

«Persico fresco dalla Svizzera» – così riportano numerose carte dei menu nei ristoranti. Il pesce persico è il pesce commestibile più apprezzato in Svizzera. Ma praticamente nessuno fra i non pescatori lo conosce davvero. Per questo motivo la Federazione Svizzera di Pesca lo ha eletto «Pesce dell'anno 2019».

Testo: Sarah Bischof



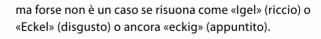
n persico in fondo alla lenza e il pescatore sorride di felicità. Questa reazione non è assolutamente sorprendente visto che questo pesce è il più popolare e amato in Svizzera non solo fra i pescatori, ma anche dai buongustai e quindi dal mondo della gastronomia. Ma ciò porta a conseguenze inevitabili: le catture di quasi 250 tonnellate all'anno dei pescatori professionisti svizzeri non soddisfano minimamente la domanda. Infatti, il consumo attuale è circa dieci volte maggiore. Questa richiesta è quindi soddisfatta da importazioni dall'Europa del Nord e dell'Est. Questa situazione attrattiva ha ispirato alcuni dei più grandi progetti d'acquacoltura svizzeri. È molto probabile che la produzione di persici d'allevamento sorpasserà presto le catture di persici selvatici.

Tuttavia, il persico selvatico rimane ancora il migliore. Per questo motivo il pesce persico è un buon ambasciatore per rivendicare degli habitat naturali intatti.

Pungente versus brillante

Ma che aspetto ha questo pesce che il più delle volte viene servito nei nostri piatti sottoforma di filetto? Delle strisce verticali simili a quelle delle zebre ne percorrono il corpo, la pinna caudale e le pinne pelviche hanno una colorazione arancione intenso su uno sfondo scintillante che va dall'argento al verde brillante e talvolta persino azzurro. Quando si innalzano, le due pinne dorsali sono maestose. Grazie alla sua morfologia sa difendersi e proteggersi dai predatori:





infatti una parte delle sue pinne sono provviste di spine pungenti e gli opercoli sono provvisti di aculei.

Noiosa preparazione

Il suo aspetto gli ha dato il soprannome di «cavaliere aculeato», così come il suo vero nome. Sebbene sia un pesce magnifico, i nostri avi hanno sottolineato gli aspetti negativi di questa preda oggigiorno tanto ambita. Le perfide pinne pungenti e le ruvide squame trasformano la preparazione delle catture in un momento noioso e a volte anche doloroso. La filettatura richiede una buona manualità il cui sforzo è ricompensato da un grande piacere culinario. Le origini della parola «Egli» (pesce persico in tedesco) non sono del tutto chiare,

Portatore di record e molto adattabile

I pesci persici sono diffusi quasi mondialmente. Appartengono all'ordine dei Perciformes che, con più di 9'300 specie e 150 famiglie, rappresenta il gruppo di animali vertebrati con più specie. Il pesce persico comune appartiene alla famiglia dei Percidi (Percidae). È presente in Europa e in Asia da almeno 23 milioni di anni. Grazie alla sua grande adattabilità, il persico prospera in quasi tutti i tipi di ambienti acquatici e tutte le zone climatiche.



Aiuti alla riproduzione del persico

Contrariamente a molte altre specie della fauna ittica svizzera, il persico non è minacciato. Tuttavia, in molti specchi d'acqua svizzeri, la taglia delle popolazioni, la crescita e la resa piscicola mostrano una notevole diminuzione. Bisogna trovare delle misure adeguate.

Testo: Sarah Bischof

n Svizzera, il pesce persico vive praticamente in tutti i laghi dell'Altipiano e delle Prealpi. Gli anni '70 sono stati un periodo da record, ma da allora si è constatata una diminuzione delle popolazioni, probabilmente una conseguenza della riduzione decisamente efficace dei nutrienti presenti negli scarichi delle stazioni di depurazione. Meno nutrienti portano a meno plancton, di cui si nutrono non solo i giovani persici ma anche tutti i pesci da foraggio che diverranno fonte di sostentamento dei persici adulti.

La FSP si impegna a favore degli habitat

«La Federazione Svizzera di Pesca FSP lotta per delle acque in buona salute che possano adempiere la loro funzione ecologica di habitat piscicolo». Bisogna quindi ripristinare gli habitat danneggiati dallo sfruttamento della forza idraulica o da inquinamenti cronici dovuti a sostanze chimiche. Anche il cambiamento, e in particolar modo le modifiche della fauna e della flora subacquee, preoccupano la FSP. Dal 2011, la revisione duramente ottenuta della Legge federale sulla protezione delle acque fornisce il quadro finanziario e giuridico per

interconnettere nuovamente i laghi, i fiumi e i ruscelli, migliorare la loro diversità strutturale e attenuare gli effetti nefasti dei deflussi discontinui.

Aiuti alla riproduzione

Negli ambienti acquatici svizzeri, la maggior parte delle popolazioni si riproduce da marzo a maggio. Le femmine non costruiscono nidi per la prole, ma depongono dei nastri ovarici lunghi fino a due metri e a profondità che variano dai due ai dieci metri che vengono fecondati da più esemplari maschi. Affinché le quasi 300'000 uova ricevano sufficiente ossigeno e non affondino, i nastri ovarici gelatinosi, simili a quelli prodotti dai rospi, vengono avvolti attorno a piante acquatiche o a rami o alberi sommersi. Se i supporti per la deposizione si fanno rari a causa della mancanza di piante acquatiche adequate, una popolazione locale può venir compromessa. Per questo motivo, nel lago di Costanza così come in molti altri laghi, una lunga tradizione vuole che si immergano rami e alberi di Natale per aiutare la riproduzione del persico.

2|2019



UN VINO DEDICATO AL PESCE DELL'ANNO

Delle zebrature verticali, un dorso scintillante blu e giallo, una pinna dorsale spiegata – chi osserva l'etichetta di questo raffinato Riesling Sylvaner e conosce un po' i pesci, individua subito il legame fra questa preziosa bevanda e il Pesce dell'anno 2019. Questo dettaglio del persico decora la bottiglia proveniente dalla cantina GVS di Sciaffusa. Questo Riesling è stato eletto nel 2010 quale migliore Riesling-Sylvaner della Svizzera! Proviene dal particolare terroir (Räckedorn) del vigneto di Gäschlingen. Per la FSP è una ragione sufficiente per trasformare quest'ottimo vino in un'edizione speciale dedicata al pesce dell'anno 2019. Infatti, cosa c'è di meglio di un potente Sylvaner per accompagnare i delicati filetti di persico?

La bottiglia, al costo di 16.50 franchi, può essere ordinata via e-mail all'indirizzo info@sfv-fsp.ch o tramite formulario di ordinazione.

2.- franchi a bottiglia saranno versati a favore del progetto «l pescatori fanno scuola».



Il Sylvaner accompagna perfettamente i piatti a base di persico.

Rivista svizzera della pesca



Schweizerischer Fischerei-Verband SFV Fédération Suisse de Pêche FSP Federaziun Svizra da Pestga Federazione Svizzera di Pesca

Incontro con i Parlamentari

La FSP ha invitato i membri del Parlamento al consueto pranzo a base di pesce

Membri di tutti i partiti del Parlamento si sono presentati al tradizionale pranzo a base di pesce, offerto dalla Federazione Svizzera di Pesca FSP. Quest'anno, questo pranzo salutare e al contempo informativo si è tenuto nel corso della terza settimana della sessione invernale.

I Presidente Centrale della FSP nonché Consigliere agli Stati Roberto Zanetti ha fatto molto piacere poter salutare così tante e tanti colleghi, al limite dalla capacità della sala riservata per l'occasione. La «ricetta» si è dimostrata valida e gode di buona fama fra i membri del Consiglio nazionale e del Consiglio degli Stati: un pranzo a base di pesce, brevi informazioni da parte della FSP e dialoghi fra i parlamentari e i membri dell'Ufficio direttivo della FSP.

Quest'anno, Samuel Gründler ha parlato dell'estate canicolare 2018 e delle conclusioni che ne sono state tratte. Stefan Wenger ha esposto la necessità di una possibilità di risalita e di ridiscesa a valle priva di ostacoli per i pesci. Mentre Philipp Sicher ha parlato della minaccia che i pesticidi rappresentano per le acque – e dell'importanza delle due iniziative popolari che trattano proprio questo tema.

Dopodiché le parlamentari e i parlamentari hanno potuto godere del frutto dell'impegno della FSP: pesce appena pescato, deliziosamente preparato e accompagnato da contorni salutari. E salutari, metaforicamente parlando, sono stati anche i discorsi fra i membri dell'Ufficio direttivo della FSP e i membri del Consiglio nazionale e del Consiglio degli Stati. Quest'occasione ha mostrato ancora una volta che le migliori forme di comunicazione rimangono ancora il dialogo e le relazioni interpersonali.

Kurt Bischof



Parlamentari attenti durante il pranzo della FSP.











Cambiamento climatico e pesca

Centro svizzero di competenza per la pesca CSCP

L'estate arida del 2018 ha fornito un assaggio di quello che sarà il clima in Svizzera in futuro. Un progetto sviluppato dal Centro svizzero di competenza per la pesca CSCP si occuperà di questo tema e sarà finanziato dall'Ufficio federale dell'ambiente, da vari Cantoni e dalla FSP.

ell'ambito del programma pilota «Adattamento al cambiamento climatico», la Confederazione finanzia progetti che sviluppino nuovi approcci e soluzioni. Il Centro svizzero di competenza per la pesca CSCP ha colto l'opportunità e, con i Cantoni di Argovia, Basilea Campagna, Berna, Friborgo, S. Gallo e Uri, così come con la FSP, ha sviluppato il progetto «Opere idrauliche e pesca nel cambiamento climatico». Il progetto ha convinto la Confederazione – ed è stato approvato. Sotto la guida di Adrian Aeschlimann, direttore del CSCP, dovrà essere realizzato entro il 2021.

Di cosa si tratta?

Lo scopo principale del progetto è quello di garantire habitat per le specie di pesci indigene anche con scarsità di acqua e canicola. Concretamente si tratta delle seguenti operazioni:

- In futuro gli interventi di ingegneria idraulica per la protezione dalle inondazioni e per le rivitalizzazioni volte a sostenere le specie di pesce indigene, dovranno tenere in considerazione anche le possibili situazioni di acqua bassa, la temperatura e le piene invernali.
- Le autorità cantonali conoscono le misure per il mantenimento delle specie di pesci predominanti e le applicano a livello interdisciplinare.
- Le federazioni cantonali orientano le loro pratiche di cura e mantenimento verso misure efficaci e adattate al clima.
- I pescatori sono coinvolti dalle parti interessate.



Progetti parziali nei e con i Cantoni

Il progetto è diviso in cinque sotto progetti. Uno di questi è orientato all'ingegneria idraulica e messo in opera su corsi d'acqua del Canton Argovia dall'Alta scuola specializzata di Berna (genio idraulico). Un secondo sotto progetto riguarda l'Er-

golz (Basilea Campagna) e si interroga su come mantenere un corso d'acqua con salmoni malgrado il riscaldamento climatico. I Cantoni di Berna e Friborgo guidano un sotto progetto sulla Singine. Nonostante delle condizioni vicine allo stato naturale, le trote fario sono sparite e i servizi della pesca hanno deciso di limitare il ripopolamento con piccole trote sul settore posto a monte di Zumholz. In collaborazione con le autorità cantonali, le federazioni e le società di pesca, il CSCP si pone le seguenti domande: cosa significa per i pescatori la scomparsa di specie di origine locale e l'apparizione di nuove specie? I pescatori devono accettare la nuova situazione e abbandonare la pesca in questo fiume o specializzarsi sulle nuove specie? Possono aiutare a migliorare la situazione?

Sotto progetto della FSP

Sotto la direzione della Federazione Svizzera di Pesca FSP, un altro sotto progetto vuole adattare le pratiche dei pescatori per migliorare l'habitat ai cambiamenti attesi dovuti al riscaldamento climatico. Il programma pilota dovrebbe mostrare alle pescatrici e ai pescatori, ma anche alle autorità, l'importanza di mantenere dei corsi interconnessi e dinamici. Ciò dà l'occasione di promuovere la guida pratica «I pescatori creano habitat».

Adrian Aeschlimann



Agenda FSP

8-10 febbraio 2019 Salone caccia e pesca Coira

13 aprile 2019 Conferenza dei presidenti Olten

15 giugno 2019 Assemblea dei delegati FSP Soletta

31 agosto 2019 Giornata Svizzera della pesca Tutta la Svizzera

Informazione legale

Federazione Svizzera di Pesca

Redazione/Produzione: Kurt Bischof Casella postale 141, 6281 Hochdorf kurt.bischof@bischofmeier.ch Telefono 041 914 70 10 Fax 041 914 70 11

