

Il cuoco pescatore che prepara la pappa ai pesciolini

Pubblicato: Giovedì 15 Febbraio 2018



La colazione dei campioni e la vasca dei miracoli. I tini del vino trasformati in tane per i pesci che diventeranno riproduttori e proseguitori delle antiche specie del Verbano.

Trucchi, piccoli segreti ed espedienti usciti dal genio di Antonio Catenazzi, che da anni manda avanti con un gruppo di affiatati volontari l'incubatoio ittico di Maccagno dove le trote nascono, vengono tirate grandi e poi rilasciate nel lago. Una realtà alla ribalta nelle ultime settimane per la carenza di fondi pubblici che mettono a rischio la biodiversità del Maggiore tanto da far lanciare un SOS alle istituzioni: «Dateci una mano, non ce la facciamo ad andare avanti: troppe spese».

Ma soprattutto una cartina tornasole di esperienze, conoscenza e passioni in grado di svelare gli effetti del riscaldamento globale a casa nostra: acqua più calda già nella falda. Cosa quasi impossibile da credere in una valle gelida dove gli schizzi ghiacciano appena caduti a terra, e la punta dei piedi comincia a pizzicare appena dopo qualche minuto all'aperto. Eppure è così: un grado in più che fa male ai pesciolini, ne compromette la crescita e **l'unica soluzione è il refrigeratore**.

Leggi anche

- **Maccagno con Pino e Veddasaca** – Acqua più calda di un grado, così rischiano le trote del Verbano

È per questo che vale la pena raccontare questa realtà: Catenazzi, 54 anni, è cuoco, e per questo forse la grande soddisfazione non sono solo “i riproduttori”, i grandi pesci che si trovano nella vasca esterna, vere “fabbriche” di uova e quindi di avannotti.

La vera passione – ore e ore al giorno – è nascosta nelle vasche in acciaio piene di avannotti nutriti da Antonio con una sorta di “colazione dei campioni”. Si tratta di una speciale miscela posta nell'erogatore del cibo e in grado di rilasciare il mangime nell'arco di diverse ore a queste affamate nuvole di pescetti scuri che un giorno saranno ai vertici della catena alimentare del Lago Maggiore.

Li guarda con soddisfazione, questi pesciolini, e confessa: «Anni fa stavo qui giornate intere solo per guardarli crescere».

Altro che cinema, qui va in scena lo spettacolo della vita, garantito da impegno e trovate d'ingegno, come i tini del vino adattati con l'amico idraulico come casa per i pesci di alcune pezzature; e poi quella “vasca dei miracoli”, una grande e profonda costruzione in cemento in grado di assicurare crescita sana e veloce a marmorate, fario e lacustri, **le tre specie di trote – grandi predatori – garanzia di equilibrio nell'ecosistema lacustre.**



Una magia che rischia però di rimanere priva di risorse per via dei costi.

«Quest'anno riusciremo a seminare le trote. Proprio in questi giorni, ieri (lunedì 12 febbraio ndr) ho avvisato la Commissione italo elvetica per la pesca di essere pronto a liberare gli avannotti di trota marmorata e di lacustre nel Lago Maggiore».

Sul fronte della politica per ora c'è di nuovo l'interessamento di Comunità Montana Valli del Verbano che per bocca del presidente **Giorgio Piccolo** fa sapere di essere pronta ad affrontare il problema sedendosi ad un tavolo: «Non possiamo lasciare inascoltate le richieste del territorio», ha detto.

Il punto sono i soldi che anni fa l'ente Provincia girava a queste realtà – non solo all'incubatoio di Maccagno ma anche alle altre strutture – e che oggi spetta alla Regione erogare.



«Sono risorse preziose per una realtà come la nostra che si basa esclusivamente sul volontariato», spiega Antonio, «Ci sono diversi pensionati che ogni giorno vengono a dare una mano. Ora stiamo pensando di **andare oltre la società sportiva “La Madonnina” e creare una struttura associativa più grande** e capace di coinvolgere tutti i pescatori dell’Alto Verbano e non solo di Maccagno», spiega. Il viavai c’è nei giorni della “spremitura” delle trote – in autunno – e della distribuzione degli avannotti, a primavera.

E poi tutto il lavoro ordinario nel resto dell’anno: «**I pesci** vanno curati col caldo e col freddo, non conoscono feste e **mangiano tutti i giorni, anche a Natale**».

E c’è da credergli. **Perché è parola di pescatore, e di cuoco.**

[Andrea Camurani](#)

andrea.camurani@varesenews.it