

Nel Ticino un temolo russo da 60 chili

Pubblicato: Lunedì 8 Aprile 2019



La grande cattura di ieri nel canale Industriale, a Vizzola Ticino, ha risvegliato il sentimento di rivalità fra i pescatori di casa nostra, pronti al «rilancio».

Difatti mentre l'iscritto all'arcipesca **Andrea Cirincione** riusciva a pescare la trota lacustre da 5,8 chili, non molto distante si verificava un'altra cattura record.

Pesce diverso, però. **Mentre la Lacustre è una trota autoctona** dei grandi bacini prealpini, uno fra i più temibili predatori che si contende il primato dei grandi pesci di casa nostra assieme al Luccio, **in una lanca del Ticino avveniva una cattura in termini di peso dieci volte più importante.**

Si tratta del temolo russo pescato da **Matteo Spinardi** durante un'uscita di pesca a spinning con esca artificiale **tipo "minnow"** cioè «un'imitazione di un piccolo pesce foraggio», **racconta il pescatore.**



«**Sarebbe meglio non scrivere il posto per salvaguardare queste bellissime specie dai purtroppo sempre più frequenti bracconieri...** comunque è stato preso in una lanca del Ticino», spiega.

La battaglia per portare a riva questo «spettacolo della natura» – dice il pescatore – non è durata poco. Alla fine, il grande pesce con un peso che si aggirava attorno ai 60 chili, è stato rimesso in acqua.

Leggi anche

- **Vizzola Ticino** – Pescato il “mostro” del Canale
- **Cazzago – Lago di Varese** – Nuovi mostri dal lago: ecco il temolo russo
- **Varese** – «Quel pesce non l'avrei rilasciato»

Una pratica, quella di ridare la libertà ai pesci pescati, che si pone a cavallo fra consuetudine sportiva – per alcune tipologie di catture – **e vera e propria etica improntata verso il rispetto della natura.**

Con alcune regole questo genere di comportamento, invocato da molti profani della pesca, sta raccogliendo consenso tra molti pescatori.

Si chiama “Catch&Release”

(da wikipedia)

Il Catch & Release (dall'inglese catturare e rilasciare) è una pratica di pesca per la quale non si uccide il pesce pescato, qualsiasi sia la tecnica di pesca utilizzata, ma lo si rilascia in acqua.

Non ci sono notizie certe sull'origine di questo comportamento, ma possiamo dare per certo che abbia avuto inizio negli Stati Uniti negli ambienti della pesca con la mosca e della pesca a spinning al black bass o persico trota (Micropterus salmoides). Queste due tecniche di pesca, la pesca a mosca e lo

spinning, sono tuttora le discipline alieutiche che supportano maggiormente e praticano il Catch & Release. L'impatto ambientale dei pescatori che praticano questa tecnica è quasi nullo dato che la popolazione ittica di una determinata area non viene in questo modo intaccata da un prelievo indiscriminato.

Rilasciare il pesce pescato, per chi condivide, attua e diffonde la pratica del catch and release, non è solo segno di civiltà e rispetto ambientale, ma rappresenta una vera filosofia e approccio alla pesca, dove alla gioia della cattura si aggiunge la felicità del vedere l'animale appena catturato di nuovo libero.

IL DECALOGO

La tecnica del Catch & Release, che consente di rilasciare i pesci catturati recando loro pochi danni e permettendone la successiva sopravvivenza, consiste in alcune regole basilari:

I – Usare ami singoli e senza ardiglione: gli ami multipli (ancorette) e gli ami con ardiglione provocano al pesce ferite gravi che ne mettono in pericolo la sopravvivenza. Usando ami singoli e privi dell'ardiglione potremo slamare più facilmente il pesce e senza provocargli danni. Normalmente l'amo senza ardiglione non aumenta in modo significativo la percentuale di slamature durante il recupero del pesce.

II – Recuperare e slamare il pesce velocemente: il pesce durante il recupero lotta strenuamente per liberarsi. Questa lotta impari provoca uno stress grave con rilascio di un livello eccessivo di acido lattico. Sintomo di questo stress eccessivo causato da un recupero lento è la posizione che il pesce assume dopo esser stato rilasciato: sta fermo a lungo e, nei casi più gravi, si abbandona in posizione orizzontale alla corrente. Ugualmente importante è la slamatura veloce favorita dall'assenza dell'ardiglione sull'amo. Il pesce può sopravvivere fuori dell'acqua solo per pochi minuti ed è opportuno ridurre questo tempo a pochi secondi.

III – Tenere il pesce in acqua: se nel recupero portiamo il pesce sin sopra riva, specie se sabbiosa o sassosa, ciò gli cagionerà altre ferite causate dagli urti o dallo sfregamento su di una superficie ruvida. Rammentiamo che la pelle del pesce è ricoperta da un muco protettivo e che la perdita di questo muco causata dallo struscio sul terreno può determinare infezioni da parassiti. Il pesce va quindi rilasciato mentre è ancora in acqua.

IV – Maneggiare delicatamente il pesce con le mani bagnate: è essenziale non toccare il pesce con le mani asciutte; (da abbandonare la leggenda che un pesce toccato con le mani subisce ustioni e shock termico). Bagnarsi le mani evita anche l'asportazione del muco superficiale. La delicatezza e l'attenzione nel maneggiarlo è altrettanto importante: bisogna evitare di stressare particolarmente le branchie e di stringerlo con forza. Il retino, se ha una rete senza nodi, può essere d'aiuto purché si stia attenti a non far impigliare le maglie della rete con le branchie.

V – La slamatura: oltre a fare tutto ciò delicatamente e velocemente mantenendo il pesce in acqua, è opportuno utilizzare delle pinze (come le pinze emostatiche). Il pesce allamato profondamente (ovvero il pesce al quale l'amo si è aggrappato all'esofago e non alla bocca) non deve essere slamato. In questo caso la slamatura provoca ferite assai gravi in parti vitali: è meglio tagliare la lenza. Come valida alternativa al taglio della lenza, esiste da poco tempo (da ottobre 2006) uno slamatore (Larchy) in grado di localizzare l'amo, liberarne l'ardiglione ed invertirne la posizione anche nel più profondo dell'esofago ed estrarlo senza il pericolo del riaggancio sul percorso verso l'esterno, cosicché le ferite di cui sopra sono ridotte al minimo. Poiché il tutto si svolge in modo automatico, l'operazione è svolta in maniera rapida, sicura, mentre il pesce rimane in acqua e senza la necessità di afferrarlo.

VI – La rianimazione: se il pesce è esausto non va lasciato andare immediatamente:

occorre mantenerlo in acqua tenendolo con le mani e contro corrente. Muovendolo un poco in avanti ed indietro si fa entrare l'acqua e quindi l'ossigeno nelle sue branchie e lo si rilascia solo quando inizia a muoversi da solo cercando di liberarsi.

Andrea Camurani

andrea.camurani@varesenews.it