

VerbanoNews

Le news del Lago Maggiore

Il siluro ha un mercato: “Lasciatecelo pescare anche in primavera”

Maria Carla Cebrelli · Wednesday, May 10th, 2023

Predatore aggressivo e alieno da combattere per gli ecosistemi, pesce dignitosamente commestibile e in alcuni casi, anche tocco gourmet, per gli chef che non hanno paura di sperimentare. È il **siluro**, il pesce alloctono per eccellenza, che in pochi anni ha invaso molti specchi d'acqua dolce del territorio delle Prealpi. In alcuni laghi e fiumi questa specie è presente con una diffusione preoccupante, stando alle testimonianze dei pescatori ma soprattutto al numero, sempre crescente, di catture effettuate. Per questo e a tutela delle specie autoctone, in tempi più recenti sono state messe in atto a più livelli delle politiche di contenimento e di contrasto alla diffusione della specie che, nel nostro territorio hanno riguardato tanto il **Ceresio** quanto i **laghi Maggiore e di Varese**.

Per fermare l'“invasione” **la natura introdurrebbe un predatore ma nei nostri laghi, almeno tra gli animali, nessuno è tale da impensierire questi giganti che arrivano a sfiorare anche i due metri di lunghezza**. È questo forse quello che hanno pensato anche i pescatori professionisti che, guardando ad altre esperienze, soprattutto all'estero dove il siluro è cucinato e mangiato abitualmente, hanno provato a costruirsi **un nuovo mercato proponendo ai ristoratori locali e ai consumatori** il pesce siluro in alternativa a quelli più comuni come trote e persici. E la proposta, dopo una diffidenza iniziale data più dalla cultura e che dal gusto, ha iniziato a prendere piede.

Ci sono ristoranti del Basso Verbano, come il Lido di Angera che da diverso tempo propongono in carta piatti a base di siluro, provando a restituire al grande predatore una nuova identità gastronomica e ci sono anche pescatori, come **Damiano Bardelli**, che lo hanno usato per **rivisitare il Fish and chips, proponendolo in stile street food**. I pescatori, pur tra mille difficoltà di una professione in via d'estinzione, hanno quindi risposto favorevolmente alla **richiesta d'investimento sulla pesca al siluro andando, in rispetto alle normative, ad acquistare delle apposite reti per questo tipo di attività. Reti che però in questo momento sono a riva**.

«Le abbiamo fatte arrivare dalla Thailandia perché hanno delle caratteristiche particolari ma in questo momento non possiamo usarle e siamo fermi – spiega **Diego Marzetta**, pescatore professionista del Basso Verbano -. Questo perché **le norme stabilite dalla commissione italo svizzera per la pesca proibiscono quella al siluro con reti nel periodo di divieto del lucioperca**, ossia i mesi di aprile e maggio». Un provvedimento, per tutelare il periodo di frega, che **riguarda di fatto soltanto i professionisti che sul Lago Maggiore sono circa una ventina** con licenza e poco più di dieci attivi a tutti gli effetti.

«Abbiamo organizzato delle riunioni per spingere affinché si trovi una soluzione a questo blocco,

che di fatto ci impedisce di tener vivo un mercato ancora in via di costruzione e che rappresenta per noi una delle entrate che ci permettono di continuare la nostra attività – prosegue -. **Naturalmente siamo favorevoli alla tutela delle specie ittiche** ma sappiamo bene che la pesca al siluro con le reti avviene al largo e non va a interferire direttamente con la riproduzione del lucioperca che avviene in acque basse (*dello stesso parere anche Bardelli, qui l'intervista, ndr*).

Quello che chiedono i pescatori in sostanza **non è far venir meno il divieto di tutela del periodo di frega di altri pesci** ma che si riesca a trovare **una quadra tra le loro istanze e le normative di tutela**, come per esempio introdurre dei limiti di livello delle acque o vietare la pesca soltanto in prossimità delle rive: «Anche alcuni pescatori in territorio svizzero con cui siamo in contatto, si stanno muovendo in questa direzione. **Loro percepiscono anche un incentivo mensile di alcune centinaia di franchi**, stanziati proprio per la promozione della pesca al siluro. È una misura ad esempio che potrebbe supportare questi periodi di mancati introiti e aiutare a mantenere viva una professione antica quanto faticosa ma che rischia purtroppo di scomparire».

Damiano Bardelli: alba e tramonto di un pescatore sul Lago Maggiore, nel mondo che cambia

Dai ravioli alla tempura: “Così ho cucinato il siluro al ristorante”

Sostenibilità e cultura per riscoprire il pesce di lago del Verbano

This entry was posted on Wednesday, May 10th, 2023 at 12:04 pm and is filed under [Economia](#), [Lago Maggiore](#), [Lombardia](#), [Piemonte](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. Responses are currently closed, but you can [trackback](#) from your own site.