

Αλιευτικά Νέα

Βασ. Γεωργίου Β' 5, 185 34 Πειραιάς, Τηλ: 210 41 24 504

FISHING NEWS

Μηνιαία Επιθεώρηση Αλιευτικού & Ιχθυοτροφικού Πλούτου

ΤΕΥΧΟΣ 458 - ΟΚΤΩΒΡΙΟΣ 2020



Pagrus

Η ΕΞΥΠΝΗ ΛΥΣΗ ΓΙΑ
ΤΡΟΦΗ ΨΑΡΙΩΝ

Καλύτερη τροφή, καλύτερο χρώμα

Σας παρουσιάζουμε ένα καινοτόμο προϊόν που συνδυάζει τα βιώσιμα συστατικά υψηλής ποιότητας με την τελευταία λέξη της τεχνολογίας στα πρόσθετα τροφίμων. Ανακαλύψτε μια νέα γενιά τροφής που καλύπτει απόλυτα τις βιολογικές ανάγκες του ψαριού.

Ακριβής ισορροπία θρεπτικών συστατικών

Φυσικά συστατικά χρώματος

Υψηλή απόδοση

AQUASOJA



SORGAL

SOJA DE PORTUGAL
desde 1961

Η Sorgal είναι μέλος του ομίλου Soja de Portugal, με παρουσία πάνω από 70 χρόνια στον κλάδο της διατροφής, στην Ελλάδα από το 2005.

www.aquasoja.com
aquasoja@sojadeportugal.pt

Τηλέφωνο Ελλάδας: +0030 6940 572 000
Τηλέφωνο Πορτογαλίας: 00351 256 581 100



Το Μπλε καβούρι: από το Μέριλαντ στο Βορειοανατολικό Αιγαίο

Alisha Solaiman και Δήμητρα Μυλωνά

Alisha Soleiman, LeBow College of Business, Drexel University, US

Δήμητρα Μυλωνά, ΙΝΣΤΑΠ, Κέντρο Μελέτης Αιγαιακής Προϊστορίας, επιστημονικός συνεργάτης ΕΛΓΟ-ΙΝΑΛΕ.

Από το Μέριλαντ των Ηνωμένων Πολιτειών βρέθηκε στην Ελλάδα και διαπίστωσα με μεγάλη έκπληξη ότι οι Έλληνες δεν είναι πολύ εξοικειωμένοι με τα Μπλε καβούρια, παρότι αυτά ζουν στις ακτές και πιάνονται στα δίχτυα των ψαράδων! Το Μπλε καβούρι είναι ένα σχετικά νέο, ξενικό είδος στη Μεσόγειο. Αυτά τα πολύχρωμα πλάσματα εξακο-

λουθούν να είναι μια γαστρονομική καινοτομία στην Ελλάδα και συχνά ο χειρισμός τους αποτελεί πρόκληση (Εικ. 1). Στο Μέριλαντ, τα Μπλε καβούρια θεωρούνται είδος πολυτελείας με υψηλή τιμή στην αγορά, ενώ στην Ελλάδα, οι αλιείς δυσκολεύονται να τα πουλήσουν.

Έζησα στην Ελλάδα για έξι μήνες και ασχολήθηκα



Εικόνα 1. Μπλε καβούρια από την λιμνοθάλασσα της Βιστωνίδας και τον Αλιευτικό Συνεταιρισμό του Πόρτο Λάγος (Φωτογραφικό αρχείο PERICLES).



Εικόνα 2. Η λιμνοθάλασσα της Βιστωνίδας παρέχει τις κατάλληλες συνθήκες για την ανάπτυξη του Μπλε καβουριού (Φωτογραφικό αρχείο PERICLES).

με την έρευνα σχετικά με την αλιευτική πολιτιστική κληρονομιά στο βορειοανατολικό Αιγαίο και τις προκλήσεις που αντιμετωπίζουν οι αλιείς ενόψει των ταχέως μεταβαλλόμενων συνθηκών (περιβαλλοντικών, οικονομικών, κοινωνικών κ.α.). Αυτό είναι το θέμα ενός χρηματοδοτούμενου από την ΕΕ έργου που ονομάζεται PERICLES. Η ομάδα ερευνητών του PERICLES έχει διεξάγει εκτεταμένη επιτόπια έρευνα. Οι συνεντεύξεις με ψαράδες και τους ιχθυοπράτες τονίζουν τη διφορούμενη κατάσταση των Μπλε καβουριών, τα οποία, στις μέρες μας, αποτελούν απειλή και ταυτόχρονα ευκαιρία για την αλιεία. Οι Έλληνες είναι πολύ περήφανοι για την αλιευτική τους κουλτούρα και παραδόσεις κι ένας τέτοιος ενθουσιασμός σίγουρα ανταμείβει τους επισκέπτες με υπέροχες γαστρονομικές εμπειρίες και αλιευτικά τοπία που κόβουν την ανάσα! Ωστόσο, δεν φαίνεται προς το παρόν να ενδιαφέρονται να σπάσουν την παράδοση και να δοκιμάσουν το Μπλε καβούρι.

Αποφάσισα λοιπόν να «σκάψω» λίγο βαθύτερα και να συγκρίνω τις δύο περιπτώσεις, ΒΑ Αιγαίο και Μέριλαντ.

Το επιστημονικό όνομα του Μπλε καβουριού είναι *Callinectes sapidus*, το οποίο αποδίδεται στα ελληνικά ως «ο όμορφος νόστιμος κολυμβητής». Το είδος εισέβαλε στη Μεσόγειο Θάλασσα στα τέλη της δεκαετίας του 1930. Ο τρόπος της εισαγωγής τους καλύπτεται από μυστήριο, αλλά φαίνεται ότι μεταφέρθηκαν πρώτα στην Αίγυπτο και αργότερα αλλού στην Ανατολική Μεσόγειο, με το έρμα πλοίων. Έκτοτε, τα Μπλε καβούρια έγιναν ένα από τα πιο προβληματικά και χωροκατακτητικά (invasive) είδη στην Ευρώπη. Στην Ελλάδα, ονομάζονται «Ιταλοί», καθώς πιστεύεται ότι εισήχθησαν από τους Ιταλούς κατά τη διάρκεια του Β' Παγκοσμίου Πολέμου. Παρόλο που βρέθηκαν μακριά από την πατρίδα τους, τη δυτική ακτή της Αμερικής, τα Μπλε καβούρια άντεξαν και προσαρμόστηκαν. Δεν έχουν εδώ αρπακτικά



Εικόνα 3. Το φύλο των μπλε καβουριών διακρίνεται από το σχήμα της κοιλιάς και το χρώμα των δαγκάνων. Στην εικόνα το καβούρι επάνω είναι θηλυκό και εκείνο κάτω είναι αρσενικό.

που να ελέγχουν τον πληθυσμό τους. Το ποσοστό επιβίωσης και γονιμότητας είναι υψηλό. Είναι αδηφάγα πλάσματα, τρέφονται με φυτά και με αυγά και γόνους ψαριών. Η αυξημένη παρουσία τους επέφερε σημαντική διαταραχή στην οικολογική ισορροπία και στην αλιευτική διαχείριση, ιδίως σε λιμνοθάλασσες και εκβολές ποταμών (Εικ. 2). Η κλιματική αλλαγή επέτρεψε στα είδη να ευδοκιμήσουν, καθώς ο ζεστός καιρός βοηθάει την αναπαραγωγή τους.

Γενικά, τα Μπλε καβούρια τείνουν να παραμένουν σε υφάλμυρο νερό και μπορούν να αναπτυχθούν έως 23 εκατοστά. Είναι σεξουαλικά διμορφικά, πράγμα που σημαίνει ότι τα αρσενικά και θηλυκά άτομα διαφέρουν στην εμφάνιση. Διαφέρουν στο σχήμα της κοιλιάς (Εικ. 2) και στο χρωματισμό των δαγκάνων τους. Στα αρσενικά οι άκρες των δαγκάνων έχουν κόκκινο χρώμα, ενώ στα θηλυκά πορφυρό μαβί. Η μέση διάρκεια ζωής ενός Μπλε καβουριού είναι περίπου δύο χρόνια. Τα θηλυκά αφήνουν τις εκβολές των ποταμών και τις λιμνοθάλασσες και μπαίνουν στη θάλασσα για να γεννήσουν τα αυγά τους το καλοκαίρι, καθώς απαιτείται υψηλότερη αλατότητα για την εκκόλαψη. Στις αρχές του φθινοπώρου, τα θηλυκά και τα νεαρά καβούρια μεταναστεύουν πίσω στα υφάλμυρα και στα εσωτερικά γλυκά νερά για να τραφούν.

Τα Μπλε καβούρια είναι απειλή για την αλιεία σε ορισμένες περιοχές. Όταν πιάνονται προκαλούν ζημιές τόσο στα δίχτυα και τις παγίδες όσο και σε ότι άλλα ψάρια έχουν πιαστεί. Τα Μπλε καβούρια είναι πολύ επιθετικά, προσπαθούν να δαγκώσουν εκείνους που τα απειλούν και οι εργάτες που δένουν τις δαγκάνες τους με λαστιχένιες ταινίες κατά τη διάρκεια της συσκευασίας, υφίστανται συχνά επιθέσεις στα δάχτυλά τους. Στις περιοχές που καταλαμβάνουν, εξαντλούν τους αλιευτικούς πόρους καθώς τρώνε



αυγά και γόνο ψαριών προκαλώντας μακροπρόθεσμες βλάβες στην τοπική αλιεία, μειώνοντας την παραγωγή και τα κέρδη.

Οι ψαράδες αγωνίζονται να βρουν έναν τρόπο να ωφεληθούν από τα Μπλε καβούρια και να μετατρέψουν την απειλή σε ευκαιρία. Ωστόσο, στη Θεσσαλονίκη, μια μεγάλη πόλη λιμάνι στη βόρεια Ελλάδα, αναφορές δείχνουν ότι η εμπορία Μπλε καβουριών έχει μόνο ένα μικρό θετικό οικονομικό αντίκτυπο. Λόγω της αφθονίας τους και της χαμηλής ζήτησης για αυτούς, η τιμή αγοράς για τα Μπλε καβούρια είναι περίπου 2-4 _ το κιλό. Ωστόσο, οι περισσότεροι καταναλωτές δεν γνωρίζουν πώς να τα συμπεριλάβουν στο καθημερινό τους μενού, πώς να τα καθαρίσουν και πώς να τα μαγειρέψουν.

Η κατάσταση στην πατρίδα μου είναι εντελώς διαφορετική! Το Μπλε καβούρι είναι ενδημικό είδος

στον δυτικό Ατλαντικό Ωκεανό και είναι ιδιαίτερα άφθονο στην περιοχή Chesapeake Bay στο Μέριλαντ. Οι άνθρωποι εκεί έχουν μια ειδική σύνδεση με τον Κόλπο Chesapeake και τα Μπλε καβούρια του. Μεγάλωσα κάνοντας κάμπινγκ κάθε χρόνο στον κόλπο και συχνά έπιανα καβούρια στη ακτή. Η ψυχαγωγική αλιεία είναι εξίσου σημαντική με την εμπορική αλιεία στην περιοχή. Το καβούρι είναι εμβληματικό είδος για το Μέριλαντ. Όχι μόνο οι άνθρωποι λατρεύουν τα Μπλε καβούρια, αλλά αγαπούν και το ψάρεμά τους. Το «crabbing», το ερασιτεχνικό ψάρεμα για καβούρια, είναι μέρος του πολιτισμού του Μέριλαντ (Εικ. 4 και 5).

Στις Ηνωμένες Πολιτείες, το 2019, η μέση τιμή δώδεκα μεγάλων Μπλε καβουριών (περίπου 4 κιλά) ήταν 60-70 \$. Αν και τα μικρότερα καβούρια είναι φθηνότερα, κοστίζουν εντούτοις αρκετά. Ο Κόλπος



5 Places to Eat As Many Crabs As You Can

Εικόνα 4. Το Μπλε καβούρι είναι σημαντικό στοιχείο της γαστρονομίας στις ακτές του Κόλπου Chesapeake άρθρο του SJMAG (<https://sjmagazine.net/food-drink/5-places-eat-many-crabs-can>)



Εικόνα 5. Το Μπλε καβούρι στο Μέριλαντ αποτελεί πηγή έμπνευσης. Γλυπτό καβούρι με την τεχνική του βιτρό, στο Διεθνές αεροδρόμιο της Βαλτιμόρης, ΗΠΑ. Το έργο φιλοτεχνήθηκε από την Jackie Leatherbury Douglass και τον σύζυγό της John το 1984 ως εμβληματικό στοιχείο του Μέριλαντ (<https://twistedsifter.com/2013/05/500-pound-stained-glass-blue-crab-bwi-douglass/>).

Chesapeake φιλοξενεί ένα μεγάλο πληθυσμό Μπλε καβουριών που αλιεύεται εντατικά και επί του παρόντος προμηθεύει πάνω από το ένα τρίτο όλων των εμπορικών εκφορτώσεων Μπλε καβουριών στις ΗΠΑ. Η ζήτηση στη τοπική αγορά για Μπλε καβούρια είναι υψηλή καθώς θεωρούνται υποκατάστατα άλλων τύπων πρωτεΐνης. Ο κατάλογος των συνταγών με καβούρι είναι πολύ μακρύς. Οι καβουροκρέτες είναι ίσως το πιο αγαπημένο πιάτο (Εικ. 6). Η καβουρόψιχα προστίθεται σε σαλάτες, ζυμαρικά, σούπες κ.λπ. Μπλε καβούρια με το κέλυφος

στον ατμό είναι ένας συνηθισμένος τρόπος μαγειρέματος που αναδεικνύει τη γλυκιά, καθαρή γεύση τους. Μαλακά καβούρια που αλιεύονται τις ημέρες που αλλάζουν κέλυφος, τηγανίζονται και τρώγονται ολόκληρα. Υπάρχουν ακόμη και τα ειδικά προϊόντα καρυκεύματος για καβούρια που έχουν δημιουργηθεί για να αναδείξουν τη γεύση τους!

Η υψηλή ζήτηση στην αγορά για Μπλε καβούρια, σε συνδυασμό με την απώλεια ενδιαιτημάτων τους και τη ρύπανση, ασκούν σημαντική πίεση στα Μπλε καβούρια του Chesapeake Bay. Θέματα διατή-



Εικόνα 6. Οι καβουροκροκέτες περιλαμβάνονται στο μενού των περισσότερων εστιατορίων (<http://www.chesapeakecrabcakes.com/shop/eight-crab-cakes>).

ρησης και προστασίας συζητούνται έντονα. Στις Ηνωμένες Πολιτείες υπάρχουν αυστηροί νόμοι για την αλιεία του καβουριού. Άτομα κάτω των 13 cm πρέπει ν' απελευθερώνονται, ενώ η εποχή ερασιτεχνικής αλιείας του καβουριού είναι από Απρίλιο έως Οκτώβριο. Ανάλογα με το που ψαρεύει κάποιος και την εποχή του χρόνου, μπορεί να απαιτείται άδεια. Εάν η αλιεία των καβουριών γίνεται από την ακτή, υπάρχει ημερήσιο όριο 10 καβουριών ανά άτομο. Το ψάρεμα από σκάφος αυξάνει το ημερήσιο όριο στα 20 καβούρια ανά σκάφος. Η σύλληψη αβγομένων καβουριών ή καβουριών που βρίσκονται στη διαδικασία αλλαγής κελύφους απαγορεύεται. Οι βολκοί για καβούρια μπορούν να παραμείνουν στο νερό μόνο για 7 ώρες το πολύ. Αυτό συμβαίνει επειδή τα Μπλε καβούρια θα αρχίσουν να επιτίθενται το ένα στο άλλο.

Το Βορειοανατολικό Αιγαίο και οι πολυάριθμες λιμνοθάλασσές του αποτελούν μια από τις σημαντικότερες περιοχές αλιείας Μπλε καβουριών στην Ελλάδα. Μία από αυτές τις λιμνοθάλασσες, το εκβολικό σύστημα της Βιστωνίδας, φιλοξενεί μεγάλο πληθυσμό Μπλε καβουριών που αλιεύεται από τον τοπικό αλιευτικό συνεταιρισμό του Πόρτο Λάγος (Εικ. 7). Τα καβούρια συλλαμβάνονται εκεί με τον ίδιο τρόπο όπως και τα ψάρια. Οι ψαράδες επωφελούνται από την εποχική αναπαραγωγική κίνηση των καβουριών μέσα και έξω από τη λιμνοθάλασσα και

τα πιάνουν σε ειδικά κατασκευασμένες μόνιμες ιχθυοπαγίδες (Εικ. 7). Τα καβούρια αποστέλλονται στην αγορά είτε χωρίς επεξεργασία, είτε με τις δαγκάνες τους δεμένες. Η αλιεία των καβουριών είναι προσεκτικά ρυθμισμένη ώστε να διασφαλιστεί ότι φτάνουν στην αγορά ζωντανά.

Πήρα συνέντευξη από τον Δρ. Μάνο Κουτράκη, Διευθυντή Ερευνών στο Ινστιτούτο Αλιευτικής Έρευνας του ΕΛΓΟ Δήμητρα, στη Να Πέραμο Καβάλας, ο οποίος συνεργάζεται στενά με τους αλιείς της περιοχής. Ο Δρ. Κουτράκης ξεκινά με την ομάδα του και σε συνεργασία με τον καθ. Ιωάννη Λεονάρδο από το Πανεπιστήμιο Ιωαννίνων, μια νέα ερευνητική πρωτοβουλία για τη μελέτη των ξενικών Μπλε καβουριών. Καθώς δεν υπάρχουν επαρκείς πληροφορίες σχετικά με τον κύκλο ζωής των Μπλε καβουριών στην Ελλάδα θα παρακολουθήσουν και



Τα Μπλε καβούρια είναι απειλή για την αλιεία σε ορισμένες περιοχές. Όταν πιάνονται προκαλούν ζημιές τόσο στα δίχτυα και τις παγίδες όσο και σε ότι άλλα ψάρια έχουν πιαστεί. Τα Μπλε καβούρια είναι πολύ επιθετικά, προσπαθούν να δαγκώσουν εκείνους που τα απειλούν και οι εργάτες που δένουν τις δαγκάνες τους με λαστιχένιες ταινίες κατά τη διάρκεια της συσκευασίας, υφίστανται συχνά επιθέσεις στα δάχτυλά τους.



Εικόνα 7. Μπλε καβούρια από τη Λιμνοθάλασσα της Βιστωνίδας που πιάνονται κατά την μετακίνησή τους προς τη θάλασσα (Φωτογραφικό αρχείο PERICLES).

θα καταγράψουν την κίνησή τους και θα μελετήσουν τις διαφορές στη συμπεριφορά αρσενικών και θηλυκών ατόμων. Επίσης θα εξεταστεί η χρήση του κελύφους τους για διάφορες εφαρμογές σε αντικατάσταση πλαστικών, αλλά και σε εφαρμογές ιατρικής φύσης.

«Ο κύριος στόχος μας είναι να βοηθήσουμε τους ψαράδες και επίσης να εργαστούμε για την επιβίωση των παραδοσιακών αλιευμάτων στη Βόρεια Ελλάδα», λέει ο Δρ. Κουτράκης. «Η αλιεία στις λιμνοθάλασσες ακολουθεί μια παράδοση που ανάγεται τουλάχιστον στα χρόνια του Βυζαντίου πριν από μια χιλιετία. Θα θέλαμε να συνεχίσουμε την παράδοση". Τα Μπλε καβούρια δεν αποτελούν μέρος αυτής της παράδο-

σης, αλλά είναι σίγουρα εδώ για να μείνουν, οπότε πρέπει να βρουν τη θέση τους στην αλιεία. Ο Δρ. Κουτράκης και η ομάδα του προσπαθούν να παροτρύνουν το κοινό ώστε να γνωρίσει το Μπλε καβούρι και να το συμπεριλάβει στη διατροφή του. Προτείνουν να καθοριστούν δίκαιες τιμές για την πώληση Μπλε καβουριών. Πιστεύουν ότι στα Μπλε καβούρια υπάρχουν ευκαιρίες τόσο για τους ψαράδες όσο και για τους καταναλωτές. Το έργο που έθεσαν στον εαυτό τους είναι δύσκολο, καθώς υπάρχουν πάρα πολλοί παράγοντες που πρέπει να βελτιωθούν. Εύχομαι πραγματικά να πετύχουν και ελπίζω ότι οι Έλληνες θα ανακαλύψουν τις χαρές που προσφέρουν τα Μπλε καβούρια!