



I SILURI DEL DELTA DEL PO



A cura di

Antonio Dimer Manzolli

Siluro

Silurus glanis (conosciuto volgarmente come Siluro, siluro d'Europa, siluro del Danubio) è un pesce d'acqua dolce europeo, appartenente alla famiglia dei Siluridae ed all'ordine Siluriformes. È originario dell'Europa orientale, dal bacino del Danubio verso est. È stato introdotto in Italia da circa mezzo secolo e si è molto diffuso soprattutto nei bacini del Po e dell'Adige. È presente naturalmente in tutta l'Europa centro-orientale ad ovest fino all'Austria e Germania (bacino del Danubio) ed a nord fino all'estremo sud della Finlandia e della Danimarca ed a sud fino alla Grecia settentrionale ed alla Turchia europea. È stato introdotto in Gran Bretagna, Olanda, Belgio, Germania, Francia, Spagna, Italia, Danimarca, Finlandia e Svezia. È stato introdotto in alcune località extraeuropee come Algeria, Cipro, Tunisia, Cina e Afghanistan. È stato trovato nelle acque salate del Lago d'Aral, in prossimità della penisola nota come Kulandy. Originariamente, prima dell'ultima glaciazione, questa specie abitava tutta l'Europa, come testimoniano i numerosi reperti fossili ritrovati. Il suo habitat ideale è costituito da grandi fiumi, ma anche paludi, stagni, laghi, lanche, bracci morti e canali di bonifica. Si avvicina saltuariamente al mare, in prossimità delle foci dei grandi fiumi, ma non è ancora chiaro quanto possa spingersi all'interno di ambienti caratterizzati da acqua prevalentemente salata. A tal proposito è bene citare che più d'un pescatore sostiene d'aver catturato pesci siluro qualche centinaio di metri in mare aperto. È una specie bentonica che quindi abita le zone più profonde, senza però disdegnare battute di caccia in acque decisamente più basse. Ama nascondersi tra rami e fanghiglia, riposando durante la maggior parte della giornata. Col giungere delle tenebre inizia a nutrirsi, portandosi spesso nelle zone d'acqua più vicine alla superficie.

Aspetto



L'aspetto di questo grosso pesce è singolare. I piccoli esemplari sono spesso confusi con il pesce gatto, al quale il siluro somiglia. Gli occhi sono piccoli, il corpo cilindrico, ma si

assottiglia e si comprime sempre di più verso la coda, prendendo da queste caratteristiche morfologiche la denominazione di pesce siluro. La grande bocca è provvista di 3 paia di barbigli, un paio sulla mascella e 2 sulla mandibola, che aiutano il pesce nella ricerca di cibo.

La pinna caudale è a delta, corta e tozza, le pettorali sottili, così come la dorsale e le ventrali. La pinna anale invece è molto lunga. La livrea è chiara sul ventre, bruna su fianchi e dorso, mazzata di marrone e bianco. Privo di squame, è totalmente coperto di muco. In acque molto limpide mostra livree tendenti a sottolineare il contrasto tra dorso nero e ventre bianco (nelle acque britanniche, nei grandi laghi prealpini italiani, nei corsi d'acqua pedemontani. In acque torbide assume colorazioni tendenti al marrone fino a giungere al giallo screziato di marrone tipico degli esemplari che vivono in paludi, laghi molto organici. Raggiunge dimensioni variabili, in relazione all'habitat in cui si trova. In Kazakistan, così come lungo il corso del fiume Danubio, Po e Ebro, arriva alla sua massima taglia, che corrisponde a 280 cm circa. Nel fiume Arno risulta avere un maggior tasso d'accrescimento mentre in Gran Bretagna, così come in Danimarca, supera raramente i 170cm. Ultimi rilievi hanno riscontrato che siluri tra 146 cm e 180 cm hanno mediamente 16-18 anni. In questo senso gli esemplari più grandi potrebbero avere fino a 25-30 anni di età.

Cosa Mangia

Il pesce siluro è tra i maggiori predatori delle acque interne e si nutre di pesci vivi e morti, vermi, larve e quant'altro possa trovare sul fondo. Nello specifico, durante la fase giovanile la sua alimentazione è composta da invertebrati di fondale, mentre nella fase adulta si alimenta di pesci quali anguille e ciprinidi. La quantità di pesce di cui si nutre giornalmente è pari al 3% del suo peso corporeo. E' un predatore piuttosto rapido ma provvisto di una pessima vista. La sua arma principale sono i barbigli, che gli consentono di individuare la preda al buio e in presenza di torbidità elevata. A dimostrazione di questo numerosi sono i pescatori che sottolineano l'elevato numero di catture realizzate quando i fiumi risultano essere in piena. Molte leggende ruotano intorno all'aggressività e voracità del pesce siluro verso l'uomo. Tra le tante, alcune lo vogliono assaltore di cani, bestiame, bambini e sommozzatori.

Riproduzione

Dopo l'accoppiamento, che avviene quando la temperatura dell'acqua supera i 20° C, la femmina depone le uova che vengono poi curate dal maschio, fino a quando gli avannotti non saranno indipendenti.

Problemi creati dalla sua introduzione

Minacciato, nei paesi d'origine, dalla pesca, dall'inquinamento e dalla costruzione di bacini e dighe, nelle acque in cui è stato introdotto è fonte di problemi e di impatti incalcolabili sulle popolazioni autoctone. Nelle acque interne italiane, ad esempio, sarebbe auspicabile, ma difficilmente realizzabile, la sua totale eradicazione. La sua immissione nell'ecosistema è avvenuta proprio quando le specie autoctone risultavano maggiormente indebolite dalla antropizzazione. La canalizzazione e le bonifiche hanno totalmente eliminato realtà ambientali (come i canneti e le zone di acqua bassa nei corsi più imponenti) molto importanti ai fini riproduttivi per numerose specie, tra cui la tinca. La scomparsa dello

storione a causa delle numerose dighe, e la lenta uscita di scena del luccio, hanno favorito molto l'insediamento stabile del siluro nelle nostre acque. Inquinamento e introduzione di altre specie alloctone, come la breme, hanno fatto il resto, fornendo numerose risorse di cibo per questo grande predatore. A causa delle sue elevate dimensioni risulta essere alla sommità della catena alimentare.

Pesca

La pesca sportiva viene praticata per la soddisfazione legata alla difficoltà della cattura soprattutto degli esemplari più grandi. Per la cattura vengono usate lenze di fondo molto robuste con esche quali vermi e pesci. La pesca professionale di questa specie, attiva nella zona del Danubio ed in Russia, è inesistente in Italia ed Europa occidentale sia per lo scarso apprezzamento dei mercati, che per l'ormai quasi totalmente scomparso mestiere di pesca lungo i fiumi. Nel contempo la pesca sportiva è in crescita, in particolare in alcune zone dove la loro presenza è elevata, così come il consumo delle carni, molto apprezzata nelle zone d'origine.

Esche

Tutti i pesci d'acqua dolce vanno bene per la pesca del siluro, ma due principalmente risultano i migliori: il carassio e l'anguilla, che è l'esca regina di questa pesca. Vanno altresì bene altre specie, come i cavedani, le scardole. Tutti in una misura che può andare dai 15 ai 30 cm. Importante è l'innescò: le anguille vanno innescate per la coda, così da rendere vana ogni sua speranza di aggrovigliarsi alla lenza, nuotando in direzione opposta alla lenza. Altro vantaggio è che l'anguilla una volta nella bocca del siluro, tenderà a infilarsi in gola, portando l'amo in una zona più sicura. Tutti gli altri pesci possiamo innescarli invece o dalla bocca o alla base della pinna dorsale, in modo da non ferire punti vitali.



Carassio



Anguilla

Il Clonk



E' il tipico oggetto di legno del pescatore di siluri, che picchiato in acqua crea emette fortissime vibrazioni che si espandono fin sul fondo ed attirano il predatore direttamente verso la fonte sonora. Le forme del clonk possono essere assai diverse con suoni differenti.

Chi si dedica alla pesca del siluro?



Nel Delta del Po i pescasportivi locali non si dedicano alla pesca del siluro e le catture avvengono quasi per caso ciò è legato anche al fatto che in cucina il siluro non è per nulla apprezzato. L'interesse per questo pesce è praticamente nullo. La pesca interessa molto i pescasportivi austriaci i quali però prevalentemente catturano, fotografano e liberano il grosso pesce; la pensano diversamente i pescatori dell'est europeo, prevalentemente ungheresi, che apprezzano moltissimo la carne del siluro e che quindi lo catturano anche per fini alimentari. Proprio per far fronte alle esigenze di questi pescatori anche nel Delta del Po sono nati dei centri specializzati in grado di fornire alloggio, barche, canne ed esche.

Helmut e Graziella Walzer di Salisburgo i pionieri

Così scrivevo su "Il Gazzettino", fascicolo di Rovigo, il 29 luglio 1998

SILURO, L'AVVENTURA CHIAMA L'EUROPA



Da oltre un decennio è comparso nelle acque del Po un pesce nuovo per l'ittifauna italiana, si tratta del "Siluro" (*Silurus Glanis*), un pinnuto caratteristico dell'Europa Orientale. Assomiglia molto al pesce gatto, anche se ha sei baffi anziché otto ed un corpo molto più allungato. Può arrivare a circa tre metri di lunghezza e ad un peso di circa tre quintali, si nutre di organismi animali vivi o morti, saccheggia le covate di altri pesci. Di giorno si muove poco, ma di notte caccia in continuazione.

Per lungo tempo il siluro che suscitato scarso interesse sia dal punto di vista economico che da quello sportivo. Nessuno avrebbe mai pensato che un giorno questo pesce avrebbe potuto diventare un elemento per una nuova forma di turismo straniero. Invece, da un paio d'anni lungo le rive del basso Po sono comparsi pescasportivi austriaci, seguiti da altri provenienti dall'Europa dell'Est.

Ora nelle acque del Po è tutto un proliferare di barchini attrezzati con robuste canne per insidiare questo grosso predatore. All'inizio era solo un "fai da te", ma da due anni a questa parte qualcuno si è organizzato creando dei servizi attorno a questo tipo di esperienza.

E' il caso di Helmut e Graziella Walzer di Salisburgo (Austria) che nell'area golenale di Seravalle, frazione del Comune di Berra, proprio di fronte a Papozze, a poche centinaia di metri dalla diramazione del Po di Goro, hanno dato vita ad un vero e proprio centro attrezzato con bungalow che sorge nell'area di proprietà comunale già dotata di servizio di ristorazione "La porta del Delta" e di un idoneo attracco fluviale. Il centro svolge la sua attività da marzo a settembre, ospitando venti persone alla settimana. Il costo di una settimana dedicata alla pesca è di circa 350 mila lire comprensivo della barca. La coppia austriaca, che per la parte amministrativa si affida ad un'agenzia di Vipiteno, provvede anche a dotare i pescasportivi di regolare autorizzazione dell'amministrazione provinciale di Ferrara. Cittadini di altre nazionalità sono presenti anche sul versante padovano del Po, anche se per esercitare la pesca dalla barca devono passare nelle acque ferraresi poiché il regolamento veneto ancora non lo prevede.

Graziella ed Helmut ci dicono che il loro è l'unico centro attrezzato per il nord Italia e prevedono per il futuro un incremento del numero degli appassionati provenienti dal loro paese. Nel corso dello scorso anno sono state registrate circa 1500 catture con molti esemplari che superava i 2 metri di lunghezza. Quest'anno le catture sono leggermente inferiori, ma il tempo davanti è ancora tanto.

Natura e fascino in depliant e video

Il sole sta ormai calando, raggiungiamo in auto l'attracco di Papozze, qui un gruppo di giovani si sta preparando per una cena in riva al fiume, sull'altra sponda dall'attracco della "Porta del Delta" nel pieno del Parco Interregionale, c'è un gran movimento. Sono i pescatori di siluri che si stanno preparando per uscire. Sulle leggere imbarcazioni caricano robuste canne con mulinelli a prova di bomba e con filo robustissimo e naturalmente tutto il necessario per trascorrere la notte nel fiume. Ad uno ad uno gli equipaggi, composti da due o tre pescatori, in un batter d'occhio, si allontanano per iniziare la lunga battuta di pesca nella speranza di catturare un grosso esemplare di siluro. Al "villaggio", composto da sette bungalow, sono rimasti soltanto Graziella ed Helmut, pionieri di questa nuova forma di turismo fluviale, in un momento di relax. Parlano della loro esperienza e del sempre maggior interesse che la vacanza con la pesca al siluro sta suscitando tra i loro connazionali. A questo proposito hanno predisposto un depliant illustrativo ed un video che racconta le varie fasi della pesca. Anche questa esperienza sta a dimostrare come il grande fiume sia una fonte economica tutta da sfruttare, basti pensare al possibile indotto che si sta creando, dalle imbarcazioni leggere, ai motori fuoribordo, dalle esche alle attrezzature per la pesca. E così ne esce anche la visione che viene data del Delta "Incontri notturni con i giganti", "La protezione della natura e la più bella compagnia con i pesci è il nostro principale impegno", "L'avventura chiama", "Un'esperienza dal carattere speciale". Un bel po' di pubblicità per il Delta del Po, quando si evidenzia che la zona è "selvaggia e romantica", e i piccoli fastidi delle zanzare si possono risolvere facilmente "non dimenticando da giugno a settembre lo spray contro le zanzare. Eppoi, altra raccomandazione: "non dimenticarsi i vestiti antipioggia".

E il Delta del Po sta ottenendo una spinta promozionale davvero inattesa e insperata. Le settimane di pesca al siluro fanno richiamo, soprattutto nei mesi da marzo a giugno e in settembre. Insomma, le settimane in riva al Po piacciono, come mix tra avventura e natura. E il Delta ringrazia.



Tenda ungherese lungo il Po di Goro

Oggi nel Delta del Po gli appassionati alla pesca del siluro possono trovare ospitalità ed assistenza a:

Papozze: Campeggio “Meridiana 2000” tel. 0426 - 990145



Ariano Polesine – Santa Maria in Punta: Andy's Wallercamp tel. 0426-70270





Porto Viro: Centro turistico nautico Po di Venezia tel. 0426-322580



Stampa Ungherese

Le riviste specializzate ungherese si sono spesso interessate della pesca al siluro nel Delta del Po



Catture





Il Siluro in cucina

Nell'area del Delta del Po la carne di siluro non ha mai avuto successo, comunque esistono anche in Italia numerose ricette con protagonista questo grosso pesce, quali, ad esempio:

- Pasta con sugo di siluro;
- Scaloppe di siluro con verza e carciofi;
- Stufato di siluro con porri e ostriche;
- Filetti di siluro agli agrumi;
- Scaloppe di siluro alla griglia;
- Involtini di scaloppe di siluro con zucchine e basilico;
- Filetti di siluro brasati al vino;
- Siluro in carpione;
- Siluro con olive e pomodorini;
- Siluro fritto.

Una ricetta tipica ungherese

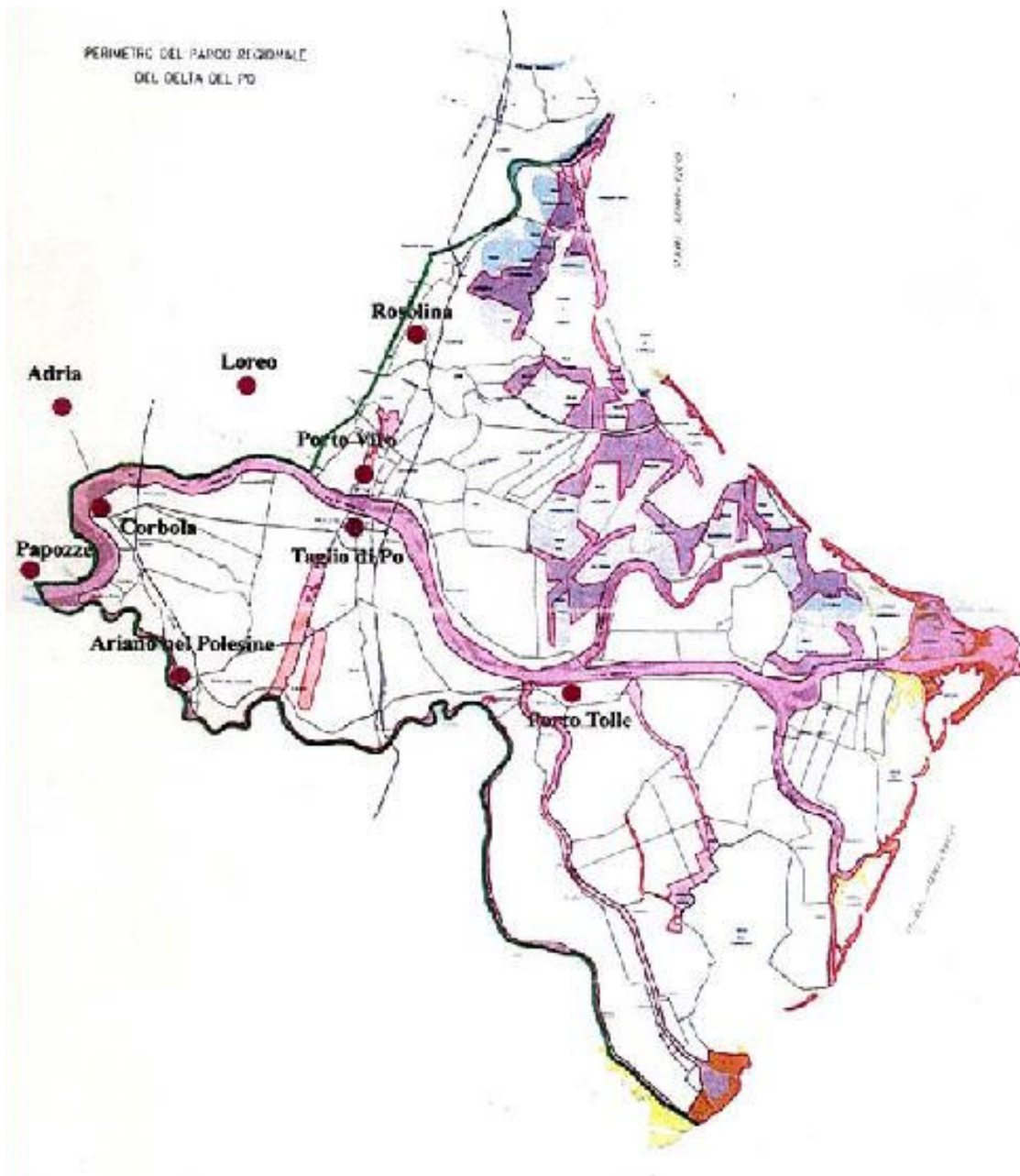
Siluro con crauti:

Ingredienti:

1200 gr. di polpa di siluro, 1200 gr. di crauti, 120 gr. di lardo affumicato, 80 gr. di cipolle, 30 gr. di strutto, 160 gr. di peperoni, 80 gr. di pomodori, 20 gr. di paprica in polvere, pepe macinato, 50 gr. di farina, mezzo mazzetto di aneto, 3 dl di panna acida, 2 gr. paprica in polvere.

Preparazione:

Togliete la pelle del pesce. Quando salate, dovete tener conto del contenuto di sale dei crauti. Mettete per qualche minuto nell'acqua, poi colateli perché i crauti non siano troppo salati e acidi. Tagliate a pezzettini il lardo affumicato, a cui avrete tolto la cotenna, rosolatelo, mescolatelo con cipolla tagliata fine, con poco strutto, con i peperoni tagliati a cerchietti e con i pomodori pelati, aggiungete la paprica e, subito dopo, i crauti e cuocete bene (circa 1 ora) con l'aggiunta del pepe. Nel frattempo, fate un chiaro soffritto con l'aneto tagliato fine e, dopo avervi aggiunto l'acqua, versate nei crauti. Infine, mettete le fette di pesce e cuocete per circa 20 minuti nel forno, sotto coperchio, poi versate la panna acida, con cui farete bollire il tutto. Al momento di servire in tavola, i crauti devono essere sotto, coperti dal pesce. Innaffiate con poca panna acida e con lo strutto con la paprica.



Il Parco Regionale Veneto del Delta del Po