

VareseNews

“Pensavo fosse un siluro, invece.....”

Pubblicato: Mercoledì 5 Maggio 2010



Una bocca da spavento, con tanto di denti, e un corpo che per tenerlo in braccio lo devi stringere come fosse una fidanzata. E difatti, femmina lo era.

Stiamo parlando del luccio portato a riva due settimane fa da due amici che a Cadrezzate, sul lago di Monate, hanno catturato un animale di **7 chili lungo un metro e 7 centimetri**.

E non sono balle da pescatori: per vedere l'aboccata, di notte, sul lago, durante le battute di pesca si usano gli “starlight”, galleggianti fosforescenti. Infatti quindici giorni fa Matteo Rogiani, ventottenne, aveva appena posizionato la sua lenza quando ha visto muoversi il galleggiante in modo strano.

“Pescavo ‘col vivo’: avevo come esca cioè una scardola di 100 grammi agganciata all’amo per la pinna dorsale. Il galleggiante si è mosso non appena ho appoggiato la canna. Poi è sparito e se ne è andato per un minuto. Subito dopo è riemerso e ho dato filo. A quel punto ho guardato il mio socio, gli ho detto: ‘che faccio?’, e senza nemmeno aspettare la risposta, ho tirato”.

Questo, in realtà, è il risultato di una battuta serale di pesca al siluro, che ha portato a riva tutt'altra preda. La stagione ideale per la pesca a questo animale, in realtà, si apre tra una ventina di giorni, quando l'acqua si scalda e il pesce si muove di più.

«Mi sono accorto che era un luccio perché ad un certo punto, nel bel mezzo dell'oscurità è saltato fuori dall'acqua: una cosa stupenda, saranno state le 10. Solo allora mi sono reso conto della bestia che avevo allamato»

L'attrezzatura da pesca ha fatto il suo dovere: la canna per le carpe ha tenuto e **l'amo era legato alla lenza con un filo d'acciaio:** impossibile per il luccio romperlo.

«E' il luccio più grande della mia vita e il più inaspettato – spiega Matteo – . Spesso accade di prendere qualche anguilla, ma lucci così grossi, al posto dei siluri, proprio no».

Ma che fine ha fatto il pesce? «L'ho affidato ad un amico macellaio che l'ha trasformato in filetti, in parte già cucinati, in parte congelati». E se fosse stato un siluro? **«Il siluro si può mangiare se sta sotto i tre chili:** ho incontrato amici pescatori rumeni che li prendono per mangiarli: fa parte della loro tradizione culinaria e anche loro mi confermano che sotto un certo peso sono buoni, mentre oltre, la carne diventa coriacea. Io scelgo un altro criterio: qualunque pesce preso nel lago di Monate me lo mangio, se vado altrove, no».

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it

