

IL RITRATTO



Urs Lüchinger ha 47 anni e risiede a Pregassona.

Geologo di professione è sposato e ha due figli.

È presidente della Federazione ticinese pesca (raccolge tutte le società del cantone) e della società Ceresiana, la più grossa in Ticino.

Ha pescato per la prima volta a sei anni.

Il pesce che gli ha dato più soddisfazione pescare è stato una trota di 1,8 kg catturata al lago Tom con un filo che avrebbe dovuto tenere sí e no 6 etti.

Il «suo» posto da sogno è l'Alaska, dove si pescano salmoni prodigiosi e dove la natura è affascinante, inimitabile, straordinaria nella sua immensità.

Il pesce è servito

Per essere un buon pescatore non occorre essere pazienti. Parola di Urs Lüchinger, che con esche e ami traffica da molti anni. E che non è mai tornato a casa a mani vuote.

GABRIELE BOTTI

COOPERAZIONE: Pescare da soli, isolarsi, stare in silenzio per ore: il pescatore è un uomo di indole solitaria? Deve amare la solitudine?

URS LÜCHINGER: Un po' sí. La pesca intesa in senso stretto, cioè quella fatta di ore passate in alta montagna, in uno sperduto laghetto alpino, a ondeggiare su una barca per stanare, che ne so, un luccio perca implica anche questo. Ma il pescatore non si lamenta certo di questa sua condizione: anzi, cerca e ama una dimensione quasi meditativa e si estranea volentieri dal caos, dal movimento, dal rumore che a volte caratterizza la sua vita quotidiana.

Quanto è importante saper attendere?

Al contrario di quanto si possa immaginare, l'attesa non è amica del buon pescatore. In genere, il buon pescatore non attende, non è un uomo paziente: o meglio, attende ma solo fino al punto in cui si rende conto che quello che sta facendo per prendere un pesce non è giusto. Il pesce c'è sempre e mangia più o meno sempre: bisogna solo capire il modo per prenderlo e se uno aspetta troppo, allora probabilmente sta sbagliando metodo. I pescatori migliori, quelli che non tornano mai a casa a mani vuote, sono quelli che percepiscono

rapidamente che la propria tecnica in un determinato frangente non è redditizia. Il fatto di saper cambiare metodo, passando da quello sbagliato a quello che funziona, distingue il bravo pescatore da quello mediocre.

Altre differenze?

Il buon pescatore si distingue anche nei gesti. Vale per tutti gli sport: chi ha iniziato da ragazzo «interiorizza» la canna da pesca che diventa il sesto dito della mano. Un pescatore DOC lo si riconosce dalla gestualità fisica, da come tiene l'attrezzo, da come si muove, da come gira il mulinello.

Fortuna e abilità: quanto contano l'una e l'altra?

La pesca è quasi tutta abilità. Abilità anche di conoscere la natura, i posti giusti, l'orario migliore, le stagioni più adatte... Chi conosce l'ecosistema acquatico e la meteorologia prende i pesci, gli altri no. La fortuna è semplicemente legata alla dimensione del pesce: io pesco con il tuo stesso sistema e nello stesso posto, ma poi prendo un luccio perca di due chili e tu uno di cinque. L'80 per cento è abilità e attrezzature, il 20 per cento è fortuna.

Il pescatore ama la natura?

Molto, ma molto di più: il pescatore ne

FOTO: IGOR PONTI

Urs Lüchinger: «La pesca è abilità

è un paladino. Se oggi ci sono i depuratori, se si fa molto per la protezione delle acque, in buona parte il merito è proprio dei pescatori. Una quarantina d'anni fa, l'allora presidente del Gran Consiglio Paolo Poma – pure presidente dei pescatori professionisti con le reti di Lugano – si presentò in GC con una bottiglia contenente l'acqua verdognola del Ceresio e disse: «Se c'è qualcuno che ha il coraggio di dire che quest'acqua non è sporca, la beva pure...». E da lí è cambiato tutto. Il compito che la società ha delegato al pescatore è quello di sentinella dell'ambiente. La pesca non è uno sport minore: siamo in cinquemila e siamo presenti su tutto il territorio in modo capillare e riportiamo ciò che vediamo. Nel novanta per cento dei casi le denunce per inquinamento arrivano da noi.



di conoscere i posti giusti, l'orario migliore, le stagioni piú adatte... La fortuna è legata solo alla dimensione del pesce».

Perché si diventa pescatore? Cosa scatta per iniziare questo sport-passione?

E chi lo sa? In fondo, nell'intimo siamo tutti pescatori. È ancestrale: l'uomo è cacciatore e pescatore poi, con la modernità, questo suo aspetto si affievolisce, la carne si compra dal macellaio e i pesci dal pescivendolo. In Ticino abbiamo tanti fiumi e laghetti e in molti si avvicinano alla pesca per curiosità: se si ha la fortuna di prendere un pesce al primo lancio e ricevere la scarica di adrenalina data dalla cattura, magari scocca la scintilla.

Pesca sportiva e pesca per mangiare?

Le pratico entrambe. Adoro mangiare pesce: a volte vado a pescare perché alla mattina, svegliandomi, mi è venuto il desiderio di gustare un certo tipo di pesce... Una bella motivazione. Diciamo

che otto volte su dieci un buon pescatore prende il pesce che desiderava per pranzo o cena.

Si pesca di piú o di meno rispetto al passato?

Non è cambiato molto. Il pescatore si adatta semplicemente ai cicli naturali, a ciò che la natura a volte dà o non dà. Ci sono cicli di 4-5 anni molto buoni, dove si usufruisce della generosità della natura, e cicli negativi, dove c'è meno pesce e il pescatore si adegua, senza scomporsi. Questo movimento ondivago lo si legge anche dal numero dei tesserati della Federazione: quando c'è abbondanza di pesce le licenze rilasciate aumentano, in caso di penuria ne vengono richieste meno. Ora siamo in una fase molto positiva per il Ceresio e dunque si nota un grande entusiasmo.

A livello tecnico, qual è stata l'evoluzione nella pesca?

La tecnologia ha fatto passi da gigante: i fili sono piú robusti, sono ormai del tutto invisibili e la scelta degli attrezzi e degli accessori è infinita.

Quando va a comprare il pesce, con quali criteri lo sceglie? Si comporta come la piú classica delle massaie?

In vita mia non ho mai comprato un pesce d'acqua dolce: sin da piccolo ho sempre mangiato quelli pescati da me. Nel Cassarate prendevo le alborelle che mia mamma cucinava stupendamente in carpione o fritte. Quando, seppur raramente, acquisto pesce di mare – soprattutto crostacei – il mio occhio di pescatore non mi tradisce mai: per capire se il pesce è fresco mi ci vuole un attimo. Proprio come una brava massaia.