



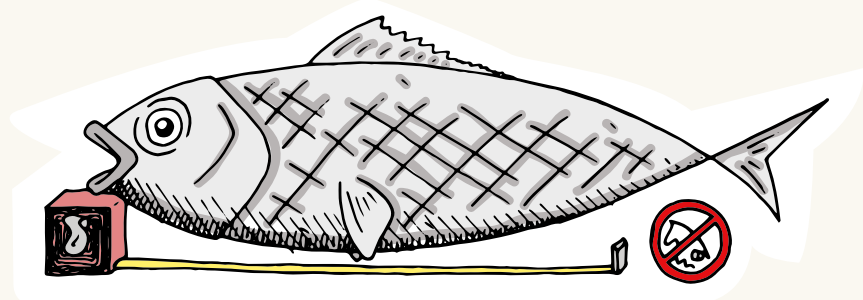
PESCATORE

“All’ombra dell’ultimo sole, s’era assopito un pescatore, e aveva un solco lungo il viso come una specie di sorriso”, però è anche vero che “chi dorme non piglia pesci”... e allora che fare?

In una calma serata d’estate, con il mare calmo al crepuscolo o in una frizzante mattina di primavera, perché non gettare l’amo? In fondo, il mare è pieno di pesci! Basta saper riconoscere quelli buoni da mangiare e se ci sono limitazioni sulla lunghezza, così da liberare quelli che non intendiamo portare al campo per cucinare. Da dove si comincia? Dalle precauzioni! Attenzione ovviamente agli ami, agli uncini, alle corde, ai coltelli e, se siete in barca, all’ancora.

Attenzione al luogo (scogli, sassi scivolosi, correnti, imbarcazioni ferme o in transito) e attenzione al meteo. Ricordatevi di bere e di proteggervi dal sole ma anche dall’umidità e dal freddo. **Il numero di emergenza in mare e nei laghi principali è quello della Guardia Costiera/Capitaneria di Porto, 1530.**

Chiedete le autorizzazioni per pescare nelle acque dei fiumi e dei laghi di alcune regioni. Infine, importantissimo, non dite mai “Buona Pesca” quando incontrate un altro pescatore, potrebbe prenderla molto male!!



PREPARARE L'ATTREZZATURA



Il tipo di attrezzatura dipende dal tipo di pesca che intendete fare.

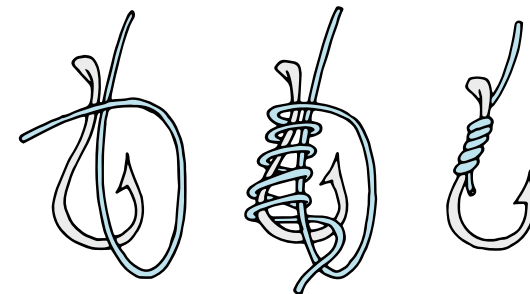
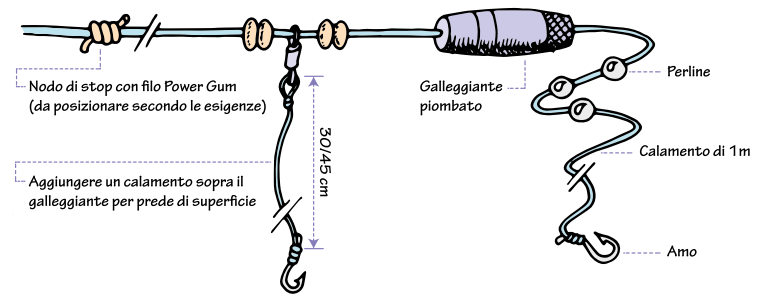
Canne di varie dimensioni, con o senza mulinello, esche di vario genere vive o finte, ami, piombi, lenze e galleggianti di dimensione adeguata, portano a stili di pesca differenziati in base, anche, a cosa vogliamo pescare.

A volte non serve neanche la canna, è sufficiente una lenza avvolta su un quadrato di sughero.

Quale tipo di pesca vogliamo praticare?

Dalla spiaggia, dallo scoglio, da un’imbarcazione fissa o in movimento, con la nassa, a bolentino, a galla, a fondo, a traina, con la “mosca”, a polpi e calamari o a crostacei, ai ricci e alle “arselle”, con il giorno o con il buio, in acqua calma o mosca, dolce o salata, a pesci “da minestra” o “da porzione”...

Quale che sia la vostra scelta, se avete preferite la canna o i palamiti c’è una cosa che dovrete fare prima di cominciare: i calamanti: legare l’amo o gli ami, al filo da pesca e armare la canna.





PESCARRE

Con un po' di pazienza, in posizione comoda, a un certo punto sentirete che qualcosa "tocca" o vedrete il cimino della canna muoversi a piccoli stantuffi: vuol dire che il pesce sta assaggiando l'esca e quando capirete che è il momento... "incocciate" dando uno strattone deciso verso l'alto e tirate su la preda con calma, stando attenti che non vi scappi sotto un riparo e non vi strappi la lenza.

Una volta issata a bordo, anche con l'aiuto di un retino, tenetela ben ferma con la mano o un panno bagnato, se volete poi liberarla, e "slamatela" con le dita o con delle pinzette, stando attenti a denti e aculei che certi pesci hanno molto affilati, se non addirittura velenosi. Mettetela in un secchio pieno d'acqua fresca da cambiare ogni tanto e portatela a casa o al campo.

Per pulire un pesce apritelo, togliete le interiora e sciacquate bene. Quindi cuocetelo in padella, lesso, in forno, in brodo, anche crudo in certi casi e perché no, alla brace e al cartoccio! Sono tantissime le ricette di pesce ed infinite le possibilità di fare succulenti menù in famiglia, con gli amici e con la squadriglia durante un'uscita trappeur. Chiedete a casa o andate da un vecchio pescatore e scoprite le migliori ricette per quel pesce!



ESPLORATORI E GUIDE SPECIALI: LE SPECIALITÀ



disegno
di Jean Claudio Vinci

SCENOGRFO
BOTANICO
PESCATORE
GUIDA MARINA