



GRANCIPORRO JONAH AMERICANO

(Cancer borealis)

Kit di strumenti dell'acquirente



SOMMARIO

Cliccare su uno dei seguenti argomenti per passare direttamente a tale sezione.

IL GRANCIPORRO JONAH AMERICANO

- 1. INTRODUZIONE**
- 2. UNA BREVE STORIA**
- 3. GRANCIPORRO JONAH SIGNIFICA VALORE SUPERIORE**
- 4. RACCOLTA E MISURE DI GESTIONE**
- 5. UNA RAPIDO OCCHIATA AL GRANCIPORRO JONAH**
- 6. VALORE NUTRIZIONALE**
- 7. LAVORAZIONE DEL GRANCIPORRO JONAH**
- 8. PRODOTTI DEL GRANCIPORRO JONAH**
- 9. PRODOTTI A VALORE AGGIUNTO**
- 10. IN MOVIMENTO**
- 11. CHI SIAMO**



INTRODUZIONE DEL GRANCIPORRO JONAH AMERICANO



Il granciporro selvatico Jonah catturato è stato a lungo considerato come una cattura accessoria per i pescatori di astice del nord-est. Prima degli anni '90, lo sforzo per commercializzare il prodotto era minimo. I pescatori di astice gettavano il granciporro in mare, lo portavano a casa o lo vendevano nei piccoli mercati del pesce.

Il granciporro Jonah è sbarcato in prima battuta in Massachusetts e Rhode Island, con un picco di stagione delle catture da gennaio a marzo. Ci sono pochi dati biologici sulla crescita, la mortalità e la riproduzione del granciporro Jonah. La maggior parte del pescato è di sesso maschile. La ricerca di maggiori informazioni è ancora in corso.

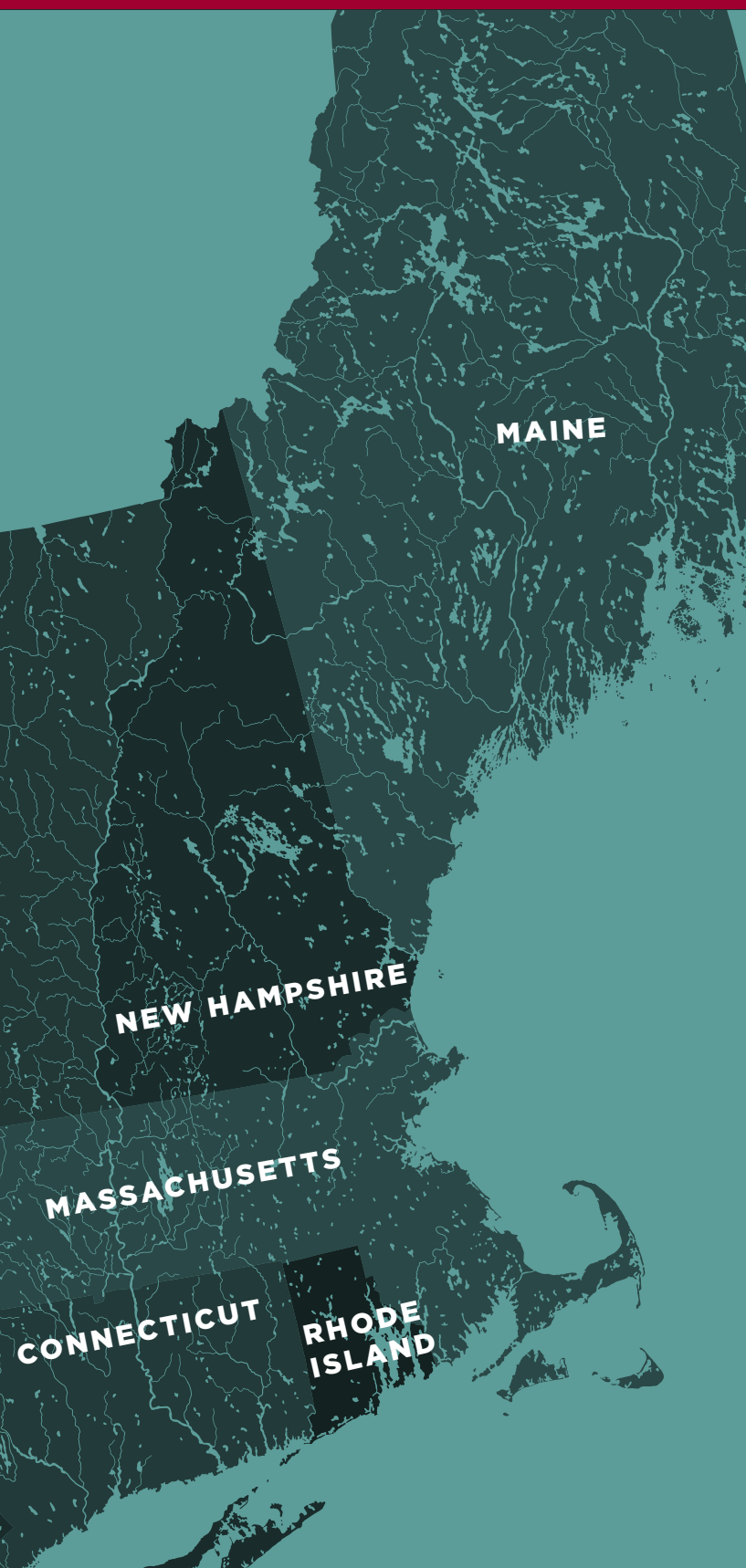
Il granciporro Jonah è simile nella struttura del corpo, nell'aspetto e nella consistenza della polpa al granchio marrone, o commestibile (*Cancer pagurus*), che si trova nel Mare del Nord dell'Europa.

La polpa e le chele intere del granciporro sono i prodotti primari del granciporro commestibile. In determinati periodi dell'anno, il granciporro Jonah può essere più costoso del granchio marrone, o commestibile, ma offre una maggiore versatilità in termini di scelte di chele. La polpa è più bianca di quella del granchio commestibile.

Il granciporro Jonah è anche considerato il "Dungeness Atlantico", simile al granchio Dungeness della costa ovest, solo più piccolo e meno carnoso. Il profilo del sapore del granciporro Jonah è molto simile al Dungeness, solo più dolce. Mentre l'obiettivo di marketing per il granchio Dungeness è basato su tutto il granchio e la polpa, i prodotti di punta del granciporro Jonah sono le chele e la polpa.

GRANCIPORRO JONAH AMERICANO

Una breve storia



Negli anni '90, i pescatori hanno iniziato a catturare il granciporro Jonah insieme all'astice, inviando il loro pescato

ai trasformatori regionali. Mentre alcuni trasformatori hanno creato una produzione dedicata esclusivamente alla lavorazione del granciporro tutto l'anno, la maggior parte della produzione nel Nord-Est è ora effettuata da trasformatori di astice durante i mesi invernali, dopo la fine della stagione di lavorazione dell'astice, tipicamente da dicembre ad aprile.

Con un calo degli sbarchi di astice nel sud del New England e un aumento del prezzo dei Dungeness e del granchio di pietra, i pescatori di quella zona si sono concentrati sulla raccolta del granciporro di Jonah. Gli sbarchi sono aumentati significativamente negli ultimi quindici anni nel Nord-Est, mentre i granchi si muovono verso nord in risposta al cambiamento climatico. Dal 2003 al 2018 si è verificato un aumento del 650% delle catture. Il granciporro di Jonah viene raccolto in trappole a esca come cattura accessoria alla pesca dell'astice, o in trappole appositamente progettate per i granchi (principalmente nella pesca in mare aperto). I pescatori che catturano il granciporro Jonah devono avere una licenza per gli astici.


Il granciporro Jonah è ora sbarcato tutto l'anno, sia in costiera che in mare aperto. Come per la pesca dell'astice, c'è un tempo di muta per il granchio, che si ritiene sia durante i mesi primaverili e autunnali, quando i granchi si separano dalle loro corazze e fanno crescere nuove corazze. In estate e all'inizio dell'autunno, i granchi si spostano al largo. La stagione ottimale per la cattura è tipicamente tra dicembre e aprile.

Il granciporro Jonah si nutre di cozze, artropodi e lumache, oltre che di pesciolini utilizzati come esca per gli astici. Preferiscono acque con temperature tra 8 e 12 °C. Abitano in zone rocciose più vicine alla costa e sui fondali con un limo argilloso più a largo.

GRANCIPORRO JONAH AMERICANO SIGNIFICA VALORE SUPERIORE



- Il granciporro Jonah è ricco di proteine e ha molti nutrienti chiave, tra i quali lo zinco e gli acidi grassi omega-3
- I trasformatori di granciporro Jonah mantengono rigorosi e coerenti standard di sicurezza per la conservazione, la lavorazione, il trasporto e lo stoccaggio
- Il granciporro Jonah ha versatilità di applicazione
- I prodotti congelati del granciporro Jonah sono disponibili tutto l'anno
- Il granciporro Jonah ha un prezzo ragionevole rispetto al Dungeness o al granchio di pietra
- Il granciporro Jonah ha un profilo di sapore delicato e burroso e una consistenza stratificata



NEL 2012, la gestione della pesca del granciporro Jonah è diventata una priorità. Una serie di raccomandazioni per affrontare i problemi legati alla sostenibilità includevano requisiti in materia di licenze e dimensioni minime, protezione dei granciporro femmina che portano le uova e una reportistica per specie.

NEL 2014 è stato istituito un piano di gestione della pesca per la valutazione degli stock di granciporro Jonah. La ricerca collaborativa tra raccoglitori e scienziati ha così permesso di raccogliere maggiori informazioni su questa risorsa.

RACCOLTA E MISURE DI GESTIONE

NEL 2015 sono state adottate alcune misure in materia di sostenibilità: restrizioni sulle dimensioni minime del carapace a 12cm, divieto di raccolta dei granciporro femmina, restrizioni sulle licenze e sulle trappole.

DAL 2015, nell'ambito del piano interstatale di gestione della pesca per il granciporro Jonah, i dati biologici vengono ancora raccolti e il piano viene modificato, se necessario. I parametri dei dati relativi al granciporro Jonah includono la larghezza del carapace, il sesso, le femmine portatrici di uova e la durezza del carapace. Viene inoltre monitorata la temperatura del fondo per un'ulteriore analisi degli habitat e dei movimenti migratori.



CONOSCI
IL TUO
Cancer borealis

Corpo
(Carapace)

Chele

Zampe

Una rapida occhiata al

GRANCIPORRO JONAH AMERICANO

A COLPO D'OCCHIO - GRANCIPORRO JONAH:

Aspetto esterno: carapace di forma ovale, dai bordi ruvidi e due grandi chele. Il peso medio è 454 g. Il colore del carapace è rossastro sulla parte superiore e bianco nella parte inferiore. Chele con la punta nera.

Polpa interna: la polpa cruda è traslucida tendente al bianco. La polpa cotta è bianca con una sfumatura rosso-brunastra. La consistenza della polpa è stratificata, succulenta e dolce. Il gusto è simile ma più dolce di quello del granchio Dungeness.

VALORE NUTRIZIONALE



LAVORAZIONE DEL GRANCIPORRO JONAH AMERICANO



Chele intere

Polpa delle zampe

Chele da cocktail

Chele intaccate

Polpa macinata

INTERO: il granciporro Jonah intero e le chele sono tipicamente cotti a vapore su un nastro continuo e sono venduti sia in formato fresco che congelato. La durata di validità per il prodotto fresco è di 4 giorni.

Il prodotto congelato ha una durata di 18 mesi dalla data di produzione se conservato congelato a -18°C o più freddo.

Durante la lavorazione non vengono utilizzati additivi o conservanti. I prodotti di granciporro Jonah sono tutti naturali.

CONGELATO: il granciporro intero cotto e le chele sono congelati rapidamente con azoto liquido. Dopo il congelamento, le chele vengono ghiacciate con acqua potabile per proteggere la polpa e consentire al granciporro di scongelarsi rapidamente e in modo uniforme. Oltre alle chele intere, ci sono tre opzioni per le chele facili da servire.

CHELE DI GRANCIPORRO

INTACCATE: le chele e il braccio vengono tagliati con una sega a nastro per facilitare l'estrazione della polpa.

CHELE DA COCKTAIL: la base della chela viene rimossa per esporre la polpa.

CHELE DELL'IMPERATRICE: tutta la polpa della chela è esposta.

LA POLPA DEL GRANCIPORRO viene prelevata dalle zampe e dal corpo e viene congelata in piccoli contenitori.

Diversi trasformatori stanno studiando l'uso dell'HPP (trasformazione ad alta pressione) per la trasformazione delle chele del granciporro crudo e la polpa delle zampe.

PRODOTTI DEL GRANCIPORRO JONAH AMERICANO

Descrizione del prodotto	Periodo di validità	Formato della confezione	Utilizzi ideali	Ristorazione	Dettaglio
Granciporro intero cotto	18 mesi	6,80 kg	Banco del pesce nei negozi/mercati del pesce		
Chela intera e braccio	18 mesi	2,27 kg	Ristoranti/Banco del pesce nei negozi		
Chela intaccata e braccio	18 mesi	907 g/2,27 kg	Ristoranti/Banco del pesce nei negozi/Sezione di frutti di mare surgelati/ E-commerce		
Chela da cocktail	18 mesi	907 g	Ristoranti/Banco del pesce nei negozi/Sezione di frutti di mare surgelati/ E-commerce		
Chela dell'imperatrice	18 mesi	907 g	Ristoranti/E-commerce		
Polpa delle zampe	18 mesi	454 g/227 g	Ristoranti/Banco del pesce nei negozi		
Combinazione di polpa	18 mesi	454 g/227 g	Ristoranti/Ingrediente per la trasformazione degli alimenti		
Polpa macinata di granciporro	18 mesi	2,27 kg	Ristoranti/Ingrediente per la trasformazione degli alimenti		

Intero cotto



Chela intera e braccio



Chela intaccata e braccio



Chela da cocktail



Polpa delle zampe



Macinato



PRODOTTI A VALORE AGGIUNTO



Il granciporro Jonah cotto intero, le chele e la polpa sono commercializzati nei negozi di alimentari e nei mercati specializzati. I prodotti a base di granciporro Jonah si trovano pronti al consumo presso i banchi gastronomici e in imballaggi di marca nei negozi di vendita al dettaglio nella sezione dei frutti di maresurgelati. Questi prodotti sono facili da preparare: scongelare e servire.



Il granciporro intero può essere scongelato e riscaldato, per un'esperienza culinaria completa.



Tutte le preparazioni con le chele di granciporro (intere, intaccate, da cocktail o dell'imperatrice) possono essere servite fredde, con salse nelle quali intingerle.

La polpa di granciporro viene utilizzata in una varietà di applicazioni, tra cui torte, ripieni, insalate e salse.

Le chele e la polpa di granciporro sono disponibili anche sulle piattaforme di e-commerce.



IN MOVIMENTO

Trasporto di prodotti surgelati

GRANCIPORRO JONAH AMERICANO

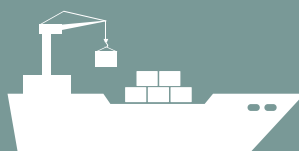
- Raccolto a mano
- Trasformato sotto rigorosi controlli
- Varietà di formati di prodotto che offrono applicazioni versatili
- Imballaggio moderno e conveniente
- Per gli chef e nei punti vendita al dettaglio in tutto il mondo



Per il trasporto internazionale, ci sono diverse opzioni:



Per via aerea: il prodotto confezionato è imballato con ghiaccio secco e trasportato su pallet isolati o in container aerei.



Via mare: il prodotto confezionato viene imballato in celle frigorifere, in container refrigerati impostati a -18 °C o più freddi e consegnato alla banchina, dove viene caricato su navi portacontainers per il trasporto.



È importante che la temperatura di conservazione sia mantenuta in ogni momento. Molti esportatori utilizzano termometri per tenere traccia della temperatura. **NESSUN PRODOTTO PRECEDENTEMENTE CONGELATO DEVE ESSERE RICONGELATO.**



CHI SIAMO

Food Export USA-Northeast è un'organizzazione no-profit composta da dieci agenzie di promozione agricola degli stati nord-orientali, che utilizzano risorse federali, statali e industriali per aiutare le aziende ad aumentare le vendite di prodotti all'estero. Food Export USA-Northeast gestisce molti servizi attraverso il finanziamento del Market Access Program (MAP) da parte del Foreign Agricultural Service (FAS) dell'USDA.

PER SAPERNE DI PIÙ SUI PRODOTTI DEL GRANCIPORRO JONAH

Food Export USA® – Northeast

One Penn Center • 1617 JFK Boulevard, Suite 420 • Philadelphia, PA 19103, USA Telefono
215.829.9111 • Fax 215.829.9777 • info@foodexport.org www.foodexport.org

Food Export-Midwest e Food Export-Northeast gestiscono molti servizi attraverso il finanziamento del Market Access Program (MAP) da parte del Foreign Agricultural Service (FAS) dell'USDA. Food Export - Midwest e Food Export - Northeast vietano la discriminazione in tutti i suoi programmi e attività in base a razza, colore, origine nazionale, religione, sesso, identità di genere (compresa l'espressione di genere), orientamento sessuale, disabilità, età, stato civile, stato familiare/parentale, reddito derivante da un programma di assistenza pubblica, convinzioni politiche, rappresaglia o ritorsione per precedenti attività di diritti civili. Le persone con disabilità che necessitano di accomodamenti ragionevoli o mezzi alternativi di comunicazione per informazioni sul programma devono contattarci. Inoltre, le informazioni sul programma possono essere rese disponibili in lingue diverse dall'inglese. Food Export Midwest e Northeast non tollerano le frodi e sono vigili nel prevenire le frodi in uno qualsiasi dei nostri programmi. Food Export si riserva il diritto esclusivo di accettare o negare aziende nei nostri programmi. Per le politiche di partecipazione complete e il nostro codice etico, visita: www.foodexport.org/termsandconditions. Per presentare un reclamo relativo alla discriminazione del programma, visitare <https://www.ascr.usda.gov/filing-program-discrimination-complaint-usda-customer>. Food Export-Midwest e Food Export-Northeast sono datori di lavoro e fornitori di pari opportunità.

