



Federazione Svizzera di Pesca FSP

Un predatore
che ci affascina

Il luccio

Pesce dell'anno 2023



Pesce dell'anno 2023

Il luccio è una delle specie di pesci più conosciute in Svizzera. Grazie alle sue dimensioni, è molto apprezzato sia dai pescatori sportivi che da quelli professionisti, oltre che dal mondo della gastronomia. Il luccio mostra la sua forza senza compromessi e si trova in cima alla catena alimentare. Ciò significa che questo predatore si prende ciò che vuole. È il soggetto di molti miti, leggende e proverbi. In breve, il luccio è un predatore che ci affascina.



Tuttavia, anche questa specie ittica sicura di sé deve affrontare il degrado dei suoi habitat naturali. Per questo motivo la Federazione Svizzera di Pesca lo ha scelto come pesce dell'anno 2023, in quanto deciso difensore di ambienti acquatici intatti.



La bocca a becco d'anatra è una delle sue caratteristiche distintive.

Arrivato dall'Italia

Il luccio (*Esox lucius*) è un membro della famiglia degli Esocidae, che comprende principalmente le specie del genere *Esox*. Nel mondo si conoscono sette specie di lucci. Vivono in Europa, Nord America e Asia settentrionale. Preferiscono vivere in stagni, laghi e fiumi a lento scorrimento. In Svizzera, oltre al luccio nordeuropeo, è presente anche il luccio cisalpino (*Esox cisalpinus*), noto anche come luccio italico. Una nuova specie della famiglia dei lucci che è stata definita nel 2011.

I maschi sono più piccoli delle femmine

Il luccio è il pesce che domina le acque svizzere e colpisce per la sua dimensione e il suo peso. Può crescere fino a oltre 130 centimetri e pesare più di 20 chili. Sorprendentemente, i maschi più grandi sono notevolmente più piccoli delle femmine. Il luccio è caratterizzato da un corpo allungato, leggermente compresso ai lati. La pinna dorsale e quella anale si trovano in posizione molto arretrata rispetto alle altre specie ittiche. La bocca piatta a forma di becco d'anatra, all'estremità di una testa allungata, è caratteristica di questa specie di pesce.

Nella sua ampia bocca, il luccio ha molti e grandi denti, come si addice a un tale predatore. La colorazione varia a seconda dell'habitat e dell'età: i pesci di un anno che vivono in aree rivierasche erbose possono essere di colore verdastro, mentre gli individui più grandi e anziani che vivono in aree di acqua salmastra possono essere di colore marrone o giallastro, spesso con screziature grigie.

Predatore

Il luccio mangia senza freni tutto ciò che gli capita sotto la bocca. Ciò che vuole, lo prende. Mangia di tutto: pesci, uccelli acquatici, serpenti, ratti, topi e persino i suoi stessi simili.

Cannibale

Come agli albori dell'umanità: il cannibalismo tra lucci è una realtà e regola le popolazioni. Il luccio è un opportunist, si adatta e mangia ciò che trova più facilmente.

Habitat

Quando le sponde dei corsi d'acqua e le pianie alluvionali vengono risanate o riportate a uno stato quasi naturale, queste per il luccio fungono da habitat attraenti e da zone di riproduzione ideali. Le rinaturazioni garantiscono la sopravvivenza di questo pesce imponente e migliorano anche l'habitat di altre specie animali e vegetali.



La Federazione Svizzera di Pesca sostiene la creazione del Centro svizzero dei pesci presso il lago di Moos. Grazie di cuore per la vostra donazione!



Cacciatore

Il luccio rimane immobile mentre osserva le sue prede vicino alla riva o a strutture sommerse. Al momento giusto, si precipita in avanti e afferra la preda con le sue potenti mascelle.

Prole

Le femmine depongono le uova, che aderiscono alle piante acquatiche che fungono da supporto per la progenie. Una femmina produce circa 40.000 uova per chilogrammo di peso corporeo. Le uova hanno un diametro di due o tre millimetri.

Macho

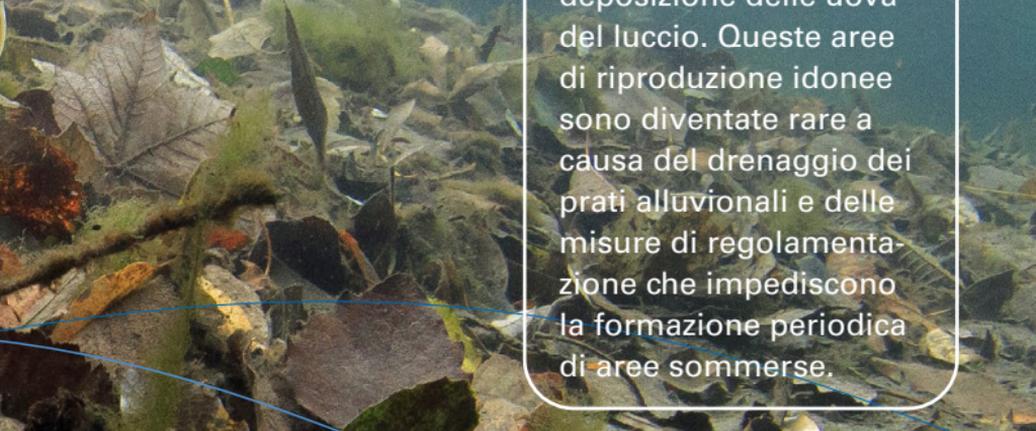
Non appena la temperatura dell'acqua supera i 5°C, i lucci si riuniscono per il rituale di accoppiamento. Non c'è da stupirsi se i maschi lottano violentemente per le femmine, colpendosi e mordendosi a vicenda.

Ecosistema

Il luccio si colloca in cima alla catena alimentare. Grazie alla selettività delle sue prede, svolge un ruolo importante nell'ecosistema e regola in parte le popolazioni di alcune specie ittiche.

Zone di riproduzione

In primavera, i prati alluvionali, le aree golenali dei fiumi e le zone di acqua bassa e le rive sommerse dei laghi costituiscono luoghi importanti per la deposizione delle uova del luccio. Queste aree di riproduzione idonee sono diventate rare a causa del drenaggio dei prati alluvionali e delle misure di regolamentazione che impediscono la formazione periodica di aree sommerse.

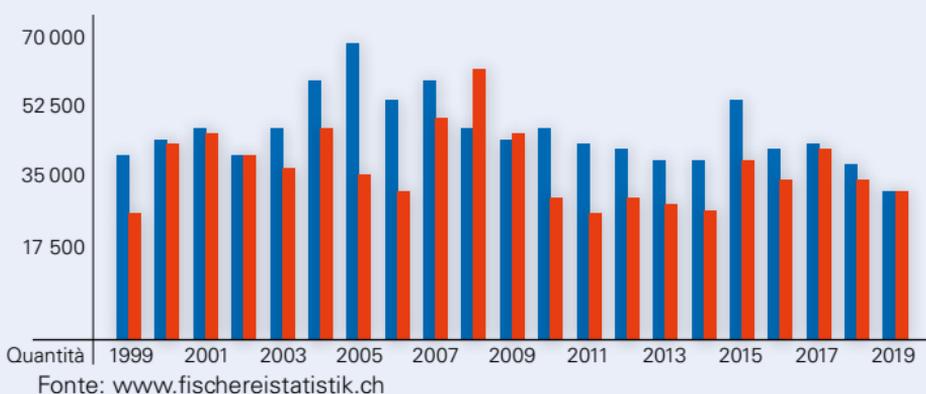


Paradosso statistico

Sia la pesca professionale che quella ricreativa hanno mostrato rendimenti sorprendentemente stabili negli ultimi 20 anni. Ciò pone il luccio in una posizione paradossale nelle statistiche di pesca. È una delle poche specie ittiche autoctone della Svizzera non a rischio di estinzione. Infatti tre quarti di tutte le specie ittiche sono già estinte, in via di estinzione o a rischio e dipendono dal nostro sostegno.

Numero di lucci catturati negli ultimi 20 anni

● Pesca sportiva del luccio ● Pesca professionale del luccio



Passiamo ora alle statistiche: in termini di lunghezza e peso, Eros Pelli è il detentore ufficioso del record svizzero. Nel 2002, ha catturato nel lago di Lugano un magnifico luccio di 137 centimetri di lunghezza e 33 chili di peso con un pesciolino.

Un piatto raffinato

Il luccio è uno dei pesci commestibili più apprezzati. Ciò è dovuto alla sua carne magra, di colore chiaro e molto aromatica. Le „fritture di luccio“, il „ luccio al forno“ o il „ filetto di luccio alla mugnaia“ sono dei classici della gastronomia svizzera. I numerosi modi in cui il luccio può essere lavorato lo rendono particolarmente apprezzato nell’alta cucina. In alcuni ristoranti in riva al lago, il luccio servito è appena pescato. Questo pesce è caratterizzato da lisce a forma di Y, saldamente incastrate nella carne. Per questo motivo la carne di luccio viene spesso utilizzata nella preparazione di polpette o quenelles di luccio. Ma con un po’ di esperienza, è possibile spinare anche i filetti.

«Che bel luccio!»

Il luccio domina le nostre acque e segna il nostro quotidiano.

- **Nei paesi di lingua tedesca, l'espressione „Che bel luccio!“** è usata per descrivere una persona di successo, sveglia o ammirata. A volte per apprezzamento, ma anche per sarcasmo. In origine, il termine „luccio“ era usato per indicare una persona virile e rozza. Ciò si rifà direttamente al carattere di questo aggressivo predatore, difficile da allevare. Pertanto, nel gergo popolare, „luccio“ significa „duro“, „vero uomo“, o qualcuno che ha molta stima di sé.
- **„Come un luccio in uno stagno di carpe“:** un'espressione tedesca per indicare un amico irrequieto o non amato. Naturalmente il luccio è tutt'altro che un tipo addormentato!
- **Il gruppo „Hecht“ (luccio in tedesco).** Uno dei gruppi musicali dialettali attualmente più conosciuti nella Svizzera tedesca si chiama „Hecht“. Da anni riempiono le sale da concerto, persino l'Hallenstadion di Zurigo.
www.hechtimnetz.ch
- **„Koeder“** Con questo marchio, Michael Glauser porta il luccio in tutto il mondo. Scommettiamo che l'avete già visto?
www.koeder.ch



Tabea Hüberli

Il gruppo „Hecht“ -
ovviamente
in acqua!



Federazione Svizzera di Pesca FSP

Il luccio (*Esox lucius*)

Nomi:

Dimensione:

Aspettativa di vita:

Status:

tedesco Hecht, francese brochet,
italiano luccio, inglese pike
massimo 130 cm (femmine spesso più
grandi dei maschi) e 20 chili
fino a 30 anni
luccio (*Esox lucius*) NM (non minacciato),
luccio cisalpino (*Esox cisalpinus*) DI
(dati insufficienti)

Il vino del pesce dell'anno 2023

Quest'anno, il vino del pesce dell'anno è il frizzante Aligoté 2021 - AOC Ginevra „Domaine les Perrières“. Un vino bianco proveniente dalla regione all'estremità del Lago di Ginevra, dove anche il luccio è di casa. Questo vino seduce con i suoi aromi di mandorle, nocciole e agrumi e con la sua rotondità in bocca.

Disponibile in scatole da sei al prezzo di CHF 125.00, spese di spedizione e imballaggio incluse. Per ogni bottiglia, due franchi saranno devoluti al progetto „I pescatori fanno scuola“ della FSP. Ordini: sfv-fsp.ch/fisch-des-jahres → FSP-Shop



Impressum

Edizione: © Federazione Svizzera di Pesca FSP

Wankdorffeldstrasse 102, Casella postale,
3000 Berna 22, 031 330 28 02, sfv-fsp.ch

Testi: Thomas Schläppi/David Bittner

Redazione: Kurt Bischof

Immagini: Matthias Meyer (pagine 2, 3), Rainer
Kühnis (pagine 1, 4), ©Hecht (pagina 7)

Produzione: bischof | meier und co.

L'azione «Pesce dell'anno 2023»

è sostenuta da:

- Ufficio federale dell'ambiente UFAM
- Club dei 111

Per saperne
di più sul pesce
dell'anno 2023
sfv-fsp.ch

