



Il Museo della pesca

Il Museo della pesca è stato aperto a Caslano nel 1993, grazie al lavoro di Franco Chiesa (1921-1998) e alla collaborazione di Pietro Colombo e Piercarlo Parini. Esso è sorto come sezione esterna del Museo del Malcantone, riconosciuto e sostenuto dal Cantone Ticino. Fondamentali per il suo consolidamento sono stati pure l'aiuto dell'Ente turistico del Malcantone, di molti amici, donatori e finanziatori e la disponibilità del Comune di Caslano, che ha messo gratuitamente a disposizione la vecchia sede di via Campagna.

In diciassette anni di attività il museo si è sviluppato costantemente: nuove sale e nuovi materiali lo hanno arricchito, facendolo diventare, a giudizio unanime, il più importante del genere in Svizzera.

Nato con l'intento di documentare le tradizioni e le tecniche legate al mondo della pesca, il Museo vuole ora proporre nuovi e più ampi temi, come la cura del rapporto fra uomo e natura, la valorizzazione degli ambienti acquatici, lo studio delle tradizioni legate ai laghi insubrici e al loro sfruttamento come fonti di sostentamento e vie di comunicazione.

La nuova sede di Villa Carolina, oltre alla suggestiva vicinanza del lago, offre spazi funzionali e aperti, arredati con rinnovati criteri espositivi. A piano terra del nuovo padiglione, si trovano una sala multimediale e una dedicata alle esposizioni temporanee.

Nel grande ambiente al primo piano, una barca da pesca completamente attrezzata costituisce il centro visivo dell'esposizione, attorno al quale ruota il percorso tematico principale, dedicato ai pesci, al loro ambiente e alle tecniche di pesca tradizionali.

Si prosegue poi nei locali della villa, dove si parla di pesca sportiva, pesca a mosca e delle peschiere per le anguille sul fiume Tresa.

Completano l'offerta una ricca biblioteca e un gradevole ambiente di lettura.

Un'attenzione particolare è riservata ai giovani in età scolastica, ai quali viene proposto un apposito spazio didattico dove approfondire in modo sperimentale le conoscenze sull'ambiente ittico.

L'umanità di Franco Chiesa, il padre del Museo della pesca



Franco Chiesa aveva la pesca nel cuore e nella mente. V'è chi afferma che il piacere della pesca sia uno fra i più raffinati piaceri dell'uomo, e non importa se si prende niente. Il piacere di pescare non è nei pesci che si prendono; è nel discorso silenzioso che si fa con essi aspettandoli, cercando di scovarli, anche se spesso essi non vengono, non si fanno catturare.

L'importante – mi diceva e, soprattutto, mi ha insegnato Franco Chiesa – è andare sul fiume, sul lago, lungo un ruscello, realizzando l'evasione

dai rumori, dal frastuono, dalla frenesia della vita di tutti i giorni.

E riuscendo – aggiungeva – ad entrare in questo mondo affascinante, infinitamente vario, ove sono in gioco l'abilità dell'uomo e l'astuzia dell'animale, dove la tecnica è inseparabile dall'esperienza e dall'attenta osservazione della natura, dove si richiedono (in egual misura) intelligenza e passione.

In barca, nel golfo di Ponte Tresa o lungo le sponde di Figino e di Magliaso, in decine e decine di uscite sull'arco di parecchi anni, ho imparato con Franco Chiesa non certo a pescare – poiché ciò non mi interessava più di quel tanto – ma a gustare l'oscurità, poi l'alba, quindi il sole. La magia del lago nelle sue limpide acque, le stelle che ti sono compagne fedeli, le anatre e i cigni che sono i veri padroni del Ceresio. Si è in sintonia con il Creato. Le montagne si riverberano nell'acqua. Il panorama sul Malcantone è grandioso, toccante, emozionante. E gli uccelli rallegrano questa pace lacustre.

Franco Chiesa – metodico fors'anche all'eccesso (come ho imparato a conoscerlo) – si lasciava andare a raccontare i suoi anni giovanili, a parlare 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 – siccome, per natura, era ottimista e sempre sorridente – mentre tirava in barca le reti: talora cariche di pesce, 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, lucioperca e boccaloni, ma anche il semplice, umile, persino bistrattato pesce bianco.

Ore indimenticabili, caro Franco Chiesa, soprattutto se penso che – al rientro in darsena – si ripeteva, secondo copione, un fatto straordinario, durato per anni e anni: distribuivi con magnanimità pane, granaglie e lo stesso pesce bianco a centinaia (non esagero) di volatili, di anatre, di cigni, di svassi, che attendevano – ogni giorno sulla riva del giardino di casa – la loro razione quotidiana. Erano momenti che facevano palpitare il cuore e destavano una commozione indescrivibile.

Avevo conosciuto Franco Chiesa agli inizi di questo decennio, quando aveva mosso i primi passi nel creare il Museo della pesca a Caslano. Subito era nato, fra lui e me, un rapporto di forte amicizia. Un legame solido, rinsaldato negli anni, attraverso una vicendevole collaborazione. Lui – caparbio, tenace, vulcanico nelle idee e soprattutto nelle realizzazioni, ma anche schietto e sempre amabile nel carattere e nel modo di fare – pretendeva molto da tutti, me compreso.

Io, in compenso, avevo la sua amicizia. Ricevevo informazioni, foto, documenti per il mio lavoro, in particolare nell'allestimento dei due volumi *La pesca nel Cantone Ticino* appena usciti e di cui andava fiero quanto l'autore. Così per lunghi anni. Senza sosta, rinsaldando un legame di affidabilità e di camerateria di cui ero fiero.

E si discorreva di quanto fare. Ancora poche sere fa, mi aveva accompagnato nell'archivio a Caslano che stava realizzando quale nuova, preziosa tappa nella crescita – inarrestabile – del suo museo. Già mi aveva buttato là, a più riprese, l'idea di ristrutturare la sala dedicata alle peschiere della Tresa, chiedendo – anzi esigendo, ma era una richiesta che nient'affatto mi infastidiva – che lo aiutassi a fare ancora più bello il Museo della pesca. Questo museo, che è il suo testamento, è la sua più bella, simpatica, straordinaria attestazione di amore del Paese, di affetto per i pescatori, di servizio per la comunità, di contributo significativo alla cultura e alla conoscenza del passato, di rispetto per i documenti, di analisi dei fenomeni sociali che hanno coinvolto – lungo i secoli di storia – la gente dei nostri laghi, Ceresio compreso, e, dunque, intere generazioni, le quali un tempo traevano dal pesce sostentamento e sopravvivenza, mentre oggi per fortuna la pesca è soltanto diletto, passatempo, colloquio diretto con la natura.

Ecco, Franco Chiesa a me, a molti (pescatori e non) ha insegnato che si deve amare l'ambiente, ha inculcato nel mio pensiero l'esigenza – irrinunciabile e, pertanto, fondamentale – di tenerezza e di predilezione che si deve ai valori naturalistici e culturali che il Creato propone per una serena ed armoniosa convivenza tra l'uomo e quanti gli stanno attorno.

Un Creato che necessita di essere vissuto e goduto con spirito gioioso e con la sacralità delle grandi cose.

Grazie, Franco Chiesa.

E riposa in pace, nei laghi e nei mari dell'eternità.

Raimondo Locatelli

Rivista di Lugano, gennaio 1998

La pesca, un'attività primordiale

La pesca, con la caccia e la raccolta spontanea, è un'attività primordiale dell'uomo. Nel Paleolitico si catturavano e mangiavano pesci, come dimostrano i ritrovamenti di resti di pasti a base di tali animali. In Svizzera, in quasi tutte le località dove sorgevano villaggi neolitici su palafitte sono stati rinvenuti manufatti che provano come già allora – da 6000 a 3000 anni fa circa – la pesca fosse molto importante: si tratta di ami in corno di cervo, zanna di cinghiale e bronzo nonché di arpioni in osso, frecce e lance. Grazie alla natura torbosa del terreno, sono giunti sino a noi anche resti di reti da pesca rivelanti fra l'altro l'uso di nodi del tutto simili a quelli attuali; i galleggianti che le sostenevano erano formati da pezzi di corteccia d'albero, mentre per tenderle verticalmente ci si serviva di pesi di terracotta. Grazie al prestito del Museo nazionale di Zurigo, possiamo esporre originali e copie di alcuni di questi manufatti.

Le prime grandi civiltà (egizia, cinese, mesopotamica, indiana) si svilupparono lungo grandi fiumi e la pesca ebbe naturalmente un ruolo fondamentale nell'alimentazione, così come lo ebbe per il mondo greco, tutto proteso sul mare.

I Romani apprezzavano molto il pesce, e costruivano bacini in cui mantenerlo vivo dopo la cattura o praticarne un vero e proprio allevamento. Sui mosaici che rivestivano i pavimenti e le pareti dei loro edifici figurano frequentemente motivi decorativi a soggetto ittologico. Sembra che siano stati gli stessi Romani a promulgare per primi specifiche leggi sulla pesca.

Nel Medioevo la pesca costituiva un diritto imperiale, detto *regalía*, che poteva essere ceduto in feudo o donato. I Comuni avocarono a sé questo diritto che, appaltato a privati, produceva spesso notevoli entrate.

Nel corso dell'Ottocento gli stati nazionali emanarono specifiche leggi. In Ticino, dopo alcune controverse normative, nel 1845 venne varata una vera e propria legge sulla pesca.

Il pesce nell'antichità classica

Nel periodo classico il pesce costituiva per Greci e Romani un'importante risorsa alimentare. Numerosi sono i riferimenti al suo consumo nelle fonti letterarie greche e latine, mentre dal punto di vista iconografico esso rappresenta un soggetto ricorrente di mosaici pavimentali, affreschi parietali, vasi e gioielli.

Affumicati o conservati sotto sale i pesci più comuni – come sardine e acciughe, nonché le parti meno pregiate del tonno – costituivano il principale companatico per gli strati meno abbienti della popolazione urbana e costiera: è significativo a questo proposito che il termine *opson*, con il quale si designava originariamente ogni tipo di companatico, sia poi passato ad indicare propriamente il pesce, tanto che il termine greco moderno per “pesce” ne deriva direttamente. Appannaggio dei più ricchi erano invece il pesce fresco e le varietà più pregiate, come le celebri anguille del lago Copaide: i Greci erano infatti ghiotti di pesce d'acqua dolce come di quello di mare, e apprezzavano anche crostacei, molluschi, frutti di mare, polpi, seppie e calamari.

A Roma il consumo era così forte e continuo che il pescato non riusciva mai a soddisfare completamente la domanda. Oltre a costruire bacini in cui mantenere vivi i pesci dopo la cattura, i Romani allevavano nei *vivaria* le qualità ittiche più prelibate, che i ricchi potevano permettersi di offrire a *clientes* e *sodales* durante banchetti prestigiosi o di rappresentanza. Dalla macerazione di pesci di specie diverse si otteneva il *garum*, la salsa più utilizzata nella gastronomia latina.

Gli strumenti per la pesca utilizzati dagli antichi erano ami, soprattutto di rame, che venivano legati a lenze fabbricate con peli di animali o fibre vegetali e a pesi di piombo per farli scendere in profondità, reti di vario tipo e galleggianti di sughero, fiocine e tridenti, nasse di vimini intrecciati e lampare per la pesca notturna.

Il pesce nella letteratura antica è spesso citato da poeti e prosatori, ma va sottolineato che non si distingueva in modo netto fra pesci, cetacei, rettili marini e altri rappresentanti della fauna acquatica.

La pesca con le reti

Gli Ordinamenti comaschi del 1375 riguardanti la pesca sul Lario e sul Ceresio contengono un dettagliato elenco delle reti usate a quell'epoca. A ciascuna di esse corrispondeva un dazio che il pescatore doveva versare all'appaltatore, il quale a sua volta certificava l'avvenuto pagamento apponendo alla rete un sigillo di piombo. Molti nomi sono facilmente riconducibili a reti ancora utilizzate o comunque conosciute, come per esempio *bigezii*, *tremagio*, *oltana*, *bertarello*.

Un rigido controllo sulla pesca permetteva di proteggere il pesce nei periodi riproduttivi e assicurare il rifornimento della città nei giorni di magro (Avvento, Quaresima, vigilie), quando la Chiesa vietava l'uso di carne e di grassi animali. In queste occasioni i villaggi rivieraschi erano tenuti a portare al mercato di Como determinate quantità e qualità di pesce.

Oggi come allora, le reti usate nei nostri laghi possono essere suddivise in quattro gruppi:

Reti volanti e da posta

Usate nella pesca al centro del lago (pelagica). Sono adatte per la cattura di trote, lavarelli, agoni e alborelle. In questo contesto citiamo in particolare la *bedina*, una grande rete che veniva chiusa a sacco, oggi vietata perché le sue dimensioni e le strette maglie catturavano tutto quanto veniva a trovarsi nel suo raggio d'azione.

Reti da fondo

Utilizzate per la pesca a riva (litorale), dai vari nomi e tipologie: *oltana* o *voltana*, *perseghéra*, *antanell*. Sono tipiche reti per la cattura di lucioperca, luccio, persico, gardon, tinca, carpa, luccio, cavedano e scardola.

Reti a mantello

Di cui la più tipica è il tramaglio (in dialetto *tremacc* o *tremagín*), ormai in disuso ed impiegate come rete da fondo, per ogni sorta di pesce ma specialmente alborella, persico, tinca, carpa e luccio.

Reti a sacco

Come la *bighezza* usata sul lago Maggiore, la *botéra* adoperata sul Ceresio, la *guada* per prendere in tempo di fregola gli agoni oppure le cheppie nei fiumi del Sopraceneri, il *guadín* per trarre in barca i pesci grossi presi con la *tirlindana*, il bertovello per prendere tinche, lucci, anguille, pesci persici ma anche trolli e alborelle.

La barca da pesca

Sui nostri laghi un tempo circolavano essenzialmente due tipi di imbarcazione: il barcone da carico (detto *barcón*, *pòrt* o *cumbàl* sul Ceresio) e la barca da pesca. Questa, oggi genericamente ricordata come *barca a arción*, aveva nomi e tipologie costruttive distinte.

Sul Ceresio era detta *navétt* o *barchétt*, sul Verbano *triass*, con fianchi più alti e forme più tozze. Sul Lario per la pesca si utilizzavano la *nàav* (o *navètt*), il *batèll* e il più recente *canòtt da pèsca*. Fatta eccezione per quest'ultima imbarcazione, tutte le altre erano dotate di archi in legno per sostenere un telo protettivo, detti *arcion* sul Ceresio e *mantáula* sul Lario.

Il nome “lucia”, oggi molto utilizzato per indicare genericamente le barche con questo tipo di copertura, è un termine improprio, introdotto di recente.

Caratteristiche comuni delle barche da pesca erano il fondo ampio e piatto, per facilitare i movimenti dei pescatori e permettere loro di trascorrere a bordo le notti di pesca, a guardia delle reti e nell'attesa di recuperarle. Questa forma conferiva poi un'estrema manovrabilità all'imbarcazione, che poteva agevolmente ruotare su sé stessa, e facilitava il carico di persone, animali e materiali.

Tutte queste imbarcazioni erano normalmente dotate di un solo paio di remi, che potevano però essere posati in quattro o anche sei scalmi, consistenti, nella forma più arcaica, in coppie di pioli affiancati (*tremión*). Si remava in piedi, rivolti a prua: più in avanti se la barca era vuota, dietro in presenza di carico.

Oggi ai remi si è sostituito il motore. Per la pesca si utilizzano barche in alluminio o la cosiddetta “pilotina”: un piccolo cabinato costruito appositamente per poter esercitare alcune tecniche di pesca.

Ma la barca più utilizzata dai nostri pescatori di lago, sia dilettanti sia professionisti, è la “Gandria”, di cui ne esistono due modelli ben distinti (uno di 330 chili circa e l'altro più leggero).

Questa imbarcazione è costituita da materiale sintetico di fibra di vetro, per cui non necessita di grande manutenzione.

La barca da pesca

Sui nostri laghi un tempo circolavano essenzialmente due tipi di imbarcazione: il barcone da carico (detto *barcón*, *pòrt* o *cumbàl* sul Ceresio) e la barca da pesca. Questa, oggi genericamente ricordata come *barca a arción*, aveva nomi e tipologie costruttive distinte.

Sul Ceresio era detta *navétt* o *barchétt*, sul Verbano *triass*, con fianchi più alti e forme più tozze. Sul Lario per la pesca si utilizzavano la *nàav* (o *navètt*), il *batèll* e il più recente *canòtt da pèsca*. Fatta eccezione per quest'ultima imbarcazione, tutte le altre erano dotate di archi in legno per sostenere un telo protettivo, detti *arcion* sul Ceresio e *mantáula* sul Lario.

Il nome “lucia”, oggi molto utilizzato per indicare genericamente le barche con questo tipo di copertura, è un termine improprio, introdotto di recente.

Caratteristiche comuni delle barche da pesca erano il fondo ampio e piatto, per facilitare i movimenti dei pescatori e permettere loro di trascorrere a bordo le notti di pesca, a guardia delle reti e nell'attesa di recuperarle. Questa forma conferiva poi un'estrema manovrabilità all'imbarcazione, che poteva agevolmente ruotare su sé stessa, e facilitava il carico di persone, animali e materiali.

Tutte queste imbarcazioni erano normalmente dotate di un solo paio di remi, che potevano però essere posati in quattro o anche sei scalmi, consistenti, nella forma più arcaica, in coppie di pioli affiancati (*tremión*). Si remava in piedi, rivolti a prua: più in avanti se la barca era vuota, dietro in presenza di carico.

Oggi ai remi si è sostituito il motore. Per la pesca si utilizzano barche in alluminio o la cosiddetta “pilotina”: un piccolo cabinato costruito appositamente per poter esercitare alcune tecniche di pesca.

Ma la barca più utilizzata dai nostri pescatori di lago, sia dilettanti sia professionisti, è la “Gandria”, di cui ne esistono due modelli ben distinti (uno di 330 chili circa e l'altro più leggero).

Questa imbarcazione è costituita da materiale sintetico di fibra di vetro, per cui non necessita di grande manutenzione.

La pesca alla traina

La pesca alla traina si pratica esclusivamente dalla barca e presuppone che vi sia un movimento continuo (regolare o non) del natante, inducendo così il mezzo di pesca a trainare l'esca.

Fra gli attrezzi, oltre alla canna, vi sono la *cavedanéra*, o *can*, soprattutto per la cattura di trote e, di recente, anche di lucioperca.

Si tratta di una sorta di minuscolo catamarano collegato, tramite un filo robusto in acciaio o nylon, alla barca, la quale – procedendo lentamente in avanti – obbliga il *can* a seguire in parallelo la traiettoria del natante.

Il *bürlon* (o *tirlindana*) è utilizzato per la pesca forse più praticata sul Ceresio. Si tratta di una ruota dotata di una manovella che consente di arrotolare un filo-madre munito di gancetti posti a una certa distanza l'uno dall'altro. A questi gancetti vengono attaccati i braccioli (*brasciöö*) alla fine dei quali vi è l'esca.

La *tirlindana* a mano, o *tirlindanín*, è un filo appesantito da piombo distribuito regolarmente su tutta la lunghezza: l'intera lenza è normalmente avvolta attorno a un aspo di legno, tenuto in mano durante la traina. Muovendo l'aspo in avanti o indietro più o meno velocemente e con movimenti improvvisi si dà vitalità alle esche e si eccita la curiosità dei pesci.

Sul lago Maggiore fra le tecniche vi è anche l'impiego di due *can*, senza dimenticare la *bastarda*, vale a dire la pesca con *tirlindana* (o *molagna*). In questo caso al filo d'acciaio o di rame avvolto su una grossa ruota di metallo si applicano diversi bracci di monofilo, ciascuno della lunghezza di circa 10 metri con cucchiaini argentati, trattenendo il tutto sotto la superficie del lago grazie ad una zavorra: la lenza procede trainata lentamente dall'imbarcazione, mentre i braccioli sono tesi dietro il filo-madre e la classica tirata della frizione indicherà che la trota ha abboccato.

Il pesce: commercio e consumo

Un tempo la pesca, sui laghi con le reti e sui fiumi con le peschiere, costituiva una risorsa economica di non trascurabile importanza. Le varietà di minor pregio erano un alimento a buon mercato per i meno abbienti, mentre anguille, trote e lucci finivano sulla tavola dei benestanti. Già nel Medioevo precisi ordinamenti obbligavano gli uomini dei villaggi rivieraschi a rifornire di pesce i mercati dei centri maggiori nei numerosi giorni di magro che la Chiesa imponeva ai fedeli.

Prodotto deperibile per antonomasia, il pesce veniva venduto prima possibile dal pescatore appena approdato o al banco del mercato giornaliero oppure ancora dal pescivendolo ambulante che girava i villaggi con la cesta del pescato.

Alcune tecniche di lavorazione permettevano tuttavia di prolungare la conservazione del pesce. La carpionatura, ancora oggi molto diffusa, sfrutta le proprietà conservanti dell'aceto e mantiene consumabile per alcuni giorni il pesce, precedentemente fritto e arricchito con verdure.

Sul lago di Como è ancora presente la lavorazione dei *missultín* o *missulitt*, agoni salati, seccati al sole e pressati in apposite botticelle, disposti a strati intervallati da foglie d'alloro; solitamente si consumano riscaldati su una griglia, spruzzati con aceto e accompagnati dalla polenta.

Più dozzinale era la *saraca*, ottenuta con la salatura e l'essiccazione a ventre aperto del pesce (solitamente il pigo).

Purtroppo oggi molti fattori concorrono a rendere trascurabile il consumo di pesce di lago, almeno per quanto riguarda il Ticino. I pescatori professionisti sono quasi scomparsi e le varietà di pesce più pregiate sono in calo o addirittura sparite, come l'alborella. Inoltre, sia i ristoratori che i privati disposti ad affidarsi a un mercato suscettibile di forti variazioni giornaliere sono pochi: i più preferiscono acquistare prodotti d'allevamento, di incerta qualità ma di sicura reperibilità.

La costruzione delle imbarcazioni tradizionali

Il lavoro del *navatt* cominciava con la preparazione del materiale necessario: legno di castagno per le tavole del fondo e dei fianchi e per le nervature, robinia per le rifiniture. Servivano inoltre chiodi a sezione quadrata di diverse dimensioni – bruniti per contrastare la ruggine – stoppa o filamenti di corteccia di tiglio e pece per il calafataggio. Oltre a ciò, era evidentemente essenziale l'abilità dell'artigiano, fatta di profonda conoscenza dei materiali, mano sicura e precisa, occhio, esperienza.

Preparato il fondo (*lünéta* o *fund*), si procedeva aggiungendo progressivamente le tavole del fasciame, lavorato con l'accetta e piegato grazie al calore del fuoco. Le nervature, ottenute da rami ricurvi, erano segate e rifinite con un'apposita ascia, la cui forma ricorda una zappa.

Le tavole venivano legate le une alle altre con l'inserimento di chiodi ribattuti. Si procedeva in seguito al calafataggio per impermeabilizzarle, operazione che iniziava con la forzatura negli interstizi di filamenti di stoppa di canapa o di filamenti di corteccia di tiglio, la *tea*, utilizzando un apposito scalpello.

Quindi si proteggeva l'interno e l'esterno dell'imbarcazione con della pece, un liquido viscoso di colore nero ricavato da bitume o da legni resinosi. Esso veniva spalmato bollente e spesso era anche utilizzato per ottenere rustiche decorazioni delle fiancate, delle quali si conservano tracce in alcune vecchie fotografie.

I delicati equilibri degli ecosistemi acquatici

In una conferenza tenuta a Lugano il 4 settembre 1894, l'itttiologo Eugenio Bettoni indicava fra le cause della diminuzione del numero dei pesci nel Ceresio, *“l'inquinamento delle acque pubbliche per opera di quelle di rifiuto, provenienti dalle industrie”*.

Già allora le nuove attività economiche, l'aumento della popolazione e le profonde modifiche del territorio stavano iniziando a rompere i delicati ecosistemi lacustri e fluviali.

In seguito, le attività umane hanno inciso sempre più profondamente sul territorio. Vari corsi d'acqua hanno subito devastanti interventi di modifica dell'alveo a causa di restringimenti delle loro sezioni idrauliche, della costruzione di dighe e di altri interventi regolatori del deflusso.

Sono totalmente scomparsi non pochi ruscelli, sostituiti da rigagnoli a volte inquinati dagli scarichi industriali e agricoli o da canalizzazioni urbane. Fortunatamente negli ultimi decenni sono stati compiuti passi significativi grazie agli interventi pubblici per la depurazione delle acque.

Ma è altresì innegabile che l'uomo agisca pesantemente sull'ambiente e quindi l'ittiofauna ne risulti fortemente impoverita e minacciata.

È necessaria una rigorosa ed efficiente politica in campo ambientale per ristabilire un equilibrio. In questo contesto, molti i dossier tuttora aperti: si pensi soltanto alla disastrosa situazione di parecchi fiumi a seguito delle continue oscillazioni di portata indotte dallo sfruttamento idroelettrico, all'affannosa rincorsa nella costruzione di microcentrali, alla presenza di uccelli ittiofagi (cormorani, aironi cenerini, svassi). Soltanto un deciso orientamento politico e una maggiore consapevolezza da parte della popolazione potranno risolvere in maniera durevole e credibile i problemi che la nostra società del benessere ha determinato.

I pescatori sono chiamati a fungere da attente sentinelle dell'ambiente, della cui salute sono fra i primi beneficiari, ma anche i primi a pagarne gli scompensi.

I pesci dei fiumi e dei laghi insubrici

Il nostro patrimonio ittico è costituito da specie indigene (autoctone), specie acclimatate (alloctone) e specie riscontrate saltuariamente.

Del primo gruppo fanno parte la lampreda, l'anguilla, la trota fario, la trota marmorata, la trota lacustre, il temolo, lo scazzone, il cagnetto, la bottatrice, il pesce persico, il ghiozzo, la cobite comune, il pigo, il triotto, il cavedano, il barbo comune e il barbo canino, la scardola, la savetta, la tinca, il vairone, il gobione, l'alborella, la sanguinerola, l'agone e il luccio.

Alla seconda categoria appartengono la carpa, il coregone, il salmerino alpino, il lucioperca, il gardon, il pesce sole, il persico trota, il salmerino di fonte, la trota iridea, la trota canadese e il carassio comune.

Nell'ultimo gruppo troviamo: lo storione, il pesce gatto, il siluro, il claride del Mozambico, il carassio dorato.

Le vie attraverso le quali le specie del secondo e del terzo gruppo hanno raggiunto il nostro territorio sono diverse.

La via ufficiale è quella di immissioni pianificate operate sulla base di conoscenze biologiche precise ed approfondite, come è stato il caso per il coregone e il salmerino alpino.

Un'altra via è l'immissione volontaria ma non ufficiale: è il caso delle persone che – ignare dei pericoli a cui potenzialmente assoggettano la fauna ittica locale – immettono pesci di acquario e/o ornamentali come il carassio dorato. Un caso emblematico, per i danni che ha provocato, è stata la scriteriata immissione del pesce sole, effettuata da un privato a inizio Novecento.

Un'ultima categoria di immissioni è quella involontaria o accidentale: tale introduzione di specie alloctone provocata dall'uso di pesci da esca provenienti da bacini imbriferi diversi, come pure la fuga di materiale ittico estraneo da allevamenti o da bacini di pesca sportiva, come nel caso della trota iridea, dello pseudorasbora, del rodeo amaro e dell'aspio.

Anche accidentali presenze estranee fra i pesci importati ufficialmente per immissioni deve considerarsi in questa categoria.

Capita ad esempio che con carpe, tinche o anguille si nasconda qualche esemplare di pesce gatto.

La piscicoltura

In Svizzera oggi la piscicoltura si concentra sulla trota, sul salmerino, sul coregone e sul luccio. Si distinguono due forme di piscicoltura: l'allevamento intensivo a scopi commerciali e l'allevamento per il ripopolamento.

Particolarmente adatta per l'allevamento intensivo si è dimostrata la trota iridea, introdotta in Europa dagli Stati Uniti attorno al 1880. In condizioni particolari si riesce a farla crescere in un anno dallo stadio di uovo fino alla cosiddetta "trota di porzione" (cioè la grandezza che può essere servita in un ristorante). Una tale crescita non è tuttavia possibile allo stato naturale, a causa della temperatura più bassa dell'acqua e di una minore disponibilità alimentare.

L'allevamento intensivo è quasi esclusivamente praticato in impianti privati, mentre quello destinato al ripopolamento è, nel nostro Paese, in gran parte affidato ai Cantoni, che talora delegano questo compito alle società di pesca.

La fecondazione è un'operazione molto delicata. Con una lieve pressione in direzione dell'apertura adiacente a quella anale, si prelevano dalle femmine le uova e dai maschi lo sperma, che vengono poi delicatamente mescolati mediante una penna d'oca: così avviene la fecondazione artificiale delle uova.

L'incubazione ha luogo in appositi recipienti; le uova devono restare immerse in acqua sempre fresca e ricca di ossigeno. Il periodo di incubazione varia da specie a specie e in funzione della temperatura dell'acqua. Subito dopo la schiusa delle uova, i piccoli pesci sono molto vulnerabili. Si nutrono ancora con le riserve che hanno nel sacco vitellino: solo dopo aver esaurito questa riserva, essi sono capaci di nutrirsi facendo ricorso all'ambiente.

È facile immaginare la moltitudine di pericoli ai quali gli avannotti sarebbero esposti in natura. Già il fatto che l'acqua non sia del tutto pulita impedisce, in alcune specie sensibili, che le uova si schiudano. Per questo motivo in misura sempre maggiore i pesci vengono allevati fino allo stadio di pre-estivali, di estivali o addirittura di pesci di un anno prima di essere immessi in acque libere. I pesci si adattano presto alle nuove condizioni ambientali ed è così possibile mantenere pescosi molti corsi d'acqua che, senza un tale ripopolamento artificiale, sarebbero da tempo privi di risorse ittiche.

La pesca sportiva

Seppure già presente in epoca greco-romana ed ancora prima (Egitto, Cina), la pesca che oggi chiamiamo sportiva, ossia a carattere ricreativo anziché professionale, si è sviluppata nell'Europa medioevale.

La più antica testimonianza scritta in proposito ad oggi conosciuta si deve al letterato francese Guido de Bazoches e risale al XII secolo.

La pesca sportiva è un modo per occupare piacevolmente il tempo libero.

L'obiettivo del pescatore sportivo non è tanto la quantità del pescato, quanto la sua qualità. A questo lo spingono anche le prescrizioni limitative della legge: riserve di pesca, divieti stagionali per determinate specie, divieto di impiegare certi strumenti e metodi, numero massimo degli attrezzi che si possono impiegare.

Gli strumenti principali del pescatore sportivo sono la lenza e la canna da pesca. Le esche più comuni nella pesca lungo i corsi d'acqua sono il lombrico e le larve degli insetti che vivono nell'acqua.

Molto usate anche le esche artificiali che vogliono imitare il nutrimento naturale dei pesci, come il "cucchiaino" usato per catturare grossi pesci predatori, che luccica quasi sembrasse un pesciolino in fuga. Con i bruchi artificiali si pesca secondo il metodo "jo-jo", muovendo cioè piano piano, su e giù, la lenza nell'acqua.

In Svizzera oggi si contano circa 140.000 pescatori sportivi; ognuno paga una patente o un diritto di pesca. In certi Cantoni il ricavato da queste tasse sulla pesca viene totalmente reinvestito nel settore: acquisto ed allevamento degli avannotti e dei giovani pesci, costi d'esercizio degli impianti di allevamento, stipendio dei guardapesca. La pesca libera con la lenza, quale antico diritto, esiste, per principio, sulla riva dei grandi laghi. Se si aggiungono ai pescatori sportivi con patente anche questi ultimi pescatori senza patente, si arriva ad un numero di circa 250.000 persone che praticano questa attività. Molti pescatori sono iscritti ad una delle numerose società di pesca locali o regionali.

Spesso queste società dispongono di sufficienti mezzi per gestire in proprio il corso d'acqua loro affidato o da loro affittato. Hanno cura che ogni anno vi vengano immessi abbastanza giovani pesci e che ci sia sempre un numero sufficiente di pesci pescabili.

La pesca a mosca

La pesca a mosca è un tipo di pesca sportiva, così definita perché vengono utilizzate particolari esche artificiali costruite a imitazione di insetti che nascono, si sviluppano, si riproducono e muoiono nell'ambiente acquatico, ma anche di insetti terrestri come formiche, cavallette, vespe. Essa prevede l'uso di canne da pesca sottili, leggere e relativamente corte, con un mulinello posto sotto l'impugnatura.

Caratteristica di questa pesca è la lenza chiamata "coda di topo". È un filo di dimensioni cospicue, generalmente colorato per essere visibile al pescatore. Ha una forma conica e si assottiglia verso la punta. Alla sua estremità è collegato il finale, in lenza trasparente, dove è innestata la mosca. Non vi sono piombi, perché il lancio dell'esca artificiale avviene sfruttando il peso della coda di topo e l'elasticità della canna.

Questo genere di pesca, che comporta un'osservazione profonda della natura, è sicuramente il più rispettoso verso di essa e, in particolare, verso il pesce. Gli ami utilizzati non hanno l'ardiglione e, di regola, la preda viene rilasciata senza aver subito gravi danni.

La prima descrizione esatta di questa tecnica è dello storico romano Claudio Eliano, che nel suo libro *De Animalium Natura* (III secolo d.C.) descrive come i pescatori macedoni ornassero l'amo con penne e piume, ad imitazione di insetti, e li usassero con la canna lunga circa tre metri munita di una lenza decentrata, formata da crine di cavallo intrecciato: l'equivalente della moderna coda di topo.

Nel 1460 circa suor Juliana Berners, priora di un convento benedettino inglese, scrisse il *Trattato di pesca con un amo*. In esso abbiamo capitoli sulla tecnica, sulla costruzione di canne da mosca, sull'entomologia, sulla costruzione di mosche artificiali e delle lenze, e sull'etica del pescatore.

Dal 1653, anno in cui si stampò il celebre *The Compleat Anglers* di Izaak Walton, numerosi altri testi seguiranno, in Inghilterra e nel mondo intero. Tanto che, oggi, la bibliografia dedicata alla pesca a mosca è senza ombra di dubbio la più fornita fra quelle sportive. In questo ambito il nostro Museo vanta, grazie alla donazione di Carlo Caprioglio, una raccolta di notevole interesse.

Le peschiere per le anguille della Tresa

L'anguilla, pesce misterioso, dal sangue velenoso e dall'aspetto inquietante del serpente, è un cibo apprezzato fin dall'antichità e da tempi immemorabili lo si è pescato lungo la Tresa.

L'emissario del Ceresio era infatti un ambiente ideale alla sua cattura, prima che dighe e chiuse ostacolassero le migrazioni verso il Mar dei Sargassi, dove l'animale adulto si riproduce.

L'esistenza di peschiere sul corso della Tresa è documentata con certezza dal 1476, quando un rogito del notaio Giorgio Avanzini di Curio cita sia la Peschiera di Sotto, proprietà di ser Filippinus del Albis di Sessa, sia quella di Sopra, verso l'imbocco del fiume dunque, di pertinenza della mensa arcivescovile di Milano.

Nel 1583, l'arcivescovo Carlo Borromeo ne cede la proprietà ai Perseghini di Ponte Tresa. Più tardi, altre importanti famiglie del luogo subentrano nella proprietà quali *compadroni*: i Bella, i Crivelli, i Giani, i Rossi, i de Stoppani, i Quadri.

L'anguilla costituiva un cibo raffinato, molto ricercato dalle classi benestanti e il suo commercio dava vita a una piccola economia.

I grotti della valle della Tresa la offrivano come specialità, sia in umido che allo spiedo, mentre i proprietari delle peschiere le facevano giungere, mantenute vive dentro botti colme d'acqua, a Milano, nella Svizzera interna e persino a Parigi.

Costruzioni ingombranti e fatalmente destinate a ostacolare il corso delle acque, poste a cavallo di un confine non ben determinato, soggette a incerte legislazioni, le peschiere sono state per secoli oggetto di innumerevoli dispute, grazie alle quali disponiamo di abbondante documentazione sulla loro attività dal XVI al loro definitivo abbandono, seguito ai danni provocati dall'alluvione del 1951.