



Troupe La caccia al siluro sul Sebino «studiata» dai giapponesi

La scheda

Un colosso che viene dall'Est

Originario dei grandi fiumi dell'Europa centrale dell'Est, dove può raggiungere i 5 metri per tre quintali, il Siluro è stato segnalato per la prima volta in Italia, nel Po, nel 1957

Iper-vorace e senza rivali

In Italia la diffusione del siluro, avviata per mano umana, è stata rapida. Il pesce non ha rivali in natura ed è iper-vorace: ogni giorno può divorare cibo in quantità fino al 5% il suo peso

Nel lago d'Endine supera i 2 metri

Il pesce siluro nella Bergamasca è ormai diffuso. Nei fiumi si trovano esemplari più lunghi e snelli, nelle torbiere e nel lago d'Endine è «ressas» di pesci sopra i 2 metri per almeno 80 chili

Piano di difesa e Province apripista

Il siluro è dannoso e va contenuto. Le Province di Bergamo e Brescia, con il Consorzio dell'Oglio e dei Laghi, hanno avviato un piano ad hoc che impiega sub ed elettroscandali. Ora va rifinanziato

Il caso Squadre di sub e scosse elettriche: l'antidoto del Sebino fa scuola. Ma è allerta fondi L'invasione dei pesci siluro ora ci fa rischiare la sanzione Picchi del 75% nell'Oglio. Multe Ue se non torna l'equilibrio

li da abbassare significativamente i punteggi», spiega Massimo Buizza. Uno che parla con cognizione di causa, essendo il direttore del Consorzio dell'Oglio che per le Province di Bergamo e Brescia cura un piano per limitare la presenza del siluro. C'è molto da lavorare: chi pensava che questo pesce, originario dei grandi fiumi dell'Est e giunto in Italia perché introdotto dall'uomo, fosse limitato al Po si deve ricredere. E parecchio. I picchi ormai sono altissimi: nel lago d'Endine, dove si segnalano esemplari sopra i 2 metri per oltre ottanta chili (parola dei sub chiamati da alcuni mesi a stannarli) il siluro costituisce il 25% della biomassa, mentre nel 2005 era lo 0,6%. Nel Sebino si stimano i medesi-

mi livelli, con il record delle torbiere dove si sale addirittura al 75%. Nell'Adda pesci siluro sono stati trovati anche nelle chiuse, e pure il Brembo ha di recente mostrato segni di colonizzazione. L'Oglio ha una vera cartella clinica, grazie a un censimento del Consorzio che ha individuato punti in cui 8 pesci su 10 sono siluro. «Ma con le battute di contenimento — spiega Bu-

izza — in tre anni siamo scesi al 35%. Soglie comunque alte, ma che mostrano una via d'uscita.

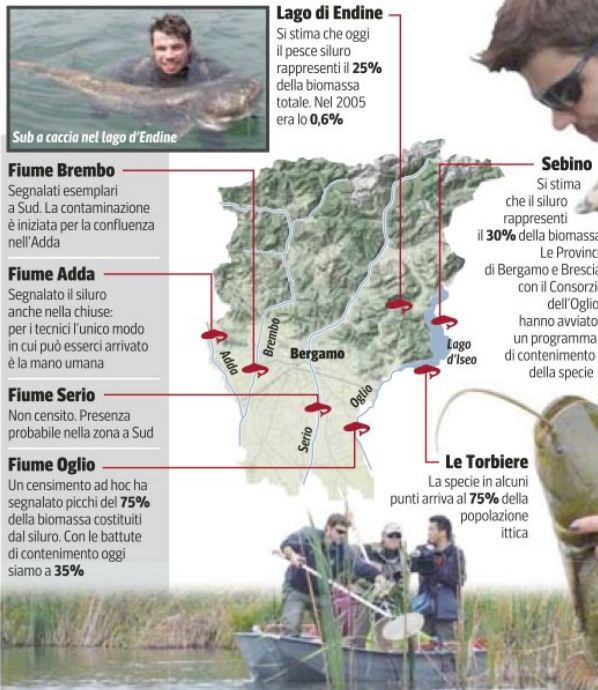
Le sanzioni europee (non quantificabili per ora) toccherebbero lo Stato e le Regioni fuori parametro, quindi i contribuenti. Ma se Bergamo e Brescia non sono per nulla indenni, va detto che il piano di contenimento locale è oggi studiato come pilota a livello nazionale: le due Province sono infatti le prime ad aver autorizzato la discesa in acqua di sub specializzati per la caccia sistematica, così come l'uso di elettroscandali che portano verso il pelo dell'acqua i pesci nell'arco di alcuni metri, permettendo poi (lo spaccamento è temporaneo) di selezionare soltanto quelli indesiderati. Una tec-

nica che ieri è stata utilizzata alle torbiere di Iseo, per un'uscita che va a sommarsi a quelle che dalla primavera hanno già portato a catturare 35 quintali di pesci siluro. Certo, mettere in moto la macchina costa, per avere risultati servono almeno 4 campagne l'anno, costo totale 300 mila euro: il 2013 è coperto, ma il 2014 è una incognita. Gli enti fanno i conti con un destino incerto e strette di bilancio. «Attendiamo gli esiti di un bando della Fondazione Cariplo — spiega l'assessore provinciale alla Caccia Alessandro Cottini —. Certo è che questa opera è fondamentale. Dà risultati. E va proseguita».

Anna Gandolfi

L'«alieno» delle acque

La diffusione del pesce siluro nella Bergamasca



Lago di Endine Si stima che oggi il pesce siluro rappresenti il 25% della biomassa totale. Nel 2005 era lo 0,6%

Fiume Brembo Segnalati esemplari a Sud. La contaminazione è iniziata per la confluenza nell'Adda

Fiume Adda Segnalato il siluro anche nella chiuse: per i tecnici l'unico modo in cui può esserci arrivato è la mano umana

Fiume Serio Non censito. Presenza probabile nella zona a Sud

Fiume Oglio Un censimento ad hoc ha segnalato picchi del 75% della biomassa costituiti dal siluro. Con le battute di contenimento oggi siamo a 35%

Sebino Si stima che il siluro rappresenti il 30% della biomassa. Le Province di Bergamo e Brescia, con il Consorzio dell'Oglio, hanno avviato un programma di contenimento della specie

Le Torbiere La specie in alcuni punti arriva al 75% della popolazione ittica

Le caratteristiche



Un esemplare da 2,3 metri pescato nell'Oglio (estate 2013) Ieri si è svolta una battuta di pesca con storditore elettrico. I tecnici sono stati seguiti da una troupe del network giapponese Tbs, per il documentario "Animal Journey"

La curiosità La caccia grossa diventa un film. E arrivano le starlette della Tbs Sorrisi, trucco e telecamere hi-tech Anche la tv nipponica fra i canneti

Il mostro del lago risale a pelo d'acqua poco prima delle 14. È lungo un metro e mezzo, supera i 60 chili. Intontito dalla scarica elettrica a basso voltaggio, viene issato sulla barca. Sconfitto. Ma questo è il suo destino: il pesce siluro è dannoso e va eliminato, prima che faccia piazza pulita intorno a sé. La pelle è lucida, i barbighi lunghi più di un braccio umano. «Eccolo!». L'accoglie un gridolino (in italiano, omaggio a quattro ore trascorse in barca con equipaggio orobico-bresciano), e mentre «il mostro» finisce nel cassone fra i sedili, nel canneto si agitano due giacche fluo. Il colosso viene scovato dopo diversi tentativi, fra pesci non dannosi che



Trasferita La troupe pronta alle riprese sul gigante in torbiera (Manzoni/Fotogramma)

so dal quale la Gialappa's mutò il mitico «Mai dire Banzai». Erano gli anni Novanta. Il network oggi conta su 28 emittenti, ed è lì che troverà spazio il viaggio delle due starlette fra animali le cui storie sono state indagate in via preliminare da un folto gruppo di autori. Ieri, a seguire in rispettoso silenzio la pesca, erano in 11 fra truccatrici, operatori hi-tech, fonici. «In Italia abbiamo individuato alcune storie particolari, da quella dei gatti del Colosseo a quella dei cani da tartufi di Alba — spiega Miyako Masaki, corrispondente da Roma del service M&M —. Abbiamo trovato sul web il progetto del Consorzio, che pro-

tegge i pesci "buoni" ed elimina i "cattivi". Ci è piaciuto». Si sono organizzati e presentati alle torbiere di Iseo per l'uscita, trasformando per un giorno il problema del Sebino in una curiosa ribalta. A guidare la battuta era Marco Mancini, ittiologo che anche nel lago d'Endine si immerge per la pesca selettiva e non fa una piega trovandosi faccia a faccia con bestioni di 2 metri. «Ho cominciato fin da piccolo a pescare — racconta —, per me è stata una strada naturale». È fra i primissimi ad aver applicato la tecnica della pesca subacquea al problema del siluro. A lui, bresciano di 30 anni, il compito di scovare

novelli «Nessie» in favore di telecamere. Alla sua collega, Sabrina Paderni, il ruolo di comandante in seconda, ma anche di guida per l'uso del colosso del lago. Dalla Tbs, infatti, hanno chiesto lumi sulla cucina del siluro. «Questione tutt'altro che banale — spiega lei —. La pesca deve essere massiccia ed è naturale pensarci. Dopo ogni battuta gli esemplari vengono portati all'istituto di zooprofilassi per essere distrutti. Capitava arrivarci ragazzi romeni (nell'Europa dell'Est, dove è nato, il siluro è un piatto usuale, ndr) a chiedere di poterne portare via un po', poi anche italiani. Ho iniziato io stessa a sperimentare ricette. Certo, non è una carne facile da preparare». Il Consorzio sa bene che questa è una sfida. Infatti, ieri, la giornata è finita con gli chef. Il progetto? «Creare un libro di ricette e diffonderlo». Una mano, forse, arriverà dal Giappone.

A.G.