

# La Pesca

Numero 2 - Maggio 2013 - Anno CVIII



**Il fiume Ticino  
sta morendo?  
È il momento della riscossa!**

**Grazie Gianfranco,  
felicitazioni a Claudia**

**Il progetto Interreg  
per valorizzare  
i laghi insubrici**



# La Pesca

Organo ufficiale della  
Federazione ticinese  
per l'acquicoltura e la pesca



Numero 2 - maggio 2013  
Anno CVIII

Periodico con 4 pubblicazioni annuali  
di cui 2 abbinate  
al periodico della FCTI  
(Federazione cacciatori ticinesi)

Corsi per nuovi pescatori  
[www.ftap.ch](http://www.ftap.ch)  
(possibilità di iscrizione online)  
e-mail [ftap@bluewin.ch](mailto:ftap@bluewin.ch)

Cassiere  
Gianni Gnesa  
telefono ufficio 091 751 96 41  
fax 091 751 52 21  
e-mail [gnesa@gruppomulti.ch](mailto:gnesa@gruppomulti.ch)

Redattore responsabile  
Raimondo Locatelli  
via Massagno 7  
CH-6952 Canobbio  
telefono e fax 091 940 24 80  
e-mail [raimondo.locatelli@ticino.com](mailto:raimondo.locatelli@ticino.com)

Cambiamenti di indirizzo  
Gianni Gnesa  
telefono ufficio 091 751 96 41  
fax 091 751 52 21  
e-mail [gnesa@gruppomulti.ch](mailto:gnesa@gruppomulti.ch)

Pubblicità  
Graficomp SA  
Servizio di pre stampa  
via Ligaino 44  
CH-6963 Pregassona  
telefono 091 935 00 80  
fax 091 930 87 09  
e-mail [graficomp@ticino.com](mailto:graficomp@ticino.com)  
[www.graficomp.ch](http://www.graficomp.ch)

Grafica e impaginazione  
Graficomp SA  
Servizio di pre stampa  
via Ligaino 44  
CH-6963 Pregassona  
telefono 091 935 00 80  
fax 091 930 87 09  
e-mail [graficomp@ticino.com](mailto:graficomp@ticino.com)  
[www.graficomp.ch](http://www.graficomp.ch)

Stampa  
TBS, La Buona Stampa SA  
via Fola  
CH-6963 Pregassona  
telefono 091 973 31 71  
fax 091 973 31 72  
e-mail [info@tbssa.ch](mailto:info@tbssa.ch)



## Sommario

- 3** Il fiume Ticino sta morendo?  
È il momento della riscossa!
- 10** I conti della FTAP per il 2012
- 12** Museo della pesca a Caslano:  
vent'anni portati con... grinta
- 18** Il progetto Interreg  
per valorizzare il pesce  
dei nostri laghi insubrici
- 23** Il sacro e il profano:  
due nuovi libri di pesca a mosca
- 24** Claudia Dell'Era-Talleri  
segretaria generale FTAP
- 24** Grazie, Gianfranco
- 24** Nel guadino dei più fortunati
- 26** Dalla «Foce del Ticino»  
al «Delta vivo»: un paesaggio  
in costante evoluzione
- 27** I migliori alla Sagra del pesce  
di Muralto
- 28** La pesca agonistica
- 30**  Il più importante  
libro sulla storia  
dei laghi insubrici  
e le tradizioni  
gastronomiche  
dei paesi rivieraschi,  
che non può mancare  
nella biblioteca  
dei pescatori  
e dei buongustai
- 32** Ci ha lasciato

In copertina:  
apertura della pesca sul fiume Ticino a Lodrino  
Foto © [www.andycattaneo.ch](http://www.andycattaneo.ch)

*L'assemblea federativa a Castelgrande nel ricordo festoso dei 100 anni della «Bellinzonese» che rivendica un'azione compatta e determinata per rivitalizzare questo importante corso d'acqua in cui la pesca ha ormai perso... dignità*

# IL FIUME TICINO STA MORENDO? È il momento della riscossa!

di Raimondo Locatelli

La centesima assemblea della Federazione ticinese di acquicoltura e pesca (FTAP), il cui secolo di vita sarà solennemente ricordato l'anno venturo a Lugano, ha avuto svolgimento - sotto la presidenza di Urs Luechinger - sabato 9 marzo nella superba cornice della sala dell'arsenale a Castelgrande di Bellinzona nel ricordo di un analogo giubileo, ovvero il secolo di esistenza della Società dei pescatori bellinzonesi. Anzi, è stato questo il leitmotiv della parte iniziale del raduno annuale dei delegati nella capitale, con gli interventi del direttore della Divisione ambiente al Dipartimento del territorio Moreno Celio (in sostituzione di Marco Borradori trattenuto in quelle stesse ore a Lugano al funerale del presidente della Lega dei ticinesi Giuliano Bignasca), nonché del presidente della Federazione cacciatori ticinesi avv. Fabio Regazzi e del presidente della Federazione tiratori ticinesi avv. Oviedo Marzorini, che hanno evidenziato l'importanza del pool caccia-pesca-tiro nella salvaguardia degli interessi delle tre categorie. Presenti pure alla manifestazione i funzionari dell'Ufficio cantonale caccia e pesca Bruno Polli, Fabio Croci, Claudio Mondelli e Tiziano Putelli, nonché il diretto-

re dell'Ufficio corsi d'acqua Sandro Peduzzi e due ex presidenti del sodalizio centenario, ovvero Enrico Tettamanti e Carletto Bomio, mentre per ragioni di salute non ha potuto partecipare Mario Guscetti.

## **Rispetto della natura alla base della passione**

Gli onori di casa sono stati fatti innanzitutto dal sindaco di Bellinzona avv. Mario Branda, che si è complimentato con la «Bellinzonese» per il suo attaccamento al territorio e la capacità di «sentire» i problemi degli ecosistemi acquatici, a difesa dunque dell'ambiente e segnatamente dell'acqua che diventa un bene sempre più prezioso ed insostituibile. In questo senso, il pescatore assume una forte valenza quale «interlocutore privilegiato e competente nella tutela del territorio». Da parte sua, il presidente della società centenaria, Jvan Cairoli, ha evidenziato che - nel corso di questo secolo di esistenza - «l'attenzione al rispetto della natura è sempre stata

*alla base della nostra passione, anche se l'esercizio della pesca aveva una valenza sociale assai diversa rispetto alla situazione attuale. Infatti, praticare la pesca nel passato era soprattutto un'attività economica, quasi sempre molto modesta, ma che consentiva di trovare fonti di sostentamento per la famiglia. Non è stata perciò un'opzione facile quella di sopprimere i numerosi diritti di pesca privati che venivano esercitati sul fiume come pure sui laghi. Anzi, il fatto di sopprimere il privilegio di pochi è stato uno degli atti che ha reso la nostra società un po' più giusta e equa. Allora non si trattava di concedere maggiore libertà di accesso ai beni naturali quali i corsi d'acqua o i laghi per puro divertimento, ma voleva consentire ad intere comunità o famiglie di vivere e forse sopravvivere». Pertanto, ha soggiunto il presidente della «Bellinzonese», coloro che hanno istituito questa società di pesca erano «persone motivate da alti e sani ideali», per cui «pensiamo a loro con sentimenti di profonda riconoscenza ed ammirazione perché certamente si sono scontrati con egoismi ed interessi particolari, che negavano - ad una parte della società di allora - diritti fondamentali quale la possibilità di potersi approvvigionare senza i limiti imposti da posizioni di arroganza, di puro egoismo o di malevole egemonia». >>*



**«Basta con le chiacchiere, ci vogliono fatti concreti»**

Dopo aver rammentato che già all'inizio si è voluto severamente combattere il bracconaggio, Cairoli ha insistito sull'impegno profuso nel rigenerare il patrimonio ittico con le semine nei corsi d'acqua: «*un approccio intelligente ed avveduto che ha permesso di salvaguardare nei decenni il patrimonio ittico e di tramandarlo a noi*». In questo contesto, egli ha ricordato lo stabilimento di Gorduno, costruito nel 1978 e sempre gestito a titolo di volontariato, fiore all'occhiello del sodalizio. Struttura che richiede perizia e buona volontà, passione ma anche conoscenze approfondite per evitare disastri che potrebbero ripercuotersi negativamente sull'intero popolamento ittico presente. Oltretutto, quest'attività, tutta impostata sul volontariato, è esplicata su 120 chilometri di parti bagnate con il materiale che l'UCP fornisce.

Ma oggi ad impensierire assai il mondo della pesca, ha continuato il presidente della «Bellinzonese» nel suo centesimo compleanno, è l'agonia del fiume Ticino. «*Il fiume, infatti, langue, sta morendo*

*a poco a poco e lo si priva della propria dignità. Da innumerevoli anni, da troppo tempo si alternano le nostre richieste di intervento che suonano anche come garbate ma sentite e condivise denunce. E intanto il fiume agonizza, la pescosità diminuisce in modo esponenziale, tutti sembra-*

*no correre al capezzale del nostro fiume che sta soffrendo in un limbo che lo potrebbe portare ad un semplice canale di scorrimento o, peggio ancora, di scarico! Ma cosa aspettiamo ancora? Noi non vogliamo più sentire chiacchiere perché noi rispettiamo un patrimonio naturale grandioso alle nostre latitudini ed insostituibile. Occorre bloccare l'alternarsi degli aumenti giornalieri di livello».*

«*Da subito, ha soggiunto il presidente Jvan Cairoli, il fiume va protetto e rinaturato con le misure più volte anticipate, come le vasche di demodulazione, con massi ciclopici ma soprattutto ricominciando ad estrarre inerti. Il fiume ha bisogno di acqua e non di parole che scorrono abbondantemente ma lasciano asciutta non solo la bocca di chi le proferisce ma anche l'alveo del Ticino. Da anni segnaliamo questa situazione; da anni sentiamo promesse politiche, da anni si vedono rapporti e da anni i pescatori prendono "cappotto"!».* Per Jvan Cairoli «*abbiamo ricevuto in prestito un patrimonio naturale e non vogliamo essere additati come una generazione di scellerati! Abbiamo ereditato qualcosa di importante e, dopo 100 anni, il nostro compito è quello di tramandarlo intatto alla natura».*

#### **Per una gestione moderna del patrimonio ittico**

Da parte sua, Moreno Celio - intervenendo (come detto) al posto del direttore del Dipartimento del territorio Marco Borradori - si è congratulato con la «Bellinzonese» per «*il traguardo dei 100 anni in ottima forma*», precisando che tale «*longevità testimonia da un lato come la pesca sia una delle più antiche e naturali pratiche dell'uomo e, dall'altra, attesta la persistente vitalità di questa passione, professionale o dilettantistica che sia*». Una tradizione e una passione che le società e la federazione hanno saputo tenere vive, seguendo l'evoluzione dei rapporti tra l'uomo e l'ambiente naturale, in riferimento soprattutto alla tutela degli ambienti naturali e alla gestione equi-

librata del territorio e del patrimonio ittico naturale. «*Trovare il giusto equilibrio tra queste diverse esigenze è una delle scommesse più delicate cui sono confrontate le società e la federazione che, anche grazie a questo senso di responsabilità, sono oggi per il Cantone interlocutori esigenti e competenti, sinceramente interessati alle sorti della pesca, dei pescatori e degli ambienti naturali*».

Il mondo dei pescatori ticinesi - ha proseguito Celio - è decisamente vivace, legatissimo alle sorti dei nostri fiumi e dei nostri laghi, che pratica l'ancestrale tradizione della pesca con amore ma anche con forte senso di responsabilità. In questo senso, il Dipartimento del territorio si è adoperato nel «*capire le vostre aspirazioni favorendo il dialogo con il Cantone, grazie a collaboratori preparati, competenti e attenti alle sorti del patrimonio ittico, che ci hanno permesso in questi 18 anni di capirci meglio e stimarci di conseguenza. Seppur con sensibilità diverse, abbiamo trovato un comun denominatore per agire di comune accordo e nello spirito delle leggi che, negli anni, sono state aggiornate o introdotte con l'obiettivo di una gestione moderna del patrimonio ittico del Cantone. Attraverso il dialogo costruttivo, basato sulla competenza scientifica e sull'esperienza di chi opera giornalmente sul terreno, in questi 18 anni sono stati fatti molti progressi verso un tipo di gestione del capitale ittico basato su criteri biologici e di sfruttamento sostenibile*».

#### **Importanti traguardi dell'«era Borradori»**

In quest'ottica il portavoce del Dipartimento del territorio ha citato alcuni fra i numerosi ed importanti interventi attuati nel corso degli anni della «gestione Borradori»:

- la *Legge cantonale sulla pesca* e il relativo regolamento di applicazione, che ha fissato quale scopo principale la tutela e la promozione della fauna ittica nel suo ambiente naturale e vitale;

- l'avvio dei *corsi di introduzione all'esercizio della pesca*, oggi obbligatori in base alle normative federali;

- il *Fondo per la fauna ittica e la*



pesca, che negli anni è stato incrementato con maggiori entrate e grazie al quale sono stati finanziati interventi ed azioni diversificati: l'attività di acquicoltura, l'informazione e la sensibilizzazione sulla fauna ittica, gli studi per una gestione corretta delle specie e dei loro biotopi, la promozione del consumo di pesce locale. Nel 2008 il Fondo ha consentito di conferire il mandato per lo studio sugli effetti delle variazioni di portata del fiume Ticino;

- la *Legge sul finanziamento delle rinaturazioni dei corsi d'acqua e delle rive lacustri* del 2005, che ha consentito di disporre dei mezzi finanziari necessari per promuovere e concretizzare il recupero di fiumi e laghi e che, in seguito - con l'istituzione del Gruppo di lavoro recupero ecosistemi acquatici compromessi (GREAC) - ha favorito la concretizzazione di numerosi progetti finanziari con i crediti assegnati dal Gran Consiglio alle rinaturazioni.

### Una miriade di interventi nel corso degli anni

Gli interventi, ha precisato ancora Moreno Celio, hanno interessato i corsi d'acqua di tutto il Cantone, tra cui:

- la ricostruzione del paesaggio fluviale del Ghitello sulla Breggia a Morbio Inferiore;
- la rinaturazione della tratta del Laveggio a Mendrisio-Rancate, a valle delle piscine di Mendrisio;

- gli interventi di ripristino della libera migrazione dei pesci lungo il fiume Cassarate a Lugano, sul fiume Ticino a Quinto, sulla Maggia a Bignasco;
- il passaggio per pesci alle paratoie di regolazione del livello del Ceresio sulla Tresa a Lavena-Ponte Tresa;
- la rimessa a cielo aperto del riale Lisora a Sessa e del riale Comelina a Camorino;
- il progetto «Delva Vivo» alla foce del fiume Ticino;
- gli interventi per ripristinare la libera migrazione dei pesci dal fiume Ticino verso la Morobbia;
- la realizzazione di nuove aree a canna palustre sulle rive del Ceresio.

### Gruppi di lavoro per mediare esigenze fra loro diverse

Altro elemento significativo che ha permesso di trovare insieme soluzioni ai problemi delicati, ha soggiunto il portavoce del Dipartimento del territorio, è il metodo di lavoro. «*In presenza di temi complessi ed estesi, bisogna mediare tra le diverse visioni, cercando di conciliare esigenze molto diverse e trovare soluzioni condivise. È stato quindi necessario coordinare e mettere in rete settori e conoscenze, creando gruppi di lavoro interdisciplinari e coinvolgendo i servizi dell'Amministrazione cantonale, come pure enti pubblici, privati ed associazioni*».

In quest'ambito, si possono citare:

- il Gruppo di lavoro *sviluppo sostenibile ambito lacustre* (GSSAL);
- il Gruppo di lavoro sugli *inquinamenti*, che ha fornito una piattaforma comune ai diversi attori, migliorando l'efficacia del lavoro;
- il Gruppo *uccelli ittiofagi*, che ha portato ad una diminuzione della pressione ittiofaga anche grazie agli abbattimenti dissuasivi del cormorano;
- il Gruppo di lavoro *deflussi minimi*, che ha condotto gli studi per stabilire le esigenze di risanamento dei corsi d'acqua soggetti a prelievo. I risultati, di cui il Governo ha preso atto alla fine del 2012, saranno presentati a breve alla Commissione energia del Gran Consiglio e, successivamente, alle aziende di produzione e alle associazioni interessate (tra cui la FTAP). Nello stesso ambito dovranno essere valutate attentamente anche le conseguenze della recente sentenza del Tribunale federale concernente il risanamento di un caso in Mesolcina. Per quanto riguarda invece il progetto di una nuova diga in Val d'Ambra, il relativo piano di utilizzazione è tuttora all'esame delle competenti Commissioni parlamentari;
- il Gruppo di lavoro *spurghi*, che persegue lo scopo di conciliare le esigenze tecniche dei gestori agli obiettivi di tutela dei corsi d'acqua. Negli anni ha operato in modo più che soddisfacente, adottando modalità di concessione delle operazioni di spurgo e di svuotamento dei bacini, che tengono conto delle soglie di portata dei fiumi e dei regimi di piena naturale dei corsi d'acqua;
- i Gruppi per *la gestione delle acque e le nuove pianificazioni*, richieste dalle recenti modifiche della Legge federale sulla protezione delle acque: sono il Gruppo strategico e il Gruppo operativo.

### I diversi campi d'azione a livello di Ufficio pesca

Senza ovviamente dimenticare l'impegnativo lavoro dell'Ufficio caccia e pesca per la pianificazione del ripristino della libera migrazione ittica sulle opere idroelettriche, richiesta ai Cantoni dalla legge, che ha visto una tappa importante >>

## TRATTA TEST - RINATURAZIONE Fiume BREGGIA

Tratto interessato dagli interventi: ≈200m - Piena centenaria: 167m<sup>3</sup>/SECONDO - Piena biennale media: 54m<sup>3</sup>/SECONDO

**FUNZIONE DEGLI ELEMENTI**

- Altre paratoie di regolazione della portata
- Paratoie per la creazione di passaggi obbligati alle soglie in legno o per favorire maggior apporto
- Tronconi di tronchi per la formazione di zone di accumulo di sedimenti

**EFFETTI ATTESI**

- Miglioramento dell'habitat ittico
- Deforestazione selettiva
- Creazione di habitat
- Ripristino della vegetazione ripariale

con la consegna il 31 dicembre 2012 alla Confederazione del Rapporto intermedio. Dopo l'approvazione di questo rapporto - ha precisato sempre Moreno Celio, direttore della Divisione ambiente - sarà elaborato quello conclusivo, con le valutazioni puntuali delle opere da risanare. Per ognuna sarà definito l'intervento ottimale per ripristinare la libera migrazione dei pesci, con un'analisi di fattibilità, i benefici, il programma di risanamento e la tempistica. L'ok dell'Ufficio federale dell'ambiente sarà la base di riferimento anche per i gestori che si occuperanno, d'intesa con il Cantone, degli interventi necessari. È previsto un finanziamento federale delle misure costruttive pari al 100%, mentre la fase pianificatoria beneficia di un sussidio del 35 per cento.

Ci si aspetta benefici ecologici e biologici a medio-lungo termine. Il ripristino della continuità dei corsi d'acqua ridurrà infatti i danni arrecati alle acque dalle attività dell'uomo e permetterà ai pesci di estendersi lungo le aste dei fiumi e dei loro affluenti nonché di beneficiare di habitat più idonei al loro sviluppo.

#### **Concessione del Ritom e bacino di demodulazione**

Successivamente, l'assise ha affrontato di petto le trattande all'ordine del giorno, a cominciare dal rapporto del Comitato direttivo, vale a dire la relazione del presidente Urs Luechinger. Si è parlato, in particolare, del progetto di nuova diga in Val d'Ambra, il cui messaggio - come noto - è lasciato da tempo in un... cassetto a decantare: molto dipende, ha osservato Moreno Celio, dall'evoluzione che registrerà la politica energetica cantonale e di approvvigionamento energetico sostenibile.

A proposito del rinnovo della concessione del Ritom, le FFS hanno ottenuto a suo tempo un prolungamento transitorio della concessione, ma adesso ci si dovrebbe muovere a passo spedito a favore della realizzazione del bacino di demodulazione per evitare il rilascio di ondate dannose per l'ecosistema fluviale. Tutto il materiale per il

rinnovo della concessione è ora disponibile, per cui si tratta di verificare se tutte le misure prospettate saranno effettivamente adottate, non sottacendo che bisognerà comunque trovare accorgimenti di compromesso in quanto ad esempio il bacino di demodulazione è previsto proprio sull'area ora occupata da uno stand di tiro.

Sempre il direttore della Divisione ambiente Moreno Celio ha fatto cenno al grosso tema dei deflussi minimi, ricordando come esso sia agli... onori della cronaca da una cinquantina d'anni, in conseguenza soprattutto delle concessioni fatte alle aziende idroelettriche per lo sfruttamento dell'acqua nelle centrali: quanto prima il dossier sarà ripreso dapprima in seno alla Commissione energia del Gran Consiglio e poi in una riunione fra i vari partner, come aziende idroelettriche ed associazioni di pescatori ed ambientalisti. Un argomento, questo, che non potrà fare astrazione dalla recente sentenza del Tribunale federale sulla Moesa in Mesolcina, così da capire da dove parte il risarcimento per altri casi analoghi di sfruttamento energetico dei corsi d'acqua.

#### **Parecchi corsi d'acqua devono tornare a rivivere**

Il presidente della Commissione corsi d'acqua (CCA), Curzio Petrini, è intervenuto sul concetto «Il fiume Ticino sta morendo» - «*affermazione ampiamente condivisa dalla CCA*» - riassumendo la lettera ricevuta di recente e che sintetizza in modo chiaro il pensiero di gran parte dei pescatori ticinesi: «*Le scrivo questa lettera perché amo non solo la pesca, ma ancor di più il fiume e vedere cosa è successo negli ultimi 20 anni ai corsi d'acqua sopracenerini e alla loro fauna ittica fa male... "Il fiume Ticino sta morendo". Effettivamente, questa è una catastrofe ecologica nostrana ed è prioritario per TUTTI i pescatori ticinesi e per chi ama la natura denunciarlo a gran voce, poiché il nostro fiume più grande ed importante dal profilo ittico non resisterà più a lungo e con lui, direttamente o indirettamente, soffriranno gli altri corsi d'acqua del*

*Sopraceneri. Soluzioni cerotto ve ne sono parecchie; praticamente ogni pescatore o anche uomo della strada ne ha una (proibire la pesca, aumentare le misure, eliminare gli uccelli ittiofagi, eliminare i pescatori...). Ma fintanto che non si crea un habitat adatto al pesce, con il presupposto che l'acqua, essendo oro blu, verrà anche nel futuro maltrattata e sfruttata dalle società idroelettriche, si potrà fare poca cosa». E ancora: «... insistere con il Cantone e ancor più con la Confederazione sulla rinaturazione del fiume Ticino e sull'importanza di iniziare al più presto i progetti e la costruzione dei bacini di demodulazione, è forse l'unica vera salvezza per il corso d'acqua e per la sua fauna ittica. Estrarre inerti dal fiume (Brenno compreso) letteralmente soffocato dagli stessi, estrazione che creerebbe - se eseguita con criteri moderni, eco-compatibili - dei fantastici biotopi e buche, che in parte fermerebbero l'eccessivo materiale alluvionale. Il quale è ancor più dannoso per il fiume, dato dagli spurghi che sembra, ma io ci credo poco, non incidano sulla fauna ittica ma sicuramente hanno un grosso impatto sulla microfauna acquatica, con relativo impoverimento biologico globale del corso d'acqua...».*

L'urgenza di un intervento, a giudizio di Curzio Petrini, è dettata anche dal fatto che nel corso dell'inverno è stata ritrovata morta una lacustre femmina del peso di circa 6 kg, pronta al rilascio delle uova e rimasta in secca a causa di mancanza d'acqua. Temi che in seno alla CCA sono stati più volte dibattuti, cercando di trovare soluzioni praticabili. «*Ora riteniamo sia giunto il momento di agire affinché, in un prossimo futuro, si possa dire che non solo il fiume Ticino ma tutti i corsi d'acqua del Cantone torneranno a rivivere. Ben vengano, quindi, i lavori di rinaturazione, come la prevista posa - ancora nel corso di quest'anno - di massi ciclopici. Con un ringraziamento ad Adriano Bignasca, titolare dell'omonima ditta di lavorazione e commercio di graniti, che - nel corso dell'assemblea della "Biaschese" - si è offerto per una fornitura gra-*



Intervento di rinaturazione sul Laveggio nella zona di Mendrisio.

*tuita di massi. Auspichiamo inoltre che, a dipendenza delle circostanze (meteo, buzze, ecc.), se ne possano vedere posati un bel numero già prima delle prossime freghe autunnali. Riteniamo che almeno questo sia dovuto ai pescatori dopo tutte le recenti restrizioni introdotte. Un'altra misura, a favore questa volta dei pescatori disabili, anch'essi valide sentinelle dei nostri fiumi, potrebbe essere la sistemazione di quelli esistenti e della creazione di nuovi passaggi lungo il Ticino. Da non dimenticare comunque, prima di un loro ulteriore decadimento, anche altri corsi d'acqua del nostro Cantone, la Maggia in primis, che dovrebbero essere tenuti in debita considerazione».*

#### **Ampio ventaglio di interventi a favore del fiume Ticino**

Ma quale futuro per il fiume Ticino? Ne ha parlato, in un'ampia ed interessante relazione, Tiziano Putelli dell'Ufficio cantonale caccia e pesca. Egli, riferendosi al monitorag-

gio in corso lungo tutti i corsi d'acqua del Cantone con la realizzazione in pochi anni di una cinquantina di passaggi per pesci, ha ricordato che sono in atto quattro «*pianificazioni strategiche*»: risanamento dei deflussi discontinui, risanamento della libera migrazione della fauna ittica, risanamento del trasporto solido e rivitalizzazione dei corsi d'acqua. Queste quattro pianificazioni sono direttamente collegate con lo sfruttamento idroelettrico e i relativi lavori, da concludere entro la fine del 2014, sono a buon punto. Per quanto concerne la rinaturazione, ad esempio, si sta lavorando a livello di ogni bacino imbrifero e ciascun corso d'acqua avrà una tipologia di intervento ben definita, stabilendo le priorità e uno scadenario di interventi, da attuarsi nello spazio di una ventina d'anni.

Per quanto riguarda segnatamente il fiume Ticino, ha osservato sempre il funzionario dell'UCP, gli interventi dalla foce in sù prevedono

la strutturazione dell'alveo e del letto del corso d'acqua, la rivitalizzazione e l'allargamento di talune sezioni, appropriati interventi in prossimità della centrale di Personico con riferimento soprattutto ai due scarichi dell'impianto AET (da attuarsi entro una decina d'anni), un incremento dei deflussi minimi nella zona di Biasca, la realizzazione di un passaggio per pesci all'altezza del limnigrafo di Pollegio, una migliore struttura del letto su una tratta di circa un chilometro a Cresciano (lavori da effettuare ancora quest'anno), la rivitalizzazione in zona Boschetto di Sementina (entro 3-4 anni) e una maggiore strutturazione dell'alveo di magra con posa di massi ed alberi frondosi: il tutto, ha sottolineato Tiziano Putelli, quale «*opportunità per la natura e la pesca*».

#### **Non si dimentichi però il fiume Maggia!**

Ottimo quanto si intende realizzare per il fiume Ticino, è stato os- >>







servato in sala da qualche delegato, «*ma non bisogna dimenticare il fiume Maggia, una cui lunga tratta, sino alla foce della Rovana, da lungo tempo è già morta. Bisognerebbe almeno procedere all'estrazione degli inerti, in quanto il letto del fiume è rinsecchito e ridotto ad un'immensa pietraia*».

Da parte sua, il presidente della «Sant'Andrea di Muralto», Ivan Pedrazzi, ha voluto sottolineare che ogni qualvolta si procede ad uno spurgo, il lago Maggiore patisce fortemente, per cui bisognerebbe almeno migliorare i controlli notturni e per il previsto svuotamento del lago Palagnedra occorre mettere in atto ogni sforzo affinché non si ripeta la pessima esperienza in occasione dell'ultimo spurgo. In questo senso, Moreno Celio ha dato garanzie di massima vigilanza e, per il fiume Maggia, ha riconosciuto la legittimità di qualche intervento per eliminare una parte almeno dell'enorme quantità di inerti, pur evidenziando che «*pur troppo non sarà possibile che la Maggia torni allo stato naturale di un tempo a causa delle concessioni rilasciate alle aziende idroelettriche*».

Maurizio Zappella, in qualità di presidente della Commissione laghetti alpini, ha reso omaggio ai gestori degli allevamenti per la qualità del materiale ittico fornito in questi ultimi anni e ha sottolineato gli ottimi risultati conseguiti nella pesca durante il 2011, interrompendo un trend negativo che si trascinava nel tempo.

Il presidente federativo Urs Luechinger ha reso un vibrante omaggio a Marco Borradori, nel frattempo intervenuto all'assise, per i 18 anni di impegno a livello di Consiglio di Stato nel far crescere la sensibilità per i problemi ecologici e a difesa dell'acqua, consegnandogli un omaggio della FTAP per quanto ha fatto di meritorio a favore della pesca e dei pescatori. Un altro dono è stato dato a Gianfranco Campana (**foto in alto**), che - dopo 14 anni di esemplare dedizione - ha lasciato l'importante incarico di segretario generale della Federazione ticinese di ac-



**Gianfranco Campana** ha lasciato, dopo 14 anni di esemplare dedizione, l'incarico di segretario generale della FTAP.

quicoltura e pesca, dimostrandosi in ogni occasione «*un valente regista occulto*».

#### **Una proposta a tutela del fregolo del temolo**

Dopo la presentazione dei conti per il 2012 da parte del cassiere Gianni Gnesa, bilancio poi approvato, l'assemblea dei delegati ha esaminato un'unica proposta, quella formulata dalla Commissione corsi d'acqua (CCA) della FTAP, del seguente tenore:

«*Siete favorevoli all'introduzione di un divieto di entrare in acqua dall'apertura della pesca (attualmente il 15 marzo) fino al 30 aprile sulle tratte stabilite dall'art. 3 cpv. 1, a, b, c, d del RaLacp, come pure di anticipare al 1° maggio la possibilità della pesca a fondo con moschette o camole naturali o artificiali? (art. 3 cpv 2)*». Ciò comporta le seguenti modifiche all'art. 3 cpv. 1 e 2 del Regolamento di applicazione della Legge cantonale sulla pesca e sulla protezione dei pesci e dei gamberi indigeni (RaLcp):

#### **TITOLO II ESERCIZIO DELLA PESCA**

Limitazioni di pesca - Art. 3<sup>1</sup> dal 15 marzo al 30 aprile è vietata l'entrata in acqua e la pesca di fondo, con moschette o con camole naturali o artificiali, nei seguenti tratti di fiume:

- a) Ticino: dalla foce fino alla confluenza del torrente Barùgia a valle del ponte FFS a sud di Giornico;
- b) Brenno: dalla confluenza con il Ticino fino a Malvaglia (ponte per Semione);
- c) Moesa: dalla confluenza con il Ticino fino al confine con il Cantone dei Grigioni;
- d) Maggia: dalla foce fino alla confluenza con la Bavona a Bignasco.

**Temolo** - <sup>2</sup>Nei tratti di fiume menzionati nel precedente capoverso, la pesca di fondo con moschette o con camole naturali o artificiali è permessa dal 1° maggio al 30 settembre, limitatamente a tre fili laterali e ami senza ardiglione.

<sup>3</sup>invariato

Alla base di questa proposta sta la conferma, da parte di vari studi, che il periodo di fregola del temolo - della durata di circa 30 giorni - va da marzo a fine aprile. I letti di frega, di regola, si trovano ad una profondità di circa 30-60 cm e i piccoli appena nati, per una decina di giorni e prima di cercare la corrente, si rifugiano a riva. Per questo motivo, come d'altronde già avviene per la protezione della fregola per la trota nel mese di novembre, appaiono giustificate sia l'introduzione di questa misura come pure la possibilità di anticipare al 1° maggio la pesca a fondo con moschette o con camole naturali o artificiali. Orbene, la proposta - dopo breve discussione - è stata approvata con 46 voti favorevoli e 25 contrari.

A conclusione dei lavori assembleari, i delegati hanno fatto propria la richiesta della «Ceresiana» di organizzare l'assemblea a conclusione del centenario della Federazione ticinese di acquicoltura e pesca a Lugano per il 22 febbraio 2014.

# I conti della FTAP per il 2012



*Questa la relazione presentata dal cassiere federativo Gianni Gnesa all'assemblea ordinaria annuale FTAP il 9 marzo 2013 a Bellinzona*

La Federazione ticinese per l'acquicoltura e la pesca ha chiuso l'esercizio 2012 in sostanziale pareggio, con un leggero disavanzo di fr. 194.42. Il patrimonio netto della FTAP è pertanto passato da fr. 60.364 a fr. 60.169. La situazione patrimoniale rimane pertanto stabile e sana. Nell'ultimo decennio il patrimonio netto è aumentato mediamente di circa l'1% all'anno, attestandosi appunto attorno ai fr. 60.000. Siamo inoltre riusciti a creare un fondo di riserva, che a fine 2012 si attesta a fr. 26.000, da utilizzare in caso di necessità per le varie attività straordinarie che adempiono agli scopi statutari della Federazione. Nel 2012 questo fondo è stato utilizzato in ragione di fr. 2.100 per compensare alcune importanti spese legali sostenute dalla FTAP a tutela del nostro ambiente e dell'habitat dei nostri fiumi. Risorsa finanziaria principale rimane indubbiamente l'introito derivante dalla tassa sociale che ammonta a complessivi fr. 203.825 (nell'anno precedente fr. 207.925). Queste entrate vengono riversate alle varie società affiliate per quasi il 70% sotto forma di un ristorno delle quote sociali per fr. 60.870, di partecipazione alle spese di ripopolamento per fr. 4.926.70 e di un sussidio agli allevamenti di fr. 70.000. Il sostegno alle società di pesca locali è pertanto importante e si mantiene sui livelli degli anni passati.

Anche per il 2012 si conferma la tendenza in atto dal 2009, con una riduzione del numero dei soci a 4.287 unità (-2.6% rispetto all'anno precedente).

Le affiliazioni annuali hanno subito una diminuzione pari a fr. 4.100. Le entrate lorde per il 2012 sono state di fr. 195.250 per gli adulti e di fr. 8.575 per i ragazzi.

Sul fronte delle patenti turistiche,

che generano per la FTAP delle entrate pari al 10% degli introiti cantonali, la situazione è tendenzialmente stabile. L'entrata è stata di 10.474 contro i fr. 10.383 dell'anno precedente.

Alla voce dei costi, oltre ai vari sussidi alle società di pesca già menzionati in precedenza, abbiamo una posizione rilevante per fr. 21.900.85, diminuita di fr. 4.913.60 rispetto all'anno precedente, e che include il costo per la stampa della rivista «La Pesca».

Nel 2012 sono pure da segnalare alcune importanti uscite riguardo l'azione divulgativa promossa dalla FTAP con la trasmissione «Fish Action» messa in onda da Teleticino (fr. 32.772.10), la spesa per un progetto di rinaturazione nell'alto Vedeggio di fr. 17.928 e le spese legali di fr. 11.500 sostenute in particolare per l'opposizione al contestato progetto di captazione delle acque della Valle Morobbia. Le spese sostenute per l'azione divulgativa e la rinaturazione sono state in parte o completamente sussidiate dal Cantone.

A seguito di quanto sopra indicato, vi è stato nel complesso un aumento generale dei costi, passati da fr. 179.651 nel 2011 a fr. 222.192.95 nel 2012. Grazie ai sussidi cantonali, all'utilizzo del fondo accantonamenti sopra menzionati e in particolare alla riduzione del contributo federativo per le società che gestiscono gli stabilimenti, si è potuto contenere la perdita d'esercizio a fr. 194.42.

Analizzando ora la situazione patrimoniale a fine 2012, vediamo che la liquidità di cassa e in deposito presso conti correnti postali e bancari è passata da fr. 211.584 a fr. 160.764 e rappresenta il 73% del totale di bilancio della Federazione. Questa situazione è compensata in particola-

re da crediti verso il Cantone che verranno incassati nel 2013, passati da fr. 10.383 a fine 2011 a fr. 52.754 al 31 dicembre 2012.

Il valore dei libri in deposito è sceso da fr. 9.250 a fr. 6.350. Questa variazione corrisponde al relativo costo dei libri venduti durante l'anno in corso, tenuto conto di una rettifica per rischio di obsolescenza.

Per quanto riguarda i debiti della Federazione, la posizione più significativa risulta essere il debito verso le società di pesca cantonali di fr. 70.000. Esso comprende in particolare il sussidio federativo per l'allevamento e l'immissione di pesci, che nel 2012 è stato diminuito da fr. 82.200 a fr. 70.000.

Prima di concludere, gradirei una volta ancora sottolineare il minuzioso lavoro svolto da tutto l'apparato direttivo nella ricerca di un impiego adeguato e parsimonioso delle risorse. Quest'ultimo ha da sempre mostrato particolare attenzione ad una sana e rigorosa politica finanziaria, onde permettere di poter beneficiare - nel momento del bisogno - di risorse adeguate e sufficienti. Oltre a ciò, è risultato indispensabile ed importante l'aiuto ricevuto dal Cantone nello sviluppo di progetti specifici come pure il sostegno nell'ambito di attività, come ad esempio quella dell'organizzazione dei corsi di pesca e l'azione divulgativa a favore della pesca promossa lo scorso anno. Un grazie va pure ai numerosi delegati in seno alle Commissioni speciali e ai colleghi presidenti delle varie società consorelle per il loro importante contributo.

Bellinzona, 9 marzo 2013

**Federazione ticinese  
per l'acquicoltura e la pesca**

*Gianni Gnesa -  
vice presidente FTAP*

Bilancio al 31 dicembre 2012	31.12.2012 in franchi	31.12.2011 in franchi
<b>ATTIVI</b>		
<b>Sostanza circolante</b>		
Cassa	2'262.20	2'754.05
Conto corrente postale 69-1457-4	17'938.89	39'510.14
CR Banca della Svizzera Italiana	19'158.00	19'090.37
CR Banca Raiffeisen	121'404.35	150'229.70
<u>Crediti diversi</u>		
- Crediti vs il Cantone Ticino	52'754.00	10'383.00
- Imposta preventiva	648.18	1'424.43
- Altri crediti e ratei	302.75	0.00
Libri in deposito «La pesca nel Cantone Ticino»	6'350.00	9'250.00
<b>Totale sostanza circolante</b>	<b>220'818.37</b>	<b>232'811.69</b>
<b>Sostanza fissa</b>		
Installazioni ed attrezzature	3.00	2.00
<b>Totale sostanza fissa</b>	<b>3.00</b>	<b>2.00</b>
<b>TOTALE ATTIVI</b>	<b>220'821.37</b>	<b>232'813.69</b>
<b>PASSIVI</b>		
<b>Capitale dei terzi</b>		
Debiti per prestazioni di terzi e ratei	2'714.40	2'230.00
Debiti per prestazioni interne	21'337.70	20'920.00
Debiti verso società di pesca cantonali	70'000.00	78'000.00
Risconti, ricavi già ricevuti	40'600.00	43'200.00
Accantonamenti per attività FTAP	26'000.00	28'100.00
<b>Totale capitale dei terzi</b>	<b>160'652.10</b>	<b>172'450.00</b>
<b>Capitale proprio</b>	<b>60'169.27</b>	<b>60'363.69</b>
<b>TOTALE PASSIVI</b>	<b>220'821.37</b>	<b>232'813.69</b>

Conto economico 2012	2012 in franchi	2011 in franchi
<b>RICAVI</b>		
<b>Entrate da affiliazioni, sostenitori e sponsorizzazioni</b>		
<u>Affiliazioni annuali</u>		
- Adulti	195'250.00	197'200.00
- Ragazzi	8'575.00	10'725.00
- Ristorno alle Società affiliazioni FTAP	-60'870.00	-62'865.00
Contributi sostenitori e sponsorizzazioni	1'860.00	1'370.00
<b>Totale tessere sociali e contributi</b>	<b>144'815.00</b>	<b>146'430.00</b>
<b>Sussidi da enti pubblici</b>		
<u>Ristorni e sussidi dal Cantone Ticino</u>		
- Patenti turistiche (10%)	10'474.00	10'383.00
- Contributo azioni divulgative	25'000.00	0.00
- Rimborso per corsi pesca	20'925.00	21'240.00
- Progetti di rinaturazione promossi da FTAP	17'280.00	0.00
<b>Totale sussidi da enti pubblici</b>	<b>73'679.00</b>	<b>31'623.00</b>
<b>Altri ricavi</b>		
Ricavi da vendita libro «La pesca nel Cantone Ticino»	1'146.00	350.00
Ricavi finanziari	1'966.33	2'224.11
Ricavi diversi	392.20	580.40
<b>Totale altri ricavi</b>	<b>3'504.53</b>	<b>3'154.51</b>
<b>TOTALE RICAVI</b>	<b>221'998.53</b>	<b>177'642.61</b>
<b>COSTI</b>		
Contributo alla Società per gestione pisciculture	70'000.00	82'200.00
Contributo alla Società per spese semina	4'926.70	3'564.90
Variazione rimanenze libri in deposito	2'900.00	2'300.00
Onorari, spese forfitarie e diverse	14'929.30	15'494.20
Materiale d'ufficio e di consumo	0.00	919.90
Rivista «La Pesca» - spese di stampa diverse	21'900.85	26'814.45
Spese telefono, fax, internet	2'416.00	2'207.10
Porti e spese di spedizione «La Pesca»	7'492.00	6'648.65
Spese legali	11'500.00	0.00
Variazione fondo accantonamento «ambiente, legali, ricerche»	175.00	175.00
-2'100.00	0.00	
Spese progetti rinaturazione FTAP (sussidiati Cantone)	17'928.00	0.00
Donazioni e contributi associativi	1'070.00	175.00
Annunci stampa e azione divulgativa «Fish Action»	32'772.10	0.00
Costi per manifestazioni e corsi	19'296.80	22'158.85
Riunioni e trasferte Direttivo, Comitato Società e delegati	6'785.10	7'608.60
Riunioni e trasferte Commissioni	3'685.00	4'724.00
Spese postali e bancarie	5'792.10	6'691.50
Altre spese diverse	101.00	409.90
Ammortamenti	798.00	1'299.00
<b>TOTALE COSTI</b>	<b>222'192.95</b>	<b>179'651.15</b>
<b>RISULTATO D'ESERCIZIO</b>	<b>-194.42</b>	<b>-2'008.54</b>

## Il rapporto dei revisori per l'esercizio 2012

In qualità di Ufficio di revisione, secondo quanto previsto dagli articoli 20 cpv.2 punto 4 e 29 dello statuto della Federazione ticinese per l'acquicoltura e la pesca, in data 4 marzo 2013 abbiamo provveduto, presso gli uffici del cassiere, alla verifica della contabilità e dei conti relativi all'esercizio del periodo contabile compreso fra il 1° gennaio 2012 e il 31 dicembre 2012.

Abbiamo verificato l'esattezza dei saldi di cassa, posta e banche, le posizioni e le informazioni del bilancio e del conto economico, utilizzando procedure analitiche e controlli a campione. I controlli effettuati delle schede contabili e delle relative registrazioni ci hanno permesso di accertare che quanto contabilizzato coincide con i documenti giustificativi messi a disposizione. A nostro giudizio, la contabilità è tenuta in modo corretto e ordinato.

Complimentandoci con il nostro cassiere signor Gianni Gnesa per il lavoro svolto, raccomandiamo a questa assemblea di approvare i conti così come sono stati presentati.

Confermiamo quindi che l'esercizio 2012 presenta un disavanzo d'esercizio di fr. 194.42 e che il capitale proprio ammonta al 31 dicembre 2012 a fr. 60.169.27.

Formuliamo le riserve d'uso nel caso in cui fatti o documenti suscettibili di modificare i nostri apprezzamenti non fossero stati portati o venuti a nostra conoscenza.

In fede, per la Società bellinzonese per l'acquicoltura e la pesca

I revisori *Giampiero Casoni e Bruno Frontini*



# A CASLANO: VENT'ANNI

*Festeggiato l'anniversario con*

di Raimondo Locatelli

Qui sotto: a destra, il consigliere di Stato Manuele Bertoli alla cerimonia giubilare con Gianrico Corti, presidente del Museo del Malcantone.



Arnoldo Bettelini (presidente dei pescatori luganesi) nel 1905, in una conferenza nel salone Civico di Lugano, ebbe ad affermare che *«il Museo del Ceresio può riescire di un grandissimo interesse pratico e scientifico»* in funzione di un *«razionale studio del nostro interessantissimo Ceresio sia scientificamente, sia nelle pratiche realizzazioni»*. Qualche anno più tardi, Giovanni Anastasi auspica di insediare in alcune sale del palazzo del Parco Civico il *«Museo del Ceresio»*, osservando che *«Lugano farebbe opera bella, nobile e fors'anco remuneratrice, ché l'acquicoltura, per i paesi che la sanno ben praticare, costituisce una poderosa risorsa economica»*.

Si è dovuto però aspettare quasi un secolo per dare piena soddisfazione a quell'augurio di realizzare una struttura che fosse non soltanto luogo di conservazione di una tradizione sociale e culturale oltre che economica, ma anche culla di un patrimonio da tramandare e fissare su memorie durevoli, sia sul piano della raccolta e della ricerca, sia su

quello dell'archiviazione, sia soprattutto sul fronte della divulgazione scientifica e della sensibilizzazione sui temi dell'acqua e, conseguentemente, di tutti i corpi idrici. Infatti, risalgono al 1990 i primi passi a favore del Museo della pesca di Caslano, aperto nel 1993 e pertanto giunto al compimento dei vent'anni. Un anniversario ricordato il 24 marzo scorso con una ceri-



Nella foto a sinistra, l'inaugurazione del Museo della pesca nel 1993 mentre parla il prof. Giancarlo Zappa, alla presenza di Franco Chiesa (a destra) e di Bernardino Croci Maspoli (dietro, a sinistra). Nella foto a destra, gli oratori alla manifestazione del 24 marzo scorso per ricordare i 20 anni del Museo della pesca a Caslano. Da sinistra a destra: il presidente Gianrico Corti, il consigliere di Stato Manuele Bertoli, il dott. Franco Lurà, il sindaco di Caslano Emilio Taiana e Raimondo Locatelli che ha tratteggiato la figura del fondatore Franco Chiesa.

# VI PORTATI CON... GRINTA

*sentimenti di viva riconoscenza nel ricordo affettuoso del suo fondatore Franco Chiesa*

monia festosa e simpatica, che è coincisa con l'inaugurazione di una mostra personale su «I pesci di Emilio Rissone», in cartellone sino al 31 ottobre e che sta riscuotendo un incoraggiante successo.

## Un luogo di conoscenza e di profonde riflessioni

Franco Chiesa è stato il promotore e il fondatore di questo museo che, come ha sottolineato Gianrico Corti (presidente del Museo del Malcantone) nel saluto ai numerosi ospiti nonostante la giornata di pioggia, «nel suo genere è il più grande e completo fra quelli esistenti in tutta la Svizzera. Sezione del Museo del Malcantone, questo museo - con la nuova sede inaugurata nel 2010 - ha di fatto assunto, in questi ultimi anni, nella nostra offerta in rete, un ruolo indubbiamente primario». È un consolidato richiamo per le famiglie, per i giovani, le scolaresche e per i turisti, ha soggiunto Corti, affiancato da Bernar-

dino Croci Maspoli (conservatore del Museo del Malcantone) e da Maurizio Valente (curatore del Museo della pesca). «È la casa degli appassionati di pesca, ma anche di chi dalla conoscenza del mondo ittico riflette sui motivi per preservare in modo equilibrato l'ambiente. È luogo offerto anche per eventi, riunioni ed assemblee, ed è pure occasione per avvicinarsi all'arte e alla cultura, con mostre legate al tema dell'acqua e alla vita nell'acqua o attorno all'acqua».

## Nuova sede nel 2010 in villa Carolina ampliata

Franco Chiesa, come ho evidenziato nel ricordare l'anniversario del museo e soprattutto il suo promotore, era un pescatore appassionato e provetto. Ma se l'istinto lo spingeva alla cattura del pesce, la ragione lo portava a riflettere sulla pesca come tale e su come si era evoluta nel tempo. Da qui la sua tenace, testarda volontà di realizzare - grazie

ad un gruppo promotore con Piercarlo Parini e Pietro Colombo, ai quali più tardi si sono associati Raffaele Vicari, Alfio Indemini e Antonio Signorini, Diana Sauer e Bernardino Croci-Maspoli - questo museo. «L'idea, come ebbe a raccontarmi più volte, gli era venuta nel 1990, durante una passeggiata alla Torrazza di Caslano, osservando che in alcuni contenitori erano stati gettati attrezzi vari usati per la pesca di lago».

Quel ritrovamento ha indotto Franco Chiesa a realizzare in via Campagna, a partire dal 1993 e in piena sintonia con il Museo regionale di Curio, un'istituzione vivace, documentata e variata, in cui «egli ha saputo coniugare esperienza e cultura con la spontaneità dell'autodidatta di ingegno. Il suo sogno era di avere un giorno una collocazione stabile e ben più spaziosa nell'area della vecchia fornace della Torrazza, sempre nel golfo di Caslano-Ponte Tresa». Ma la morte lo ha col- >>

to d'improvviso nel gennaio 1998, per cui quell'aspirazione non ha visto concretezza, tuttavia nel giugno 2010 vi è stata la festosa inaugurazione di Villa Carolina, in una bella e moderna oltre che funzionale sede di un'esposizione permanente, di cui si può certamente andar fieri per la presenza di uno straordinario campionario di documenti ed attrezzi, in una posizione privilegiata, a conferma del legame con il territorio non solo a livello locale o regionale ma con l'intero Cantone.

#### **A contatto diretto e vivo con un ambiente mozzafiato**

Ho conosciuto Franco Chiesa: aveva la pesca nel cuore e nella mente. Gli sono stato amico per parecchi anni e mi ha seguito, da maestro, nel lungo periodo profuso nel realizzare i due volumi su «La pesca nel Cantone Ticino». In barca, nel golfo di Ponte Tresa o lungo le sponde di Figino e di Magliaso, in una moltitudine di uscite, ho imparato non certo a pescare - poiché ciò non mi interessava più di quel tanto - ma a gustare l'oscurità, poi l'alba e quindi i raggi del sole. «*La magia del lago nelle sue limpide acque, le stelle che ti sono compagne fedeli, le anitre e i cigni che sono i veri padroni del Ceresio. Si è in piena sintonia con il Creato e le montagne si riverberano nell'acqua. Con un panorama sull'intero Malcantone da risultare sempre grandioso, toccante, emozionante. In quelle lunghe mattinate Franco Chiesa - metodico fors'anche all'eccesso, come ho imparato a conoscerlo - parlava delle sue imprese di pesca con un altro grande pescatore di Caslano, Mario Bettosini, da cui aveva appreso "l'arte" di usare le reti. Parlava e canticchiava. Il cuore gli esplodeva di gioia - dato che per natura era ottimista e sempre sorridente - mentre tirava in barca le reti: talora cariche di pesci (cominciavano a far l'apparizione i gardon), talvolta manomesse, tal'altra senza neppure una preda. Prendesse o no, era pervaso dalla soddisfazione - viva, palpitante, quasi commovente per chi sa captare questa "poesia" della pesca con reti negli attimi fuggenti del far giorno - nel tirare in*

*secca pesci persici, sander, lucio-perca, bottatrici o boccaloni, ma anche il semplice, umile, persino bistrattato pesce bianco».*

#### **Patrimonio di grande spessore lasciato a tutto il Ticino**

E ogni volta, al rientro nella sua darsena, si ripeteva un rituale straordinario, allorché distribuiva sul greto del lago, nel suo giardino, pane, granaglie e lo stesso pesce bianco in pasto a centinaia (e non esagero) di volatili, di anitre, di cigni, di svassi che attendevano la loro razione quotidiana. Erano momenti che facevano palpitare il cuore e destavano una commozione indescrivibile. Anche perché, dopo aver saziato tutti quegli abituali ospiti, seguiva un'abbondante colazione preparata con simpatia ed ospitalità dalla moglie di Franco, Verena.

«*Franco Chiesa era caparbio, tenace, vulcanico nelle idee e nelle realizzazioni, ma anche schietto e sempre amabile nel carattere e nel modo di fare; certo, pretendeva anche molto da tutti, anche dal sottoscritto. In compenso mi gratificava della sua amicizia e mi riforniva di informazioni, fotografie, documenti per il mio lavoro editoriale che ha appena avuto il tempo di sfogliare e, penso, di apprezzare. Il Museo della pesca è certamente il suo testamento, la sua più simpatica, straordinaria attestazione di amore al paese, di affetto per i pescatori, di servizio a beneficio della comunità, di contributo significativo alla cultura, alla conoscenza del passato, di rispetto per i documenti, di analisi dei fenomeni socio-economici che hanno coinvolto - lungo secoli di storia - la gente dei nostri laghi. Ha insegnato - a pescatori ma anche a semplici osservatori della natura o appassionati del mondo che ci circonda - che occorre amare l'ambiente, ha inculcato in molti di noi l'esigenza - irrinunciabile e pertanto fondamentale - di tenerezza e di predilezione che si deve ai valori naturalistici che il Creato propone per una serena ed armoniosa convivenza tra l'uomo e quanto gli sta attorno. Un Creato che necessita di essere vissuto e goduto con spirito gioioso e con la sacralità delle grandi cose. Pregnante oltre che*

*ricca di umanità, pertanto, la lezione che Franco Chiesa - in quanto fondatore del Museo della pesca - ha lasciato in tutti noi».*

#### **Centro di irradiazione per storia e ambiente**

Oggi giorno, come ho evidenziato ancora alla cerimonia giubilare del 24 marzo scorso, ricordando i due decenni di questa felice intuizione museale ci sono motivi e ragioni a iosa per essere orgogliosi di questo singolare ed interessante spaccato tra passato e cultura, documentato da una ricca e per molti aspetti pregevole esposizione di attrezzature, di specie ittiche, di condizioni ambientali e di tradizioni volte ad illustrare in maniera accattivante la pescosità delle varie regioni del nostro Cantone. Ci dà una testimonianza della pesca di un tempo come fonte di reddito per tantissime famiglie e attualmente invece esercitata più che altro per divertimento o a scopo agonistico. Sempre e comunque, su laghi e fiumi, la pesca praticata con criteri e tecniche in continua evoluzione, in uno spirito di confronto fra uomo e natura, proponendo a getto continuo testimonianze e valori culturali, didattici, tecnici, sportivi e sociali. «*In questo senso, mi piace pensare a questo museo - come, in effetti, va sempre più profilandosi - quale prezioso contributo a favore di un'accresciuta conoscenza della pesca nella sua interezza, ma soprattutto nell'offrire al visitatore (a partire dalle scolaresche che dovrebbero farne una mèta prediletta) e allo studioso occasioni di conoscenza e di riflessione sui saperi e le espressioni di questo mondo per molti aspetti fantastico. Una sede espositiva in grado di proporre stimoli propositivi e concreti nell'intento di accrescere la stima, e quindi il rispetto, nei confronti di fauna ittica e flora delle nostre acque: l'ecologia nel senso più ampio e moderno del termine, entrando con slancio nel mondo dei laghi, nei segreti dei fiumi, nel silenzio dei ruscelli, a contatto epidermico con il verde, la quiete, i colori e le forme del nostro habitat. Un mondo magico ed incantato, proprio come è la pesca».*

>>





### Attracco delle barche e giardino per il museo

Emilio Taiana, sindaco del Comune di Caslano cui va rinnovata piena gratitudine per l'appoggio incondizionato e sostanzioso che sin dal primo momento ha riservato al Museo della pesca, ha fornito all'uditore due importanti notizie. Il progetto «più ambizioso, impegnativo e naturalmente più costoso» riguarda via Meriggi, la strada

su cui si trova il museo e che dalla piazza segue il perimetro del lago per poi immettersi nell'apprezzato e sempre frequentato sentiero attorno al Monte Sassalto. «Vogliamo sistemare questa strada come merita, creando un percorso perlopiù pedonale e, proprio di fronte al museo, raggruppare i tre giardini a lago e farne una sorta di piazza dominata dal museo stesso».

L'altro progetto, come ha precisato

sempre il sindaco Emilio Taiana, è meno impegnativo ma in fase più avanzata: riguarda la realizzazione di un pontile per l'attracco delle barche, raggruppando i pontili oggi disordinati lungo la riva, preoccupandosi di creare al tempo stesso degli attracchi di cortesia per i visitatori del museo e di Caslano in generale. «Questo progetto ha già raggiunto un buon grado di maturazione. Sono in corso delle verifi-

## I pesci di Emilio Rissone



  
 museo della pesca  
 Fischerei-Museum  
 Musée de la Pêche  
 Via Meriggi 32  
 6987 Caslano  
 Tel. +41 (0)91 606 63 63  
 www.museodellapesca.ch

#### Orari di apertura da aprile ad ottobre

martedì, giovedì e la domenica dalle 14.00 alle 17.00

luglio e agosto dalle 16.00 alle 19.00

#### Öffnungszeiten von April bis Oktober

Dienstag, Donnerstag und am Sonntag von 14.00 bis 17.00 Uhr

Juli und August von 16.00 bis 19.00 Uhr

#### Heures d'ouverture de avril à octobre

mardi, jeudi et le dimanche de 14.00 à 17.00 heures

juillet et août de 16.00 à 19.00 heures

## ... mostra accattivante

Nella seconda parte della giornata celebrativa per i quattro lustri di vita del Museo della pesca di Caslano, vi è stata la vernice della bella, simpatica e divertente mostra su «I pesci di Emilio Rissone», cui si deve anche il logo ideato da Rissone per questa istituzione che è nel cuore di tutti i pescatori, e non soltanto di loro. Il critico d'arte Dalmazio Ambrosioni annota che «dentro quei pesci, che adesso arrivano tra le lische del Museo della pesca, ci sono le fisionomie della sua e nostra gente, facce che ancora oggi attraversano libere la sua immaginazione e che l'hanno accompagnato nell'interrotto disegnare e poi nei lavori grafici, pittorici, scultorei, del design, delle vetrate. Sempre con un preciso raccordo al suo e nostro mondo, che qui sul Ceresio è anche quello del pesce, delle facce da pesce, facce di pesci e pescatori e gente di lago che sono tonde e frastagliate come le rive del Ceresio, come le colline che si specchiano e portano dentro il lago, tra i pesci, la città con la cattedrale e i villaggi riviera-





*che da parte dei tecnici e confido che, nel corso di quest'anno, andremo in Consiglio comunale per il relativo credito».*

**«Onora la pesca, le tradizioni e le nostre radici»**

Ha brevemente parlato anche Franco Lurà (direttore del Centro di dialettologia e di etnografia di Bellinzona), considerando che il Museo della pesca appartiene alle dieci istituzioni di natura etnografica distribuite nel Cantone e riconosciute ufficialmente, per cui sono sovvenzionate dal Cantone. In concreto, il dott. Lurà veglia, verifica e stimola l'attività del nostro museo, in sinergia con i responsabili dello stesso museo, ovvero Gianrico Corti, Bernardino Croci Maspo-

li, Maurizio Valente e la Commissione che presiede questa struttura. *«A vent'anni di distanza dalla fondazione, bisogna riconoscere che valeva la pena credere a chi ha voluto e promosso questo museo, a cominciare da Franco Chiesa».*

La sede inaugurata nel 2010 è viva e dinamica grazie ad un'ottima sinergia tra Comune e Cantone, oltre che fra i diversi partner che ne coordinano e ne promuovono l'attività. Un rinnovamento e una propositività che trovano ampia applicazione in nuovi spazi e in varie iniziative a carattere didattico, ma anche grazie a manifestazioni di più ampio respiro come la mostra di Emilio Rissone. Gli ha fatto eco il consigliere di Stato Manuele Bertoli, a giudizio del quale questa strut-

tura museale permette di migliorare la consapevolezza su cosa siamo e da dove veniamo.

L'acqua è un elemento fondamentale, essenziale per l'uomo e la società, nella vita stessa del Cantone. Ha rammentato le battaglie politiche di oltre mezzo secolo fa per lo sfruttamento idroelettrico dei nostri fiumi e ha insistito sugli investimenti ciclopici nei decenni a favore della depurazione delle acque. *«Il Museo di Caslano onora la pesca, le tradizioni, le nostre radici»*, per cui occorre adoperarsi per sfruttarne appieno le capacità e i contenuti, con una conoscenza che va migliorata a livello di opinione pubblica, a cominciare da un più consistente afflusso da parte delle scolaresche.

*schi che tanto piacciono ai turisti svizzero-tedeschi, che chissà cosa darebbero per rivedere la pescivendola dalle forme abbondanti e dallo sguardo tenero, e i pescatori con le reti ad asciugare e il pesce ancora guizzante e il pittore che dipinge il pesce e il pesce che cerca di svignarsela».*

Anche Emilio Rissone - soggiunge Ambrosioni - ha il profilo e i baffi dei suoi pesci. *«Un po' perché i pesci e il Mimo si sono visti reciprocamente crescere con le proprie storie. Un po' di più perché raccontare storie è il vero mestiere di Rissone, storie popolari, storie che ahimè si sono dissolte ma proprio per questo diventano ancora più belle ed intriganti nel-*

*l'essere raccontate. Il cantastorie Emilio Rissone anche con i pesci dipinge dentro uno scenario infinito... Emilio Rissone è uno dei grandi artisti del nostro Novecento, e poi anche di questo inizio millennio. Uno di quelli di cui non dobbiamo dimenticarci quando navighiamo tra i files della nostra storia dell'arte. Perché le sue storie, anche quelle dei pesci che tra muso e coda diventano linee, geometrie, numeri e alfabeti mentre la riva del lago si popola di tassi (ipotecari) e di costi (correnti e cifrati), e non più di reti e di pescivendole dal grande grembio. Ebbene, queste storie sono più vere e anche più piacevoli delle verità sbandierate, che puzzano. Quelle sì, altro che il pesce».* La mostra di Emilio Rissone potrà essere visitata, negli orari di apertura del museo, sino al 31 ottobre.

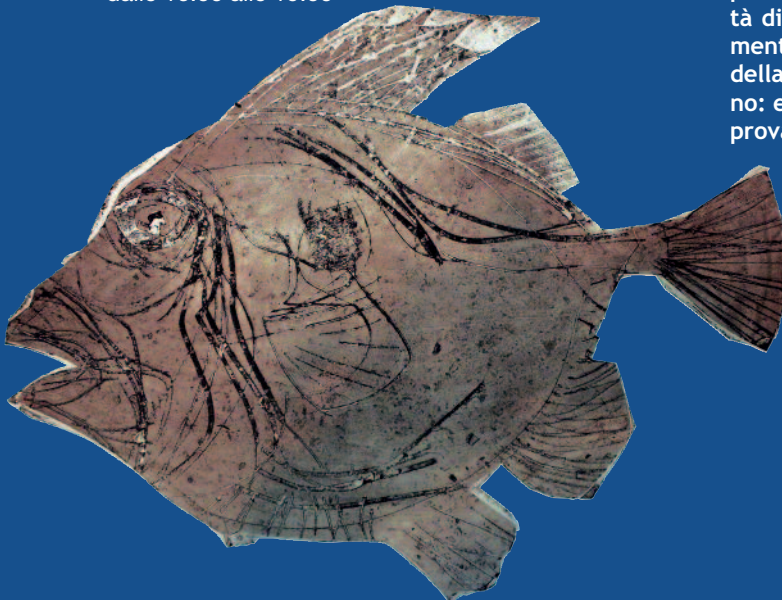
La simpatica manifestazione in ricordo di Franco Chiesa e per i vent'anni del «suo» museo si è conclusa con un apprezzato e variegato rinfresco a base di pesce di lago, grazie alla bravura e alla professionalità di un gruppo di volontari di Assoreti e, segnatamente, del Consorzio pescatori con reti del Ceresio e della Cooperativa pescatori con reti del lago di Lugano: essi hanno offerto piatti deliziosi e raffinati, a riprova della bontà e dell'interesse di questo prodotto ittico naturale, di casa nostra, a chilometro zero, che la popolazione sta finalmente imparando a conoscere e a gustare, sia che si tratti di «pesce nobile», sia che si tratti invece del cosiddetto «pesce bianco» o (sino a poco tempo fa) di scarsissimo interesse culinario.

**Orari di apertura da aprile a ottobre**

martedì, giovedì e la domenica  
dalle 14.00 alle 17.00

**luglio e agosto**

dalle 16.00 alle 19.00



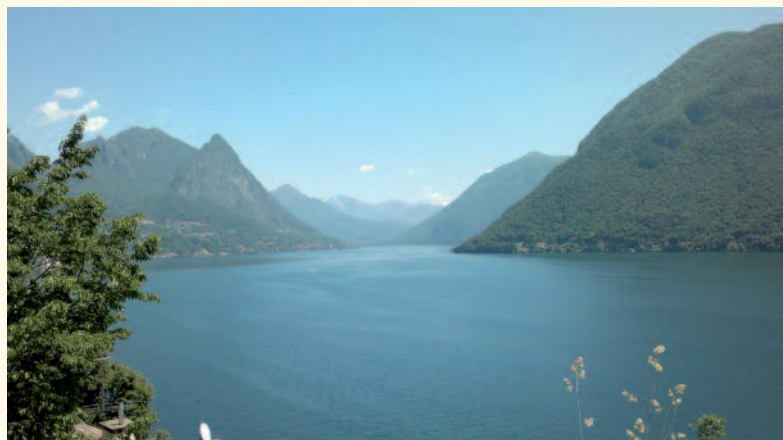
## Occhio alla filiera di produzione e commercializzazione in modo da aumentare la competitività dei prodotti ittici

A cura di Raimondo Locatelli

### SECONDA PARTE

Lo studio sul progetto Interreg per la «Valorizzazione sostenibile dei prodotti ittici tradizionali ed innovativi dei laghi insubrici» - programma operativo di cooperazione transfrontaliera tra Italia e Svizzera (per quest'ultima nazione il Ticino), con l'obiettivo di studiare, caratterizzare e valorizzare le specie dei nostri bacini naturali, con riferimento soprattutto a Ceresio, Verbano, Lario e lago di Varese - è una realtà da pochi mesi. Già ne abbiamo riferito (cfr. in particolare «La Pesca» dell'ottobre 2012), accennando al convegno che a Como, qualche mese prima, ha radunato i principali attori di questa indagine per l'esposizione sommaria dei loro dettagliati lavori di ricerca e di riflessione sulle modalità più appropriate allo scopo di sostenere in maniera più determinata la pesca di mestiere e per incentivare il consumo del nostro pesce di lavoro.

In quest'ottica, abbiamo sintetizzato in questo servizio una parte dell'ampio, circostanziato ed importante rapporto su «*Analisi economica della filiera del pesce d'acqua dolce*» che Alba Pietromarchi e Stefano Salviati hanno presentato al convegno di Como, con gli obiettivi di studiare gli aspetti socio-economici locali legati alla produzione e commercializzazione dei prodotti ittici lacustri e di fornire indicazioni delle linee di sviluppo dei piani di marketing e comunicazione dei prodotti ittici del territorio lariano, dalle non poche similitudini comunque con la realtà cantontinese per Ceresio e Verbano. I laghi insubrici sono, infatti, ecosistemi di grande interesse turistico, ambientale e naturalistico. Le attività di pesca e le produzioni ad essi collegate costituiscono un indubbio valore dal punto di vista ecologico, socio-economico e socio-culturale, con risvolti importanti a livello alimentare, occupazionale, turistico-ricreativo e commerciale. Valorizzare tali produzioni vuol dire, innanzitutto, conoscerle: conoscere la risorsa ambientale ma anche quella economica; conoscere l'insieme di risorse specifiche su cui si basa l'esistenza stessa del prodotto ittico lacustre tradizionale ed innovativo dell'area lacustre insubrica. Valorizzazione significa, per gli esperti, creare valore (e dunque anche reddito), ma tale concetto deve essere considerato in un'accezione che vada al di là della semplice dimensione aziendale. Valorizzare tali specie ittiche, quindi, vuol dire promuovere iniziative tese alla realizzazione di un prodotto qualitativamente garantito, realizzabile attraverso una sempre maggiore responsabilizzazione dei pescatori nella gestione e conservazione delle risorse e in tutte le fasi della filiera, con l'adozione di protocolli di pesca e tratta-



I laghi insubrici, contenitori di un buon numero di specie ittiche.

mento del pescato idonei dal punto di vista igienico e che prevedono ormai il controllo dell'intero processo produttivo e non più del solo prodotto. Con il progetto messo a punto dalla Aquaprogram srl di Vicenza si vuole contribuire ad ampliare i canali di commercializzazione dei prodotti ittici insubrici, rispondendo all'esigenza di aumentare la competitività del comparto ittico-alimentare locale per migliorare il posizionamento e la promozione dei prodotti. In ultima istanza, fornire uno strumento adatto che possa supportare i soggetti coinvolti nel percorso di riflessione e nella presa di coscienza del valore del prodotto e nella riscoperta delle relazioni tra questo e le risorse locali.

#### **Tradizione saldamente fondata su trasformazione del pesce fresco**

L'indagine ha riguardato 31 pescatori (fra i quali 9 del lago Maggiore e 1 del lago di Lugano, tutti però su territorio italiano) dei laghi insubrici selezionati in modo ragionato tra i 124 pescatori di professione, tra le società/cooperative di pescatori e i laboratori attrezzati per la lavorazione e la trasformazione del pesce gestiti da pescatori. Un posto particolare - rilevano gli studiosi - è occupato dal lago di Lugano, che - pur avendo caratteristiche simili al lago di Como e Maggiore - ha un popolamento ittico dominato dal gardon (*Rutilus rutilus*), lucioperca (*Sander lucioperca*) e persico reale (*Perca fluviatilis*).

In questi sistemi lacustri i pescatori insistono sulla risorsa ittica con vari sistemi di pesca e di vendita, raggruppabili

in tre grandi categorie principali: il pescatore «esclusivo» che pesca e vende dalla barca; il pescatore organizzato con laboratorio-pescheria, che pesca, filetta e in alcuni casi cucina il pesce vendendolo poi nel bancone della pescheria; infine, il pescatore che possiede il ristorante o «ittiturismo», che pesca e vende direttamente il pesce nei tavoli del suo locale. Per quanto riguarda i metodi di pesca che vengono maggiormente utilizzati nei laghi, essi sono essenzialmente tre: le reti da fondo, la «persegghera» e le reti volanti; un tempo venivano usati anche altri attrezzi di pesca oggi ormai abbandonati, ossia per la pesca all'anguilla (*Anguilla anguilla*) veniva usata la spaderna e per la pesca all'alborella (*Alburnus a. alborella*) veniva invece usato il bertovello. In tutti questi laghi era quindi praticata con successo la pesca all'alborella, specie che purtroppo verso la fine degli anni '90 andò incontro ad una drastica diminuzione della popolazione, con conseguente crollo dei quantitativi di pescato e del suo consumo.

Il consumo di pesce nell'antica regione dell'Insubria era molto forte e questo legame con gli antichi sapori ha permesso di mantenere viva, sino ad oggi, una tradizione fondata sulla trasformazione del pesce fresco. Il pesce, allora come oggi, veniva conservato con vari metodi; in particolare tra i vari sistemi utilizzati (squartone, carpione, ecc.) ricordiamo il «missoltino» un prodotto originario del lago di Como, che permetteva di conservare l'agone attraverso una lavorazione distinta in tre fasi: una prima leggera salatura seguita da una essiccazione, ed infine una stagionatura in barili di legno per almeno tre-sei mesi.

È quindi in questo panorama di continuo cambiamento della produttività dei nostri laghi e dell'offerta ittica da parte dei pescatori - si osserva sempre nel rapporto della Pietromarchi e di Salviati - che le varie aziende trasformatrici e gli stessi ristoratori hanno iniziato ad adeguarsi, cercando soluzioni alternative al pescato locale, spostandosi lentamente ed inesorabilmente su specie importate dall'estero o su pesci e molluschi provenienti dai nostri mari. Ovviamente, dalla competizione tra specie di mare e specie d'acqua dolce, dal punto di vista del pregio gastronomico, esce spesso vincitore il pesce di mare. Solo la tradizione al consumo di prodotto locale, come il missoltino o il carpione, ha permesso di mantenere una quota di mercato, che - grazie a sempre più ristoratori attenti, ad un turismo anche gastronomico e ad un miglioramento delle tecniche di conservazione - ha guadagnato un posto stabile nei menù dei ristoranti dei laghi.

### Specie ittiche principali presenti nei vari laghi

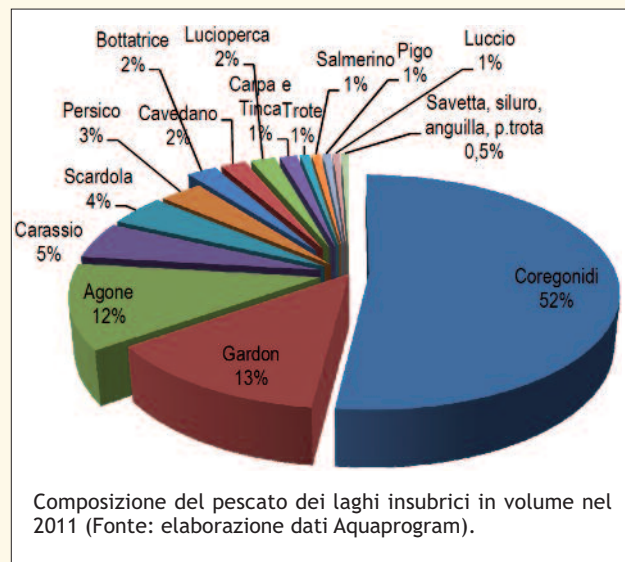
Il lago di Como è il lago più produttivo tra tutti i laghi insubrici, con 209,6 tonnellate pescate per anno; il lago Maggiore mostra un pescato medio annuo di 149 tonnellate/anno; il pescato nel lago di Lugano mostra una partizione nettamente differente rispetto al lago Maggiore e al lago di Como, dato che il totale pescato è di poco superiore alle 37 t/anno (il gardon la specie più abbondante con poco più di 17 tonnellate pescate in media negli ultimi 5 anni); nel lago di Varese il pescato totale annuo si aggira intorno alle 30 tonnellate (il carassio è la specie maggiormente pescata); il lago di Comabbio è quello con il minor pescato dei laghi analizzati con una media di poco su-

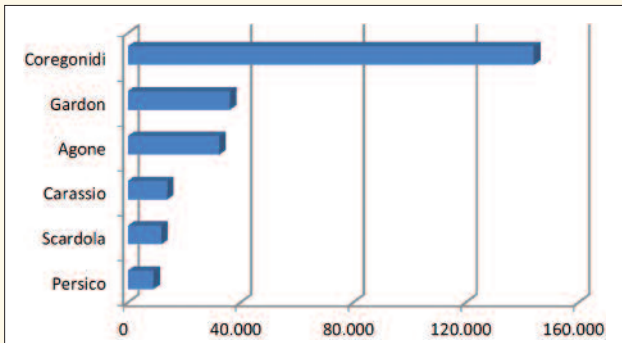
periore alle 3 t (maggiormente pescato il siluro).

Le specie più pescate sono i coregonidi: nel lago di Como ne sono stati pescati in media 1.172,3 quintali (a seguire il lago Maggiore con 591 q e poco più di 7 per il lago di Lugano); l'agone viene pescato maggiormente nel lago di Como con 340 q, cui segue il lago Maggiore con 286 q, mentre nei laghi di Varese e Comabbio la specie non viene pescata; l'anguilla mostra un andamento del pescato alquanto irregolare ed in continua diminuzione soprattutto nel 2011; la bottatrice è l'unica specie che mostra una certa stabilità nei quantitativi catturati nei laghi di Como, Maggiore e Lugano, in cui è presente; il lucioperca, specie alloctona di recente introduzione, si è ben acclimatato nei laghi e attualmente viene pescato con successo alla stessa stregua del persico reale, soprattutto per l'elevato valore gastronomico delle sue carni. Il pescato di lucioperca è significativo nel lago di Lugano con 61 q pescati e nel lago Maggiore con 30 q. Il persico reale, una delle tre specie più ambite dei laghi insubrici, mostra le maggiori catture operate nel lago di Como con 207 q, seguito dal lago di Lugano con 56 q e dal lago Maggiore con 53 q; il pesce gatto viene pescato nel solo lago di Varese con catture medie annue di 66 q; il gardon mostra popolazioni consistenti nel lago Maggiore, con 389 q pescati l'anno, seguito da Lugano con 171 q e infine da Varese con 68 quintali.

### Il valore economico di quanto viene pescato

Il pescato dei laghi insubrici, sulla base dei dati raccolti dalle interviste effettuate su un campione di 31 imprese di pesca lacustre, è costituito da molte specie, sia autoctone che alloctone, i cui quantitativi pescati vedono rappresentate - in ordine di grandezza - le seguenti specie: coregonidi, rutili, agoni, carassi, scardole, persici reale, bottatrici, cavedani, lucioperca, carpe, tinche, trote, salmerini, pighi, lucci, savette, siluri, anguille e persici trota (vedi grafico sotto). La pesca ha prodotto oltre 350 tonnellate di pesci, seppure non tutte commercializzate e commercializzabili, e un ricavo complessivo compreso tra i 550 e i 600 mila euro.





Le principali specie pescate nei laghi insubrici dal campione, con quantitativi annui da > 10 tonnellate a 145 t (Fonte: elaborazione dati Aquaprogram).

La stima del valore economico del pescato ha fortemente risentito del fatto che sono stati utilizzati i prezzi medi per prodotto e che tali prezzi non sono stati ponderati: in altre parole, la stagionalità della domanda e quella dell'offerta influiscono fortemente sulla formazione del prezzo e, di conseguenza, sul ricavo complessivo.

A far la parte del leone sono i coregonidi (vedi grafico sopra), in particolare il coregone detto lavarello, *Coregonus lavaretus*, e l'altra specie meno pregiata di *Coregonus macrophthalmus*, detto anche bondella, che sono stati introdotti nei laghi Maggiore e di Como e sono diventati numericamente importanti; di notevole importanza economica sono peraltro fondamentali per la pesca professionale con le reti. Se esaminiamo il valore economico del coregone appena pescato, tale quota oltrepassa il 58% in valore, essendo considerato uno dei pesci di maggior pregio sul mercato.

Molto presente in alcuni laghi, in particolare Lugano, rara invece a Como, è risultata il gardon o rutilo (*Rutilus rutilus*), anch'essa specie alloctona, comparsa nei laghi negli ultimi decenni del secolo scorso, che - a differenza del coregone - è di scarso pregio commerciale: è stato venduto fresco, nel 2011, ad un prezzo medio di 2,13 euro/kg contro i 7,24 euro/kg del coregone fresco. Ciò significa che, se in volume rappresenta il 13,1% del pescato, in valore tale quota si assottiglia fino a diventare il 2,9%.

Preda ricercatissima dei pescatori lariani è invece l'agone *Alosa fallax lacustris*, che è il pesce simbolo del lago di Como. Dal punto di vista nutrizionale, gli agoni presentano caratteristiche qualitative peculiari che lo rendono adatto a particolari lavorazioni, come quella ormai molto nota, legata alla tradizione locale, in cui viene trasformato in «missultitt». Dal punto di vista commerciale, le 32,5 tonnellate di agone catturate nel 2011, sulla base dei dati raccolti dai questionari, hanno generato un ricavo di 125 mila euro; questo significa che se in volume hanno rappresentato l'11,7% del pescato dei laghi insubrici, la quota in valore ha oltrepassato il 20% nel 2011 sulla base dei dati raccolti dai pescatori intervistati.

Delle altre specie che sono risultate tra i principali prodotti ittici lacustri pescati dal campione di pescatori professionali intervistati, meritevole di riflessioni, dal punto di vista commerciale, è risultato il persico reale: nel 2011, 9

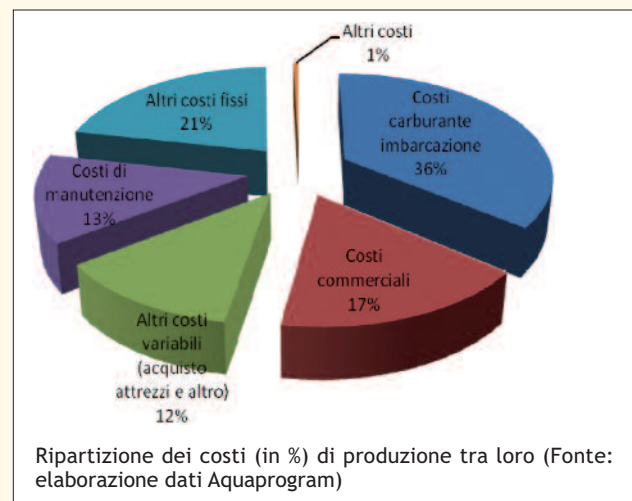
tonnellate di *Perca fluviatilis*, catturate dalle reti del campione considerato dagli esperti hanno spuntato un prezzo medio di 8,55 euro/kg, che lo hanno portato a coprire una quota di oltre il 3% del valore del pescato annuo complessivamente prodotto dalle 31 imprese di pesca intervistate. Per quanto riguarda il lucioperca (*Stizostedion lucioperca*), se dal punto di vista della conservazione la specie è considerata invasiva e quindi indesiderabile, dal punto di vista commerciale il lucioperca ha conquistato un posto d'onore sulla tavola degli appassionati di gastronomia, per le sue carni sode, bianche e completamente prive di spine, che si prestano a numerose ricette ideali per una dieta gustosa e salutare, mentre dagli ovari delle femmine mature si ottiene un'ottima bottarga, rappresentando quindi una preda sempre più ambita dai pescatori di professione: è stata venduta appena pescata al prezzo medio di 9,59 euro/kg nel 2011.

Come il carassio (*Carassius auratus*), molto abbondante a Mezzola, anche il cavedano (*Leuciscus cephalus*) - molto diffuso nel Lario e nel Ceresio - con oltre 5 tonnellate pescate nel 2011 è una specie di scarso valore, soprattutto se venduta appena pescata (prezzo medio di 2,61 euro/kg).

Un discorso a parte meritano altri ciprinidi, quali carpa, tinca e scardola: specie molto poco apprezzate dagli italiani per quanto riguarda l'aspetto gastronomico, ma che stanno registrando una richiesta crescente da parte dei consumatori dell'Est Europa e che lavorano in Italia. Il siluro (*Silurus glanis*), specie alloctona, se dal punto di vista della conservazione costituisce una minaccia per la biodiversità dei corsi d'acqua e dei laghi dell'area prealpina e padana, per quanto riguarda invece il mercato sta registrando una domanda crescente da parte di tanti romeni, bulgari, ungheresi e altri estereuropei che da tempo vivono in Lombardia, ma non solo anche da parte degli austriaci, veri estimatori, che lo gustano intero o in tranci, in filetti, fresco o affumicato, spinti dal prezzo basso e dal sapore che appartiene alle loro tradizioni culinarie.

#### Domina la filiera corta nelle scelte di commercializzazione

I costi totali di produzione (vedi grafico sotto) - si legge sempre nell'interessante testo di Alba Pietromarchi e Ste-



Ripartizione dei costi (in %) di produzione tra loro (Fonte: elaborazione dati Aquaprogram)

fano Salviati - si compongono per il 35,8% di costi per l'acquisto di carburante per le imbarcazioni, per il 16,8% per acquisto di materie prime legate alla commercializzazione (ad esempio, cassette di polistirolo e materiali imballaggio), per il 12,3% per l'acquisto di attrezzi e altro legato all'attività produttiva, per il 13,4% per la manutenzione dell'imbarcazione, per il 21,3% per altri costi fissi compresi quelli della manodopera. Nel 2011, l'incidenza dei costi di produzione sul fatturato è stata di quasi il 32% per fasce di fatturato comprese tra 10 e 20mila euro, mentre ha quasi sfiorato il 54% per fatturati compresi tra i 20 ed i 50 mila euro annui.

La filiera ittica lacustre, dalla cattura alla tavola dei consumatori, può coinvolgere una serie di operatori specializzati, ma anche essere condotta secondo un modello molto semplice e lineare che si esprime nella vendita diretta tra pescatore e consumatore. Orbene, domina la filiera corta nelle scelte di commercializzazione operate dalle imprese di pesca dei laghi insubrici intervistate: per il 42% del campione la distribuzione è diretta a privati, che possono essere anche i titolari delle pescherie; per il 26% la vendita diretta riguarda i ristoratori e poco più del 3% vende la sua produzione direttamente alla cooperativa.

In termini di sicurezza alimentare, nell'ambito della vendita diretta dei prodotti ittici, è essenziale la parte dedicata alle condizioni igieniche delle attrezzature, degli strumenti nelle imbarcazioni e quella dedicata alla catena del freddo. I prodotti ittici sono altamente deperibili ed è essenziale garantire il rispetto delle norme. E, riguardo l'aspetto della sicurezza, le imprese sembrano essere molto consapevoli.

#### **Agoni e coregonidi sono briscole vincenti**

I pesci che meglio sembrano avere i requisiti per una buona strategia di valorizzazione, in una sorta di armonia tra offerta e domanda, sembrano risultare gli agoni e i coregonidi. Delle 32,5 tonnellate di agoni pescati nel 2011 dal campione di imprese intervistate, sono stati venduti in vendita diretta per il 61% come intero fresco, per l'1,6% pulito e filettato, per il 35,6% come missoltini, per meno dell'1% come squartone e bottarga. I coregonidi costituiscono specie molto interessanti per il mercato e chiedono un'offerta continuativa e sostenuta. La loro introduzione nel lago di Como nel secolo scorso sembra essere stata un vero successo per la pesca professionale del lago, rappresentando la componente principale da commercializzare. Le specie sono diffuse nei laghi di Como, Maggiore e di Lugano, anche se in quest'ultimo si sono attuate delle misure di ripristino e riqualificazione ambientale per contrastare i fenomeni di eutrofizzazione lacuale che avevano portato ad una flessione delle catture negli ultimi decenni.

La prevalenza degli intervistati svolge dunque un'attività di lavorazione del pescato, dopo averlo catturato e sbarcato in terra dalle loro imbarcazioni. Di questi, il 78% ha un laboratorio proprio, dove i pesci vengono sviscerati e lavati, e quindi passati ad altre lavorazioni come la salatura, essiccazione, affumicatura, con procedure che variano a seconda delle condizioni climatiche delle stagioni. La restante quota, invece, utilizza rispettivamente un laboratorio conto terzi o la cooperativa o il consorzio di pescatori. Del resto, la caratteristica delle lavorazioni e trasformazioni dei pesci dei laghi insubrici risiede nel fatto che viene ope-

rata secondo dei protocolli di lavorazione tipica, che con passione sono stati tramandati e vissuti da generazione in generazione, da centinaia di anni; tali lavorazioni, quindi, si sono mantenute per preservare questo particolare patrimonio culinario tradizionale dell'area, ovviamente nel rispetto delle attuali norme sanitarie. Il valore aggiunto è dato dal fatto che tale prodotto ittico diventa pronto per essere consumato direttamente dall'acquirente, oppure pronto per essere cucinato, ad esempio in un piatto particolare elaborato secondo la fantasia dello chef, e consumato successivamente sulle tavole dei ristoranti.

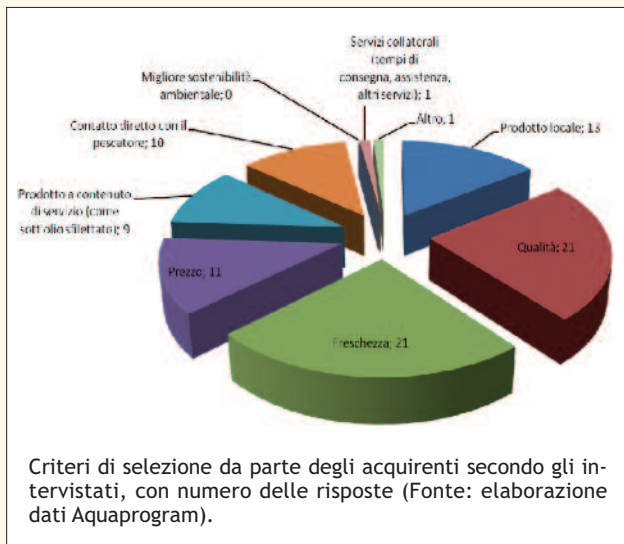
Proprio dall'incontro con il consumatore e dal confronto con le sue esigenze si sviluppano elementi cognitivi essenziali di diversificazione produttiva secondo percorsi funzionali alla tipologia aziendale. Una prima modalità di diversificazione, di tipo «orizzontale», consiste nell'ampliamento dei prodotti e dei servizi offerti. In questa modalità è prevista, ad esempio, l'estensione dell'attività ai servizi turistici, di ristorazione o culturali. Una seconda modalità di diversificazione, di tipo «verticale», vede lo sviluppo del prodotto, quale materia prima, verso un prodotto finito commerciale. Questo può avvenire semplicemente attraverso la vendita diretta di prodotti della pesca freschi, sino ad arrivare alla commercializzazione di prodotti trasformati che racchiudono in sé una serie di valori «di servizio» essenziali per soddisfare le esigenze del consumatore finale.

In generale, i prodotti della pesca sono fra gli alimenti più comunemente sottoposti a processi di trasformazione e di conservazione, quali l'affumicamento, la marinatura, la sterilizzazione e la produzione di conserve speciali (estratti, oli e farine di pesce); tra le metodiche utilizzate l'essiccamento e la salagione rappresentano sicuramente i procedimenti più diffusi e antichi. Questi trattamenti hanno, come conseguenza primaria, la concentrazione di principi nutritivi, quali le proteine e le vitamine liposolubili, che restano inalterati nel prodotto conservato e gli conferiscono un valore biologico, spesso superiore a quello del pesce fresco, che si riflette sul loro valore economico.

In concreto, la trasformazione (l'innovazione di processo e di prodotto) dei prodotti della pesca rappresenta un momento di diversificazione produttiva, con notevoli capacità di inserimento e di sviluppo in nuovi segmenti di mercato. L'avvio di attività di trasformazione necessita però di una serie di requisiti quali, in primo luogo, la pianificazione delle attività da sviluppare e delle risorse da investire ed una maggiore organizzazione gestionale ed imprenditoriale ad elevato grado di professionalità, propria delle forme associative ed organizzate dell'offerta. Impianti e strutture, infatti, sono resi inutili se non supportati da personale qualificato e da sistemi organizzativi e gestionali efficienti. Questa evoluzione richiede una particolare cura degli aspetti legislativi imposti dalla trasformazione dei prodotti e del percorso tecnico che determina l'evoluzione dell'azienda in impresa agroalimentare.

#### **Freschezza e valore nutrizionale elementi di grande rilevanza**

In passato, probabilmente un fattore che influenzava particolarmente il consumatore nella scelta dei prodotti ittici era quasi esclusivamente quello del prezzo; attualmen-



te, oltre a questo fattore che sicuramente in tempi di crisi è sempre valutato, nella scelta sono divenuti importanti anche la freschezza, il valore nutrizionale, la qualità percepita, la diversità dell'offerta e quella merceologica e la praticità nella preparazione (vedi grafico sopra). Anche le imprese coinvolte nell'indagine - preso atto dei cambiamenti nel comportamento dei consumatori - propongono diverse tipologie merceologiche: pesci decapitati, filetti, prodotti già pronti per la cottura o pronti al consumo cotti, affumicati, marinati, conditi. Con le nuove tecnologie di conservazione e con tutta una serie di lavorazioni anche tradizionali, gli operatori della filiera ittica lacustre stanno quindi cercando di rendere disponibili sul mercato, durante tutto l'anno, i prodotti ittici lacustri che vengono pescati anche in periodi in cui la domanda non è vivace o addirittura assente. Questo è uno dei modi, e forse il più meritevole di essere valorizzato in un processo di posizionamento del prodotto, per superare i fattori di criticità come la stagionalità dei consumi e delle produzioni e lo stato di sovrasfruttamento di alcuni stock ittici lacustri di pregio. Né si può trascurare che il prodotto ittico lacustre non ha mai raggiunto nei consumi l'impronta esclusiva del prodotto ittico marino e ha sempre avuto un prezzo inferiore. Altro fattore è la prevalenza di imprenditori di età medio-avanzata, scarsamente competitivi dal punto di vista dell'innovazione, meno qualificati per attivare nuovi sistemi organizzativi e gestionali a maggiore efficienza. La scarsa presenza di giovani è un elemento negativo e lo si traduce nella filiera caratterizzata, appunto, da una bassa innovazione e da una scarsa attitudine a «mettersi in rete». «È innegabile - rilevano sempre gli esperti - che, anche dal punto di vista delle scelte operate dai pescatori relativamente ai canali distributivi, l'anzianità degli operatori della filiera porti a delineare un settore che, in termini di competitività, sembra presentare una scarsa capacità strategica e, di conseguenza, può essere a rischio di scarsa elasticità gestionale delle produzioni e del mercato, con conseguente bassa redditività. Altro fattore di criticità si rileva nella scarsa dinamicità della filiera ittica lacustre caratterizzata da una bassa innovazione e da una debolezza strutturale del sistema pro-

duttivo. A questo punto, è importante evidenziare come un processo di valorizzazione di un prodotto sia il risultato di una strategia attuata da tutti gli attori coinvolti nel prodotto/processo, al fine di poter "qualificare" il prodotto agendo in sinergia con la valorizzazione della risorsa centrale che è ovviamente il capitale umano, vale a dire i pescatori e tutte le altre figure che sono collegati al prodotto ittico lacustre sotto il profilo economico e socio-culturale. Ciò significa che la qualificazione di un determinato prodotto non deve essere pensata in una vecchia ottica, in cui si vede prevalere la dimensione della singola impresa, che si adopera a gestire "internamente" la qualità del processo produttivo ed eventualmente di migliorarla, ma presenta una forte connotazione intersoggettiva e collettiva, che deve richiedere una mobilitazione delle risorse del sistema produttivo del prodotto ittico lacustre, che vogliamo valorizzare».

### Investire di più sulle tecnologie di conservazione e lavorazione

Ma cosa chiedono i clienti/acquirenti al pescatore? Nella scelta da parte del consumatore sembrano risultare preponderanti la freschezza e la qualità percepita; a seguire, vi sono la connotazione della territorialità del prodotto locale, il prezzo, il contatto diretto con il pescatore. Anche la varietà dell'offerta e la praticità nella preparazione è tra i criteri di scelta del consumatore: sono sempre più apprezzati i prodotti già pronti per la cottura o per il consumo. Ovviamente, la stagionalità dei consumi fa la parte dell'ago della bilancia nell'incontro tra offerta e domanda, nel senso che non tutti i pesci possono essere pescati durante tutto l'anno e che sono regolamentati a livello provinciale i periodi di divieto durante i quali non possono essere né pescati, né detenuti sul luogo di pesca (esemplificativo il caso del salmerino). Tutto ciò significa che, negli altri periodi dell'anno in cui scarseggiano le richieste ma è comunque presente la risorsa ittica, assumono particolare importanza la trasformazione e la conservazione, magari favorendo lo sviluppo delle produzioni soprattutto di prodotti di IV e V gamma e l'implementazione di tecnologie innovative di confezionamento. A tale proposito, gli operatori della filiera ittica intervistati sono consapevoli che devono investire sulle tecnologie di conservazione e lavorazione, per rendere i prodotti ittici disponibili sul mercato durante tutto l'anno, riducendo in questo modo la stagionalità dei consumi. La scelta del canale distributivo, peraltro, è molto importante, soprattutto in un'epoca in cui i consumi domestici sono maggiormente concentrati nella grande distribuzione. Attualmente, gli operatori intervistati utilizzano prevalentemente il canale di filiera corta; ciò assottiglia le distanze tra produttore e compratore, con evidenti vantaggi per entrambi. Dal punto di vista dei ricavi, i vantaggi per chi vende direttamente al consumatore sono notevoli anche a fronte della diminuzione dei passaggi di commercializzazione e dei costi legati al trasporto e alla logistica caratteristici della filiera lunga. Rimane perciò il canale commerciale più scelto, anche nella domanda sulle modalità di vendita da valorizzare. Vendita diretta nelle sue diverse forme: da quella ai privati a quella ai Gruppi d'acquisto, dalle consegne a domicilio alle sagre locali, dall'e-commerce alla fornitura della ristorazione.

L'indagine mette però a fuoco anche la scarsa prevalenza alla propensione agli investimenti per l'86% degli intervistati; solo il restante 14% pensa di investire in alcune soluzioni per ottimizzare la produttività, come attrezzi di pesca più selettivi, laboratori per trasformare il prodotto, ampliamento dei locali per la ristorazione turistica del proprio ittiturismo e mezzi di trasporto.

### Educazione alimentare e voglia di aggregazione

Nelle conclusioni gli esperti osservano, fra altro, che «la qualificazione dei prodotti ittici dei laghi insubrici deve puntare ad esprimere la forte territorialità e caratterizzazione del suo processo produttivo, che lo porta ad essere in un certo senso unico, e deve essere volta a creare le condizioni di relazione tra il mercato ed il prodotto ittico lacustre». D'altra parte, emerge dal mondo produttivo, sia della pesca che della trasformazione, «la necessità che siano sempre più promosse delle azioni formative sia per corsi di formazione professionale per la lavorazione e trasformazione del pesce pescato nei laghi, maggiormente rivolti ai giovani, più collaborativi e recettivi, con una alta propensione all'innovazione e allo sviluppo di una migliore gestione aziendale, sia per aggiornare le competenze professionali, in particolare dei giovani pescatori, anche per lo sviluppo di pari opportunità in un mondo, come quello della pesca, maggiormente rivolto ad operatori maschili, e di promuovere un'attività di pesca che sia più attenta alla sostenibilità e all'ottimizzazione dei costi operativi».

Dalle interviste, inoltre, emerge che i giovani sembrano più pronti a fare impresa e a investire in un laboratorio attrezzato, manifestando anche una maggiore attenzione verso il rispetto delle norme igienico-sanitarie, forse per una maggiore conoscenza della sicurezza alimentare *tout court*. Infine, «emerge la necessità di promuovere iniziative, volte non solo alla ristorazione, al fine di incentivare il consumo di pesce di lago, promuovendo corsi di cucina, aperti a più figure interessate, per insegnare loro come lavorare il pesce per eliminare i difetti, migliorare il sapore e valorizzare le specie ittiche lacustri, cosiddette povere o comunque scarsamente conosciute, con metodi anche di alta cucina. Anche l'educazione alimentare con campagne ad hoc, col favorirne l'uso nelle mense, con il prevedere corsi di culinaria per gli chef più esigenti per portare il prodotto sui tavoli dei ristoranti più esclusivi, potrebbero giocare un ruolo importante: favorirebbero l'acquisizione della consapevolezza, da un lato della convenienza e dall'altro della desiderabilità di tali prodotti in esame».

Un dato che emerge con chiarezza dall'indagine è quello della scarsa conoscenza delle opportunità che l'aggregazione può fornire (anche in termini di sostegno alla produzione) ma, soprattutto, della ridotta propensione degli operatori di settore ad immaginare la propria attività inserita in un contesto comune, magari sottoposto a vincoli e controlli: «questo, probabilmente, rappresenta uno degli elementi di maggiore criticità che deve guidare la scelta di formule di aggregazione adeguate e, soprattutto, che garantiscono una progressiva realizzazione dei benefici della mutualità».

## Il sacro e il profano: due nuovi libri di pesca a mosca

di Dorian Maglione e Alessio Rimoldi,  
Associazione Amici del Lariosaurus,  
[www.lariosarus.com](http://www.lariosarus.com)



Mi verrebbe da dire irriverente... molto ma molto understatement, ragazzi!

Perché, per un verso e per l'altro, come dice un mio caro amico editore di pesca a mosca, tutte le volte che pensiamo di aver toccato

un livello altissimo parlando, appunto, di pesca con la mosca finta, dovremmo darci un pizzicotto e tornare a terra..

Ciò detto, ecco il *sacro*:

Nientedimeno che Frederick M. Halford, il padre della pesca con la mosca secca moderna. Nel 1913 esce a Londra *The Dry Fly Man's Hand book*. Diverrà un riferimento mondiale tuttora insuperato.

E sono 100 anni! Bravo, Osvaldo... buon sangue non mente. Ti ricordi Charles Ritz? Oggi ne scrivono un po' tutti... di nuovo una *prima assoluta*: Halford non era mai stato tradotto in italiano. Un must, quindi. La veste editoriale forse non sarà in carta patinata, ma qui è il contenuto a fare la differenza.



Ed ecco il *profano* (passatemi il gioco di parole tra il mio titolo e quello di Mauro).

Prosegue il già corposo lavoro da certosino di Mauro Raspini che sembra davvero aver trovato un'ottima vena.

*CdC Evolution*, che uscirà - prima assoluta

per l'Italia - in tre versioni (italiana, inglese e francese). Sviluppa i due testi precedenti: *The Fly* - La genesi e *The Fly Sacro e profano*. Vengono questa volta presi in esame ed affrontati 49 *patterns classici, rivisitati* appunto con il *cul de canard*, non ancora utilizzato al tempo del disegno del modello. Una delle mille nuove suggestioni che la pesca a mosca sa offrire, la «fantasiosità» nella sua migliore accezione... Benvenuto davvero ogni nuovo input in questo senso. La pesca a mosca nel mondo aiuta ad alzare lo sguardo, e parecchio!

## Claudia Dell'Era-Talleri segretaria generale FTAP



Come noto, Gianfranco Campana ha lasciato - dopo molti anni di esemplare dedizione - la carica di segretario generale della Federazione ticinese acquicoltura e pesca (FTAP). Al suo posto, il 3 aprile scorso, è stata nominata Claudia Dell'Era-Talleri. Nata il 12 settembre 1964 e cresciuta a Lugano-Loreto, abita a Piandera (Val Colla) dal 1991. Coniugata con Franco e madre di Romeo, nato nel 1992. Di formazione è impiegata di commercio e lavora quale segretaria al 70% presso una fiduciaria di Lugano sin dal 1996. Sino all'aprile scorso, Claudia Dell'Era-Talleri era municipale e capo-dicastero finanze del Comune di Valcolla, carica che ha ricoperto durante gli ultimi 13 anni. È inoltre segretaria del Consorzio raccolta rifiuti Val Colla. Queste due cariche sono però giunte alla conclusione nel mese di aprile, in concomitanza con le elezioni per il rinnovo dei poteri comunali a seguito dell'aggregazione del Comune di Valcolla con la città di Lugano. È pure segretaria del Patriziato di Piandera, mansione che svolge con passione essendo anche cittadina patrizia. A Claudia Dell'Era-Talleri le nostre vive felicitazioni per l'importante incarico assunto in seno alla grande famiglia dei pescatori ticinesi. Il suo recapito è: Claudia Dell'Era, 6959 Piandera paese, tel. 079 241 57 10, e-mail: claudiadellera@bluewin.ch

## Grazie, Gianfranco

Gianfranco Campana ha lasciato il suo incarico di segretario generale della FTAP. Non possiamo esimerci dal ringraziarlo pubblicamente per tutto il lavoro che ha svolto dal 1999 ad oggi, accompagnando la grande famiglia dei pescatori ticinesi con ordine, rigore e organizzazione, tipiche del suo modo d'essere. Il suo silente ma enorme lavoro dietro le quinte ha permesso ai vari dirigenti della FTAP e, non da ultimo, al sottoscritto di potersi impegnare a fondo sui vari problemi e temi di interesse generale e/o specifico, senza disperdere energie in questioni amministrative o burocratiche: qui ci pensava Gianfranco. Ha pure assunto il ruolo di «amalgamatore» tra i vari presidenti e dirigenti della FTAP, con fare discreto ed educato. Chiunque poteva rivolgersi a lui per ogni sorta di problema inerente la pesca in generale. Lui c'era sempre per tutti, con una grande ed innata disponibilità a dare piuttosto che a ricevere.

Infine, una nota personale: Gianfranco l'ho conosciuto proprio nel suo ruolo di segretario generale della FTAP. Siamo diventati amici ed abbiamo condiviso tante belle avventure di pesca sui fiumi e sui laghi del nostro bel Cantone Ticino, per andare poi anche a pescare in Engadina e, dulcis in fundo, per ben tre volte in Alaska ad ammirare il paradiso terrestre che è.

Grazie, dunque, da parte di tutti i pescatori ticinesi.

*Urs Luechinger*



## Nel guadino dei più fortunati



Grande soddisfazione per Ruben Destefani di Pregassona, che alla sua prima uscita da «patentato» (ha seguito il corso di introduzione alla pesca lo scorso mese di febbraio) ha catturato questa bella e gustosa lacustre che, per l'entusiasmo del momento, si stava dimenticando di immortalare. Ci è riuscito in extremis mentre la suocera la stava per sistemare in padella. Bravo... alla prossima!

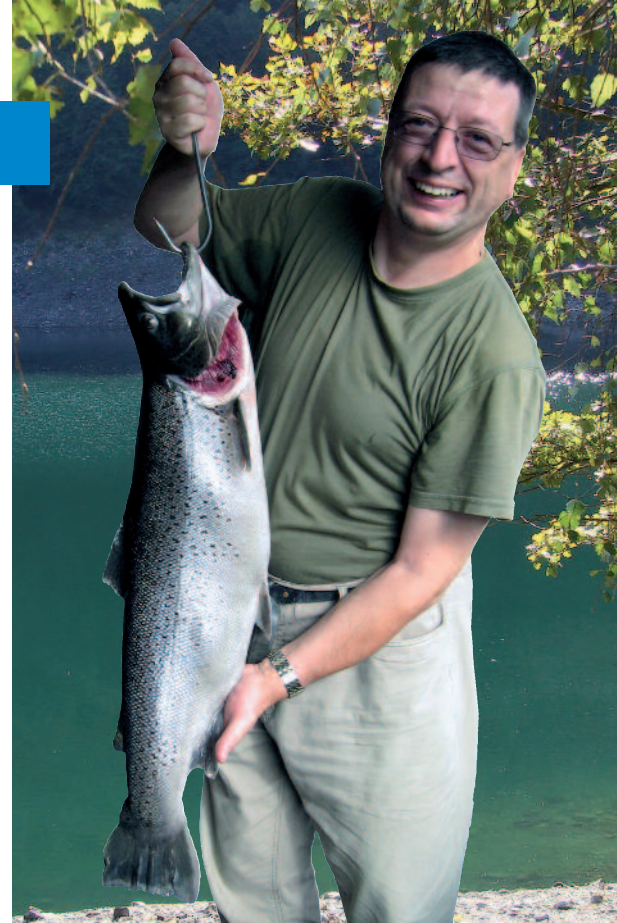
Carletto Bomio di Bellinzona, cui i pescatori ticinesi devono grande riconoscenza per l'impegno profuso a lungo a favore della pesca, ci ha fatto avere questa splendida immagine risalente al 21 agosto 1949. Si tratta di due magnifici esemplari di trota di lago pescati a Porto Ronco da L. Zucconi: una trota di 17,600 chilogrammi e la più... piccola di 13,400 chili. Altri tempi, dirà qualcuno.







Michael Dedini, 11 anni, di Lavertezzo, ha catturato una trota iridea del peso di 2,1 chilogrammi e lunga 60 centimetri. L'amico Johnny l'ha abbracciato e si è complimentato con lui. Bravissimo!



Moreno Gregori di Bellinzona mostra con giustificato... orgoglio il proprio record personale in fatto di pesca: è una trota lacustre della lunghezza di 81 centimetri e del peso di 6,4 chilogrammi. È stata catturata nel fiume Ticino, a Bellinzona, con l'esca artificiale nel pomeriggio del 28 settembre 2012.



Graziano Tettamanti di Minusio ci ha inviato questa simpatica immagine per annunciare che «Màtia e il suo papone» hanno pescato, il 21 marzo scorso nel fiume Ticino, nel comprensorio di Bellinzona, questa trota lacustre del peso di 2,5 chilogrammi e lunga 66 centimetri. Complimenti!

C. Biasibetti ci ha inviato questa curiosa immagine per la nostra rubrica, anche se in verità - nel caso specifico - suo nipote non è stato molto fortunato. In effetti, durante la sua prima gara con il «Gruppo pescatori Val Mara e Sovaglia», Roberto «Ninja» Biasibetti era sicuro di aver allamato la trotona, che gli avrebbe permesso di fare un ottimo piazzamento. E, invece, fra lo stupore generale di tutti i presenti, è riuscito nell'impresa di prendere uno splendido esemplare di tartaruga. Forza, Ninja», non mollare... *Il tuo fan's club*



## Chi dorme non piglia pesci

**Consegna testi e foto entro il 18 luglio 2013**

Amici pescatori, fate conoscere la vostra attività e la vostra opinione su tutto quanto riguarda il mondo della pesca in Ticino. Inviatemi i vostri testi e le fotografie, ricordandovi che la chiusura redazionale del terzo numero de «La Pesca» è fissata al 18 luglio. Pertanto, il materiale che desiderate pubblicare, deve pervenire alla redazione (Raimondo Locatelli) entro questa data.

# Dalla «Foce del Ticino» al «Delta vivo»: un paesaggio in costante evoluzione



Di recente, ha avuto luogo l'inaugurazione «in sito» dell'opera d'arte SPAZIO 2011 dell'artista Lorenzo Cambin in onore al Premio svizzero corsi d'acqua 2011, attribuito al Cantone Ticino e alle Bolle di Magadino dall'Associazione svizzera di economia delle acque, (VSA), Associazione ingegneria biologica e Pro Natura per la riqualifica della foce del fiume Ticino. Una riqualifica considerata assolutamente esemplare a livello nazionale poiché - tramite questa realizzazione - sono state ripristinate le condizioni affinché l'ecosistema delle Bolle di Magadino, per il quale il fiume Ticino è l'elemento-cardine in modo assoluto, possa nuovamente svilupparsi lasciando dietro di sé i condizionamenti tecnici che lo avvilivano da decenni. E proprio questa riqualifica - come ha sottolineato il presidente della Fondazione Bolle di Magadino ing. Enrico Buergi (già

capo-divisione natura e paesaggio dell'Ufficio federale dell'ambiente e presidente della Conferenza degli Stati aderenti alla Convenzione europea del paesaggio del Consiglio d'Europa) - ci permette oggi-giorno di cambiare persino il nome: non più la denominazione tecnica di «foce del Ticino», ma la denominazione dinamica di «Delta vivo». Denominazione dinamica perché, appunto, l'ambiente del fiume Ticino oggi-giorno si sviluppa in modo dinamico, favorendo primariamente la biodiversità nell'intero comparto delle Bolle di Magadino e nella zona lacustre antistante.

## **Bolle di Magadino, aumenta la biodiversità**

Non a caso le Bolle di Magadino sono inserite nell'Inventario dei paesaggi naturali di primissimo grado a livello mondiale, e cioè l'Inventario degli oggetti Ramsar. L'inserimento in tale inventario è attribuito di altissima qualità, di ambiente il cui apporto alla biodiversità non è unicamente da mantenere, ma - nel limite del possibile - da incrementare. In effetti, ha precisato il presidente Enrico Buergi, attualmente la biodiversità delle Bolle di Magadino, contrariamente alla quasi totalità dei paesaggi naturali, rurali e urbani a livello nazionale, sta aumentando a causa di questo importantissimo intervento di

riqualifica del fiume Ticino, nel cuore stesso della riserva naturale delle Bolle di Magadino.

Per quanto concerne invece la quasi totalità dei paesaggi naturali, rurali ed urbani in Svizzera dove questa biodiversità, capitale essenziale alla vita sulla terra, si sta viepiù perdendo, erodendo, sgretolando - non solo da noi, ma nella maggior parte del globo terrestre! - la strategia per la biodiversità varata dalle Camere federali e il piano d'azione attualmente in elaborazione presso l'Ufficio federale dell'ambiente a seguito degli obiettivi fissati l'anno scorso dal Consiglio federale sono premesse concrete per porre termine a questa erosione, per arrestare questa perdita di biodiversità e per inserire tale prerogativa in tutte le politiche di incidenza territoriale in Svizzera.

## **La Convenzione europea del paesaggio**

In questo contesto, è da evidenziare un ulteriore, nuovo tassello che si inserisce nella tematica ambientale, e cioè il fatto che nell'autunno 2012 le Camere federali hanno deciso di ratificare la Convenzione europea del paesaggio, già in vigore in 38 Stati europei. L'entrata in vigore è avvenuta il 1° gennaio 2013. In base a tale Convenzione, gli Stati che l'hanno ratificata si impegnano a:

- 1) riconoscere giuridicamente il paesaggio in quanto componente essenziale del contesto di vita delle popolazioni, espressione della diversità del loro comune patrimonio culturale e naturale e fondamento della loro identità;
- 2) stabilire ed attuare politiche paesaggistiche volte alla salvaguardia, alla gestione e alla pianificazione dei paesaggi tramite l'adozione di misure specifiche;
- 3) avviare procedure di partecipazione del pubblico, delle autorità locali e regionali nella realizzazione delle politiche paesaggistiche;



4) integrare il paesaggio nelle politiche di pianificazione del territorio, urbanistiche e in quelle a carattere culturale, ambientale, agricolo, sociale ed economico.

La Convenzione europea del paesaggio si applica su tutto il territorio, riguarda gli spazi naturali, rurali, urbani e periurbani, e concerne sia i paesaggi eccezionali, sia i paesaggi della vita quotidiana, sia i paesaggi degradati.

La Convenzione pone dunque in risalto l'importanza di adoperarsi a tutti i livelli in favore del mantenimento e del miglioramento della qualità di vita in tutti i paesaggi, indipendentemente dal fatto che siano paesaggi rurali, urbani o periurbani, e per la gestione ottimale dei paesaggi naturali per i quali l'unico responsabile è l'uomo.

#### Verso la realizzazione di un Centro di accoglienza

Per quanto ci concerne, e d'altronde coerentemente all'articolo 6 della Convenzione che pone in risalto l'importanza della sensibilizzazione, della formazione, dell'educazione e della conoscenza dei paesaggi, la Fondazione Bolle di Magadino - come ha precisato sempre l'ing. Buergi - promuove attualmente la seconda fase del progetto «Delta vivo», incentrata sulla realizzazione di un Centro di accoglienza (Centro Natura Bolle) che permetta di gestire nel migliore dei modi le visite delle Bolle di Magadino, ad esempio magari di tutti gli allievi delle scuole elementari e delle scuole medie in Ticino. Ciò allo scopo che, almeno per una volta, ogni giovane abbia la possibilità



di vivere pienamente un'escursione scolastica in questo paesaggio naturale unico, nel contempo talmente lontano e talmente vicino. Il Centro Natura Bolle, previsto sulla sponda di Magadino, è tuttora bloccato da procedure pianificatorie. Si spera comunque di poter compiere questo secondo importantissimo passo, che ci vedrà impegnati a trovare i finanziamenti necessari per circa 3,5-4 milioni di franchi. *r.l.*

## I migliori alla Sagra del pesce di Muralto

Per iniziativa della Società di pesca Sant'Andrea di Muralto, ha avuto svolgimento domenica 10 marzo la 62.ma Sagra del pesce a Burbaglio. Hanno presenziato 37 imbarcazioni, di cui 17 per la pesca della trota e 20 per quella del coregone, nonché 22 ragazzi che hanno gareggiato dalla riva. Buone le condizioni del lago e poco vento. La premiazione è stata effettuata dal presidente del sodalizio Ivan Pedrazzi. Numerose, come sempre, le gare in diverse categorie, con questi piazzamenti:

#### nella categoria A

(pesca della trota con tirlindana o cane):

1° Diego e Lenny Danelon con la trota più grossa (2,7 chili), 2° Lorenzo Bacciarini e Aldo Muff con 3 trote (2,610 chili), 3° Giovanni Passotti con una trota di 1,860 chili;

#### nella categoria C

(pesca del coregone da imbarcazione):

1° Alois Langenegger e Alfons Gruber con 17 coregoni per complessivi 2,650 chili, 2° Luca Bronz e Carmelo Bongiorno con 11 coregoni (2,4 chili), 3° Carlos Duran e Gianpiero Cavalli con 13 coregoni (2,380 chilogrammi);

#### nella categoria D

(pesca da riva con canna per ragazzi sino a 15 anni):

1° Emanuele Barloggio con 10 pesci (3,510 chili), 2° Luca Vitali pure con 10 pesci (2,910 chili), 3° Enea Zappella con 4 pesci (1,310 chilogrammi);

- la Challenge Viecelli è stata assegnata al duo Diego e Lenny Danelon per la trota più grossa (2,7 chili).

I premiati all'ultima edizione della Sagra del pesce a Burbaglio.



Campionato del mondo di pesca al colpo  
nelle acque della Morava (Repubblica ceca)

# Risultato amaro per la nazionale elvetica

di Francesco Pervangher

Francesco Pervangher  
durante la gara di pesca.



Nel corso del mese di settembre 2012 (sabato 15 e domenica 16) si sono svolti i 59.º campionati del mondo di pesca al colpo lungo le sponde del fiume Morava, nella cittadina di Uherské Hradiště in Repubblica ceca (regione della Moravia). La comitiva svizzera ha preso parte a questa manifestazione con i pescatori romandi Georges Weidner, Jacques Beillard, Gilberto Belgrado e con i due pescatori ticinesi Mauro Forni e il sottoscritto. Antonio Cuomo, Daniele Algeri, Rui De Oliveira e Louis Manuel hanno seguito la squadra dal lato tecnico e del coaching. Già teatro di un «europeo» qualche anno fa (a cui partecipò il Club dei pescatori di Lugano), il fiume ha creato non poche difficoltà a molti pescatori partecipanti.

Come è ben noto, però, le difficoltà nella pesca possono anche rappresentare una ricchezza e la possibilità di imparare a districarsi nelle situazioni più imprevedibili. Occorre tuttavia essere onesti ed affermare che stavolta le difficoltà hanno compromesso notevolmente le ambizioni di tutti i componenti

della squadra elvetica. Tre aspetti hanno reso in particolare dura la vita alle varie nazionali (e, in particolare, alla nostra nella quale - occorre sottolinearlo - non vi è alcun pescatore professionista). La scelta dell'attrezzatura, quella della lenza e il confronto con l'acqua corrente di un «vero» fiume (al quale,



Mauro Forni pure impegnato in questo campionato del mondo. A destra: Antonio Cuomo e Louis Manuel, consulenti tecnici della nazionale elvetica, provano a carpire i segreti di questo fiume.



a dire il vero, noi pescatori elvetic non siamo più molto abituati). Cominciamo con la scelta dell'attrezzatura. La Morava è un fiume che, per l'occasione, ha presentato parecchie alternative di pesca: alborella con la canna fissa, alborella con la roubaisienne (la classica canna a innesti francese), pesce di taglia (principalmente brèmes ma anche pesci gatto, siluri, barbi, cavendani, carpe) con la roubaisienne, pesce di taglia con la pesca all'inglese con galleggianti scorrevole, pesce di taglia con la canna bolognese (a metà canale, a due terzi, nella sponda opposta). Scusate se non è poco! A ogni pescatore, dunque, si presentavano moltissime possibilità per interpretare la pesca da svolgere. La maggior parte delle nazionali (compresa la nostra) si sono indirizzate sulla pesca all'alborella, che apparentemente sembrava poter garantire sicurezza e la possibilità di ottenere un piazzamento di squadra accettabile. L'alborella di un fiume tuttavia non è come quella di lago, non è come l'alborella del Ceresio di un tempo. L'alborella di un fiume va curata nei minimi dettagli, va cercata, va pasturata con precisione, va pescata con i galleggianti adatti, alla giusta distanza dalla riva e - quando le abboccate si rarefanno - è necessario optare per un cambiamento di tecnica (per esempio, con la sostituzione della fissa con la roubaisienne). Anche la lenza ha giocato un ruolo fondamentale. Le alborelle pescate a galla (anche a 20 centimetri dalla superficie) con la roubaisienne necessitavano di una lenza diversa da quelle pescate a fondo (3-4 metri) e anche la passata della roubaisienne

andava adattata alla pescata. Insomma, la pesca di questo piccolo ciprinide si è rivelata una vera e propria scienza. A farla da padroni (tra le nazionali vincitrici: 1. Polonia, 2. Repubblica Ceca, 3. Francia) sono stati proprio i dettagli, la buona conoscenza di queste acque (Polonia e Repubblica Ceca svolgono, nelle acque della Morava, parecchie delle loro gare nazionali) e indubbiamente una maggiore predisposizione alla pesca dell'alborella da fiume. Queste nazioni, infatti, hanno ottenuto i loro risultati pescando l'alborella in modo impeccabile in entrambe le prove. Per concludere con le note un po' dolenti (ma non troppo, visto che questa trasferta ha rappresentato un'esperienza incredibilmente ar-

ricchente per tutti i componenti della squadra elvetica) e per dovere di cronaca dobbiamo anche svelare il risultato finale della Svizzera: 32.mo posto su 37 nazioni partecipanti. Sicuramente sono stati fatti degli errori, ma le difficoltà di queste acque hanno preso alla sprovvista (come già accennato sopra) anche diversi eccellenti pescatori, che - alla fine della prima o della seconda prova - si sono ritrovati in ultima o penultima posizione individuale. Nazioni come la l'Inghilterra o l'Italia (tradizionalmente sul podio a ogni manifestazione iridata) sono state colte impreparate dalla buona ed affascinante Morava. Il podio individuale è andato al fortissimo pescatore inglese Sean Ashby, seguito da un russo e da un francese.

Il prossimo mondiale per nazioni si svolgerà nuovamente in un paese dell'Est: la Polonia. L'auspicio è che la nuova nazionale elvetica varata in settembre (in cui troviamo ancora Mauro Forni, Georges Weidner Jacques Beillard e i nuovi qualificati Andreas Forni, Antonio Minorette e Salvatore Biancamano) saprà far tesoro di quanto appreso lungo le sponde della Morava per tentare di migliorare le prestazioni, che a livello internazionale in verità in questi ultimi anni faticano ad arrivare.



# Graficomp

PRESENTA

## PAOLO POMA



### MORCOTE E I MIEI RICORDI

È stato provetto pescatore per decenni sul lago, impegnato deputato per molte legislature, strenuo difensore delle acque e in particolare del Ceresio. Un personaggio di primo piano nella realtà dei paesi rivieraschi in riva al lago di Lugano. In questo romanzo a carattere autobiografico Paolo Poma, con una prosa accattivante e una memoria di ferro, rievoca e commenta le vicende di quasi 80 anni a Morcote, nel Luganese e nel Cantone, da quando - piccolissimo, nel 1933 - arrivò in questo stupendo e celebre villaggio dall'Argentina con la sua famiglia. Ma mai ha perso i contatti con il suo paese natale dell'America Latina. Sono pagine di grande umanità, fascinate, piene di humour e di ricordi indelebili. Rievocano aneddoti e persone che hanno fatto la «storia» minuta ma vivace e scintillante di gran parte del Novecento sulle sponde del Ceresio.



[www.graficomp.ch/website/libri\\_dettaglio.php?choice=40](http://www.graficomp.ch/website/libri_dettaglio.php?choice=40)

Accedi al sito Graficomp  
e scarica direttamente l'ebook nei formati



## Ci ha lasciato

Aldo Frösch se ne è andato. Con lui, dopo la recente scomparsa di Sergio Ambrosini, cala il sipario su un'altra pagina della gloriosa Sant'Andrea di Muralto, che ha ricordato il secolo di pesca nel 2007. Era arrivato alla presidenza di questo sodalizio nel 1957, succedendo a Peppo Mariotta, dando sin da quell'anno nuovo impulso alla gara di pesca di Burbaglio, facendole assumere i caratteri della sagra e della festa popolare. Da ragazzino aveva trascorso i momenti di svago e spensieratezza a Rivapiana di Muralto con la canna in mano a correre a piedi nudi dietro i pescatori, «catturando una moltitudine di cavedani, piotte e triotti». Sicché quell'ambiente ce l'aveva nel sangue avendo imparato molto dal padre che pure praticava questo hobby, limitandosi tuttavia a pescare nel lago «perché allora non c'erano soldi per ricorrere a mezzi di trasporto che consentissero di recarsi sui fiumi».

Alla Sagra del pesce Aldo Frösch - entrato nel comitato della Sant'Andrea nei primissimi anni Cinquanta - ha portato tutta la capacità organizzativa della sua professione (dal 1939 al 1999 compiti dirigenziali all'agenzia di viaggio Kuoni). «In quel momento, come si ricorda nel libro edito per i cent'anni della Sant'Andrea, era presidente Peppo Mariotta, ma in realtà era il segretario Leonello Martinoni il vero *factotum della società*. Un bel giorno, durante l'assemblea all'Antica Osteria Mariotta, Peppo Mariotta annunciò di voler rinunciare al mandato di presidente. Ricordo che i miei compagni di scuola d'un tempo - come i fratelli Giuliano e Domenico Bricchi, ma anche Renato Nessi, Angelo Donini e altri - mi indussero, quasi mi obbligarono ad accettare la carica».

Con Aldo Frösch, nel frattempo, la gara di pesca si era allargata in specialità e premi. Con le partenze non più soltanto da Burbaglio, ma anche da Ascona e Magadino, con l'intervento anche di pescatori provenienti da Lugano. A volte le barche non bastavano e da Ascona arrivava Renato Nessi, tirandosi dietro a traino cinque-sei battelli. Ci si trovava a

casa di qualcuno per «sbotar» casse su casse di alborelle. Il Frösch - ripensando a quei tempi - ripensa a padellate di alborelle che si preparavano a casa sua dopo la pulitura. Sempre a lui si deve un'altra novità, ossia il pranzo per le famiglie dei pescatori nei ristoranti «buoni», quelli che la gente del lago ammirava solo da fuori. «Sulle prime non erano posti per loro siccome tanto lusso li metteva a disagio. Ma il primo pranzo al Gambrinus fu un successo. Ricordo ancora il menu con risotto e ossobuchi, niente pesce ma tanta allegria. Quando andammo al Palma, il proprietario Bolli ci mise a disposizione il terrazzo sopra e volle servirci lui personalmente con sua moglie».

Adesso, Aldo Frösch non è più fra i suoi cari, gli amici, la pesca, la sagra. Ma il suo ricordo, il suo spirito continuano a rimanere, indelebili, con riconoscenza ed affetto da parte di molti locarnesi, la Sant'Andrea in primis, che esprime sincere condoglianze ai familiari e ai parenti.

r.l.



Aldo Frösch, presidente della Sant'Andrea, alla «Sagra del pesce» di Muralto del 1963.