

Informazioni pratiche sulla pesca



Il fair play nella pesca – un dovere di tutti

Pescare è sinonimo di tempo libero, sfida e divertimento, ma anche di responsabilità. Tu, che sei un buon pescatore, sai certamente come catturare in modo corretto un pesce, trattarlo con rispetto e ucciderlo nel modo giusto. Un buon pescatore non dimentica mai che il pesce è un essere vivente!

La legislazione sulla protezione degli animali non intende limitarti nell'attività di pesca, ma vuole stabilire regole corrette per tutti. La *legge federale sulla pesca* definisce i criteri generali per una pesca sostenibile e disciplina la salvaguardia delle specie. Tuttavia, chi si dedica alla pesca dovrà attenersi in particolare ai *decreti cantonali* (norme di salvaguardia, protezione di specie e razze a rischio).



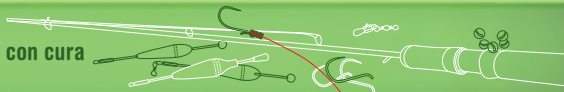
© Michel Roggo



Sportivo, sensibile e competente

Ti mostriamo ora, passo per passo, quanto sia facile comportarsi in modo conforme ai requisiti di protezione degli animali. Un consiglio: conserva questo pieghevole insieme alla tua attrezzatura da pesca, poiché portare con sé tutte le informazioni necessarie è spesso importante e di grande aiuto.

1. Attrezzatura e postazione – come sceglierle con cura



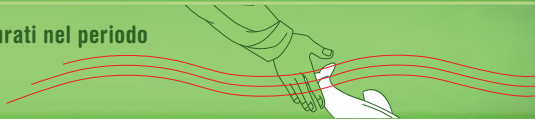
2. Abboccata, ferrata, recupero, estrazione dall'acqua – come reagire correttamente



3. Distinguere specie e lunghezza – come decidere con competenza



3a. Pesci sottomisura (troppo piccoli) o catturati nel periodo di protezione della specie – come rimuovere l'amo e liberarli



3b. Pesci di misura (di dimensione sufficiente) – come tramortirli e ucciderli in modo corretto – come consumarli



Il comportamento corretto conta più di un ricco bottino

1. Attrezzatura e postazione – come sceglierle con cura

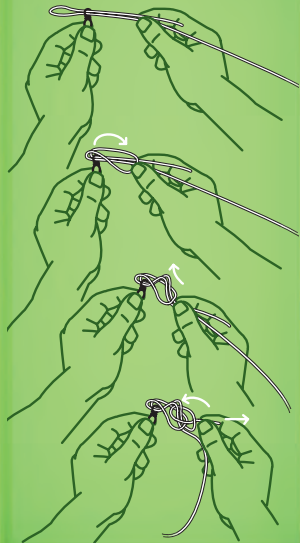
Maggiore è la precisione con cui riesci a scegliere la dimensione dell'amo, l'esca, lo spessore della lenza e terminale come pure l'utensileria più adatti al tipo e alla dimensione del pesce che vuoi catturare, meglio è. Usare gli strumenti giusti riduce infatti il rischio di rotture, consentendo un recupero breve e delicato. Ricorda, inoltre che scegliendo un amo della dimensione giusta riduci la possibilità di catturare pesci sottomisura.

Per salpare e maneggiare il pesce con delicatezza un bravo pescatore tiene sempre a portata di mano i seguenti strumenti: 1) guadino, 2) misurapesci, 3) annoccatore, 4) coltello, 5) pinza/slamatore e 6) forbici.

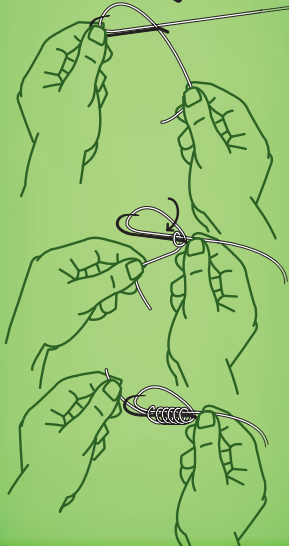


I nodi devono essere fatti con precisione per impedire che si sciolgano! Non utilizzare terminali con nodi (possibili punti di rottura).

Nodo per occhio



Nodo per legatura sul gambo dell'amo



La postazione di pesca deve consentirti di recuperare il pesce allamato in modo sicuro e delicato. Ponti e rive scoscese non sono molto adatti. Tieni sempre conto anche delle piante, della presenza di altri animali selvatici ed evita di correre rischi.

Nessun bravo pescatore pesca in punti in cui è molto probabile che abbochino pesci protetti o sottomisura. Ma se ciò dovesse verificarsi, trovati un'altra postazione di pesca!

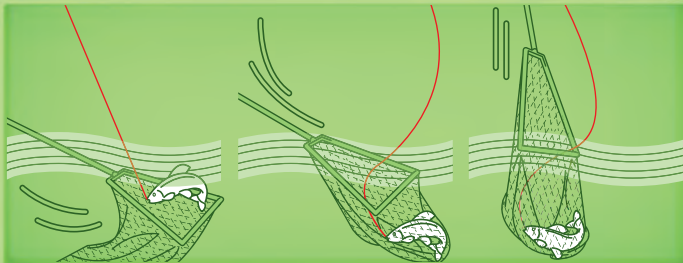
Pesce all'amo! Ora tocca a te.

2. Abboccata, ferrata, recupero, estrazione dall'acqua – come reagire correttamente

Diamo per scontato che non lasci mai la lenza incustodita.

Ecco un paio di regole basilari: se peschi con esche naturali la cosa migliore è ferrare subito e con moderazione per evitare che l'esca venga ingoiata. Limita la durata del recupero allo stretto necessario per assicurare la cattura del pesce (sottoponendolo così a un livello minimo di stress). Durante il recupero la lenza rimane sempre tesa.

Sovente con il guadino è possibile ridurre in modo considerevole la durata del recupero dei pesci di grossa taglia: è sufficiente trascinare il pesce fin sopra al guadino (che deve essere completamente bagnato) e sollevare poi l'attrezzo in modo che il pesce sia come in un sacco chiuso.



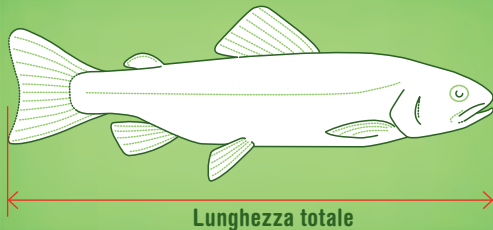
Bagnati sempre le mani prima di toccare il pesce vivo. In questo modo eviti di danneggiare la mucosa protettiva e il pesce non perderà squame (rischio di micosi). Non toccare branchie e occhi! Se possibile, slama direttamente in acqua il pesce che intendi liberare.

Chi non conosce le specie ittiche non deve pescare

3. Distinguere specie e lunghezza – come decidere con competenza

Molti pesci sono protetti solo durante il periodo di riproduzione, mentre le specie ad alto rischio lo sono addirittura tutto l'anno. Il bravo pescatore deve saper distinguere e riconoscere con sicurezza ogni singola specie!

Verifica con il misurapesci (meglio se sagomato) se il pesce è di misura o sottomisura. Per stabilire la dimensione del pesce, occorre misurarlo dall'estremità del capo fino alle punte della pinna caudale normalmente aperta. Se capisci a occhio nudo che è sottomisura, risparmiagli la procedura di misurazione!



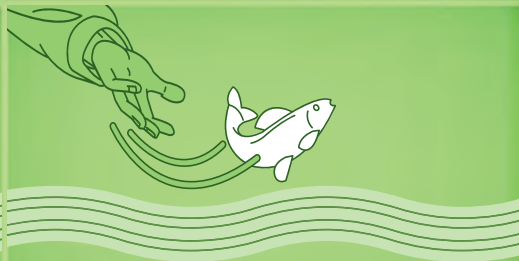
3a. Sottomisura o protetto: liberarlo con delicatezza!

Rimuovi cautamente l'amo con la pinza o lo slamatore. L'ideale è slamare il pesce ancora in acqua senza toccarlo. Se l'amo si è conficcato molto in profondità, afferra il pesce con la mano bagnata senza esercitare pressione sugli organi interni (ventre nell'incavo della mano, dita sul dorso). Se non riesci a rimuovere subito l'amo taglia il terminale poco sopra quest'ultimo e libera il pesce lasciando l'amo all'interno.

I pesci possono sopravvivere solo se le branchie rimangono a contatto con acqua ricca di ossigeno. Quindi lavora con la massima rapidità e libera il pesce lasciandolo scivolare nell'acqua (non gettarlo, rischi di provocargli lesioni interne!). La cosa migliore è programmare le operazioni di estrazione dall'acqua e di rilascio prima di cominciare a pescare. Solo i pesci trattati con delicatezza sopravvivono e possono essere di nuovo catturati quando saranno cresciuti abbastanza da raggiungere la misura minima.



giusto

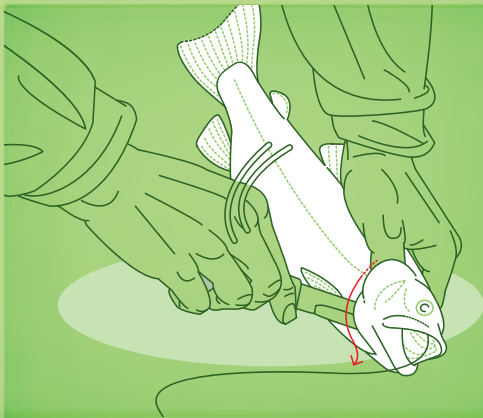
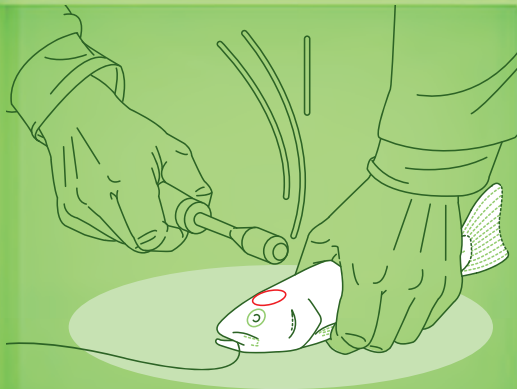


sbagliato

3b. Come tramortire e uccidere in modo corretto il pesce

Quando catturi un pesce non devi mai rimuovere l'amo dall'animale vivo, ma solo dopo averlo ucciso. Tramortisci subito il pesce con l'annoccatore, colpendolo con decisione una o più volte sulla testa al di sopra degli occhi.

Uccidere nel rispetto dell'animale significa che il pesce deve dissanguarsi subito dopo essere stato stordito. A tale scopo recidi i vasi sanguigni tra le branchie e il cuore (si trova sotto le branchie, vicino alla gola) con un coltello affilato. Il taglio prosegue lungo il bordo posteriore delle cavità branchiali.



Proibizione dell'uso di ami con l'ardiglione e mantenimento in cattività

La pesca con ami muniti di ardiglione è generalmente vietata. Lo stesso vale per il mantenimento in cattività dei pesci catturati. I Cantoni possono definire delle eccezioni in determinate situazioni, ma solo per i pescatori cui è stato rilasciato l'apposito attestato.



Statistica di cattura – nell'interesse di tutti

La statistica di cattura fornisce ai servizi della pesca informazioni sulle variazioni della popolazione ittica per consentirne una gestione ottimale. La cattura deve pertanto essere registrata nella statistica come previsto dalle normative.



Un posto d'onore anche in cucina

Per chi pesca con la lenza è scontato che i pesci catturati debbano essere conservati in una borsa termica o in un cesto di vimini (mai in borse di plastica) e consumati al più presto nel rispetto di corretti criteri alimentari.

Tutto chiaro?

È tuo compito spiegare, in modo cortese ma fermo, ai colleghi che non pescano correttamente come possono migliorare il proprio comportamento. Magari proprio con l'aiuto di questo pieghevole.

Ordinazione gratuita: UFCL, Distribuzione pubblicazioni federali, CH-3003 Berna, tel. +41 (0)31 325 50 50, fax +41 (0)31 325 50 58, E-Mail: verkauf.zivil@bbl.admin.ch, numero di ordinazione: 810.400.036i; Scarica il PDF: www.ambiente-svizzera.ch/div-9506-i
Il presente opuscolo è disponibile anche in tedesco, francese e inglese.

Ti abbiamo incuriosito?

Allora iscriviti a un corso nella tua zona! Puoi informarti sulla sede e sugli orari dei corsi presso la Rete svizzera di formazione per pescatori. www.formazione-pescatori.ch



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Ufficio federale dell'ambiente UFAM

Editore: Ufficio federale dell'ambiente UFAM. L'UFAM è un Ufficio del Dipartimento federale dell'ambiente, dei trasporti, dell'energia e delle comunicazioni DATEC.

Consulenza specialistica: comitato direttivo della Rete svizzera di formazione per pescatori

Ideazione e grafica: nulleins kommunikationsdesign, Berna

© UFAM, edizione 2011