

# Abbraccio mortale



Foto Mauro Mazzo  
Temolo dell'Adda a Chiuro.





**T**utti dovremmo conoscere le regole per rilasciare correttamente i pesci, perché sono sottomisura o per scelta personale. Recuperare il pesce il più rapidamente possibile limitandone lo stress post-cattura, bagnarsi le mani e tenerlo possibilmente in acqua sono le prime precauzioni da prendere: ma c'è una regola di cui non si parla mai.

La presa del pesce sia per slamarlo che per tenerlo fermo per il tempo della classica – or-

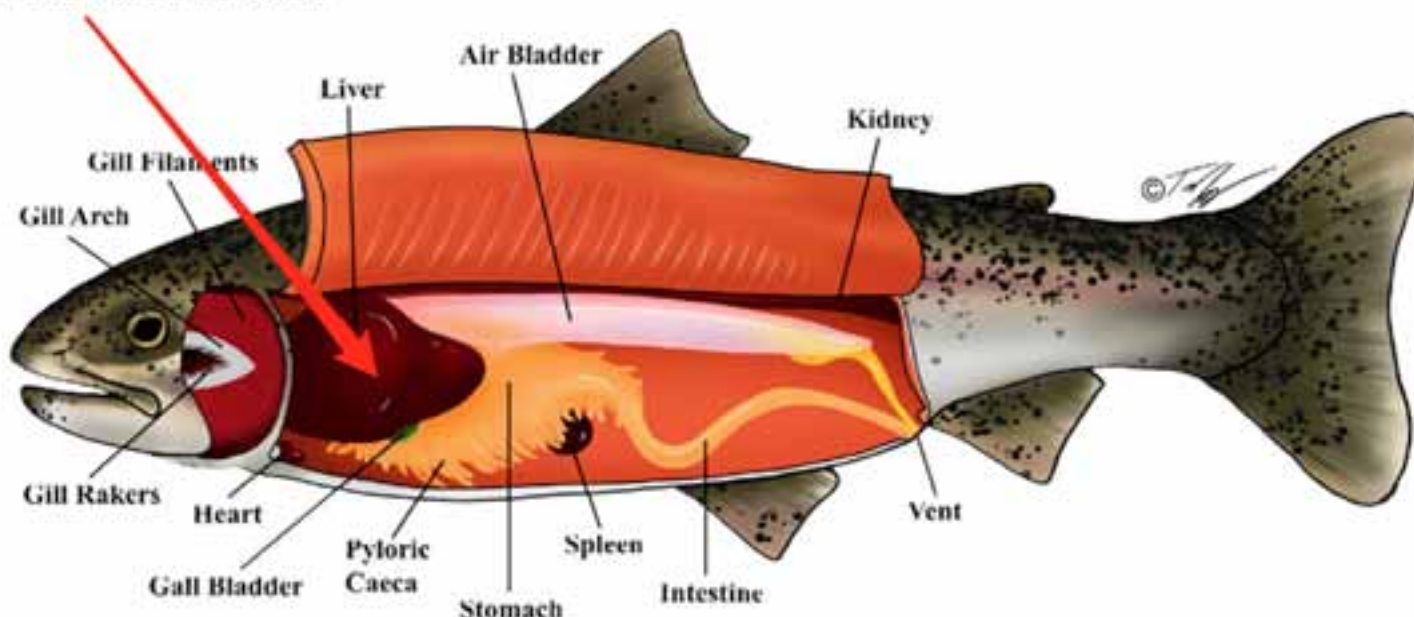
mai un pò scontata – fotografia, troppo spesso si trasforma in una condanna mortale. Infatti è tutta una questione di 'dove e come' si prende la trota o il temolo che può determinare la sua sopravvivenza.

Dando un'occhiata al disegno anatomico alla pagina seguente che mostra la struttura degli organi interni principali di una trota, bisogna prestare particolare attenzione a dove è situato il cuore (freccia rossa) – tra e sotto le branchie e il fegato, appena sopra le pinne pettorali.

*Esempi di errata presa del pesce.*



## INTERNAL ANATOMY



Questi tre organi, cuore, branchie e fegato sono molto sensibili agli impatti, anche se non sempre immediatamente evidenti; i pesci soggetti a pressioni esterne sul cuore o altri organi possono nuotare via dopo il rilascio, ma in molti casi muoiono nel giro di pochi minuti.

Prendendo un pesce nella zona pettorale e premendo con forza verso l'interno si comprime il cuore e forse anche il fegato e le branchie. Il risultato sarà la sua condanna. Le foto che seguono, tratte dai vari social dove vi è solo l'imbarazzo della scelta, mostrano come non va trattenuto un pesce.

Ogni pressione in questa zona deve essere evitata, il giusto modo di tenere un pesce è vicino alla testa. La trota deve essere 'cullata' con le dita parallele al fianco del pesce, non 'artigliata' o premeuta nelle zone vulnerabili. Per maneggiare una trota senza causarle stress o danni, bisogna avere una

presa gentile e non stringerla come in una morsa.

Per far calmare una trota salpata, basta semplicemente mettere una mano verticalmente davanti al suo muso per prevenire che nuoti via e poggiare il palmo a copertura di entrambi gli occhi. Questa azione, come fosse una maschera, serve a calmarla immediatamente.

Nel caso voleste farvi scattare una foto, il passo successivo è quello di prendere la coda del pesce con l'altra mano, senza esercitare effettiva forza. Il pesce va sostenuto con la mano libera sotto le pinne pettorali, orientando la mano in modo che la sua testa riposi lungo il palmo della mano, con le pinne pettorali tra il pollice ed il mignolo. Il pesce sarà correttamente bilanciato e la delicata zona del ventre molle non subirà nessuna pressione.

Dobbiamo renderci conto che il "vizio" di tenere i pesci fuori dall'acqua può costargli carissimo; inutile girarci intorno, è sicuramente un modo per aumentare lo stress e i danni fisici che abbiamo già procurato al pesce durante il recupero.

Se volete realmente rilasciare la trota riservandole le massime possibilità di sopravvivenza, non sollevatela mai dall'acqua, e in ogni caso per non più di pochi secondi ma sempre avendo prima bagnato le mani. Il muco che ricopre il pesce infatti è da considerarsi come il primo strato di epidermide e ha una funzione protettiva nei confronti degli agenti patogeni esterni. Queste accortezze valgono anche per il pesce sottomisura e piegare ginocchia e schiena tenendo il pesce in acqua farà bene anche al Vostro fisico.

