

# Pescatori e fiumi della Venezia orientale



# Pescatori e fiumi della Venezia orientale

ASAP - Camera di commercio Venezia

## INTRODUZIONE

Questo libro scaturisce da una ricerca realizzata in quel meraviglioso bacino d'acque che prende il nome di Venezia orientale. Un vero crocevia di traffici, dall'Adriatico alle Alpi, dal Veneto al Friuli. Pianure che i corsi d'acqua hanno contribuito a modellare aiutati dalla tenacia e dall'ingegno umano fin dai tempi più antichi. Il rapporto della civiltà con l'acqua è qui indissolubile e nulla ancor oggi può venir pianificato a prescindere da fiumi, canali, sorgenti, rogge.

L'acqua scende penetrando le campagne, vivificando le città, contribuendo allo sviluppo delle attività economiche e, nei meandri meno antropizzati, lasciando spazio alle antiche gesta degli uomini. Sono storie di fiumi e di pesca quelle che si raccontano, a cogliere la vera essenza di una terra fondata sull'acqua. Acqua che scorre e si ferma, si allarga e si nasconde, fa vivere e disperare, estasia, sorprende, impaurisce... ma in ogni caso accomuna, ricordando all'uomo di esistere e invitandolo al rispetto della natura. Sono note appassionate, per far conoscere la storia, la cultura, la tradizione di popoli legati fin dall'origine ai loro fiumi.

Lo spirito non vuole però essere commemorativo, bensì propositivo per rivitalizzare la pesca in un eccezionale contesto fluviale e lagunare. Viene così riassunto lo stato dell'arte del settore, con occhio di riguardo per le specie ittiche più interessanti e le nuove opportunità. L'intenzione è spronare l'Amministratore affinché pianifichi, nel più generale interesse comune, un patrimonio che altrimenti rischia davvero l'estinzione. Ma destinatari siamo tutti noi, appassionati di acque e di quello che ci sta intorno e dentro vive. Ci aiuteranno anche gli itinerari proposti e le ricette consigliate.

Per il resto non possiamo che render grazie a coloro che di questo libro sono gli autentici autori: i pescatori professionali della Venezia orientale.

Parte prima  
*Storia cultura tradizione*

## 1. Nelle acque della Venezia orientale

Le acque non sono più limpide, non riflettono più l'azzurro del cielo e non fanno più trapassare fondali incontaminati popolati d'alghe e pesci. Non si vedono più le lavandaie, i barcaioi e i calafati. Sono spariti i mugnai. Dell'alzaia si è smarrito anche il ricordo. Il fiume è sempre più povero, ha perso molti personaggi del suo universo. E' arrivato il progresso, sono arrivate le industrie, la chimica nell'agricoltura, gli scarichi fognari senza depurazione. Da fonte di vita il fiume si è ridotto a cloaca e discarica dell'attività umana. Sacrificato sull'altare delle sempre più pressanti esigenze dell'economia moderna.

Questo succede nei fiumi alpini dell'Alto Adriatico. C'è però un miracolo che sta accadendo nei corsi d'acqua di risorgiva della Venezia orientale. Tra Livenza e Lemene, forse unica zona in Italia, sopravvivono i pescatori di professione delle acque interne. Uomini che riescono a vivere pescando anguille, il solo pesce d'acqua dolce ancora in grado di trovare spazio in un mercato dominato dal più saporito pesce di mare. Ridotti allo stremo, ma sopravvivono. Aiutati da una situazione ambientale favorevole per una ridotta presenza umana, un limitato sviluppo industriale, la brevità dei corsi d'acqua. Le praterie vallive e le limpide correnti del Nieve, le rogge del Pasolini, la Livenza "dormiona" del Pasutto hanno avuto la fortuna di trovarsi a poca distanza dal mare senza essere intaccate oltre misura dagli scarichi del cosiddetto sviluppo. Quanto durerà? Giorno dopo giorno la situazione ambientale è sempre più compromessa, c'è sempre meno pesce. Per i pescatori non c'è futuro a meno di trovare soluzioni che combattano l'inquinamento, recuperino la pescosità delle acque, diano loro un ruolo.

"Il fiume vive se l'uomo vive", dicono gli ultimi pescatori di mestiere. Far vivere il fiume significa far vivere l'uomo. Salvare il pescatore, ultimo anello della catena alimentare, diventa la cartina di tornasole della salvezza di tutto l'ecosistema fluviale. Non sarà facile contro nemici tanto potenti. Gli alleati però non mancano: sono tutti coloro che lo stanno riscoprendo. In un territorio rurale sempre più appiattito, che ha perso i suoi riferimenti, dall'albero alla siepe, alla fontana, il fiume rappresenta l'ultimo elemento geografico a suscitare identità. L'ultimo campanile naturale cui aggrapparsi.

Tutti sono figli di un fosso o di una roggia. Hanno giocato lungo un corso d'acqua. Il fiume è amato. E' luogo dell'anima per scrittori, poeti e pittori, ma anche per chi si siede a riva e guarda lo scorrere delle acque, o con la canna in mano cerca di catturare pesci che poi libererà. Il fiume non è un semplice elemento del territorio, è il suo generatore primordiale. C'è nell'attrazione del fiume il richiamo delle nostre origini acquatiche e il senso di una millenaria dipendenza dall'acqua. Per tanto tempo l'uomo gli ha voltato le spalle, magari sotterrandolo, com'è successo nelle stesse città sorte per sfruttare le sue acque. Ora però si sta riavvicinando. E' la forza del richiamo della natura e la voglia di fuga dalla frenesia della vita

moderna, dagli spazi sempre più chiusi, uguali e geometrici della città verso quelli aperti del territorio. Del fiume si riscoprono i suoi ritmi lenti, l'atavica attrazione dell'acqua, la voglia di scoprire i suoi segreti, la sua storia.

Ecco il perché di questo raccontare dei fiumi della Venezia orientale e dei pescatori che vi vivono. Descrivere e narrare la storia dell'elemento geografico nel suo rapporto con l'uomo e con i pescatori in particolare. Evocare lo spirito della loro condizione atavica, di rivalità con l'acqua, d'antiche astuzie; la loro voglia di resistere. Con immagini del passato e storie di chi l'ha vissuto. E' il tentativo di favorire il recupero dell'identità culturale di un territorio nato e plasmato dall'acqua. Rivivere la prospettiva del fiume, ad iniziare dal paesaggio, osservato con i ritmi lenti e riflessivi del pescatore. Una rivisitazione critica di luoghi e ambiti che stanno scomparendo, ingoiati da logiche economiche poco attente allo sviluppo compatibile.

Ci sono nella Venezia orientale risorse ambientali non ancora intaccate, o seminaturali da riscoprire: sono le strette fasce rivierasche dei fiumi maggiori, dalla Livenza al Lemene, al Reghena. Ma anche quelle dei corsi d'acqua minori: i sistemi Piavon-Bidoggia-Grassaga e Fiume-Sile-Malgher, il fiume Loncon, la roggia Versiola, i canali Taglio dei Lovi, Lugugnana, Cavrato, e tutti gli altri canali della laguna di Caorle, dal Riello al Maranghetto, e la stessa laguna. Tutto un mondo anfibio da raccontare e riscoprire per esorcizzare la paura che un giorno non si debba dire: "C'era una volta il fiume..."



L'inquinamento è uno dei principali problemi dei fiumi (foto Vedovo)

## 2. La Livenza: un fiume al femminile

“La Livenza” o “Il Livenza”?

Il primo quesito da affrontare sul tema del fiume Livenza è la natura del suo sesso.

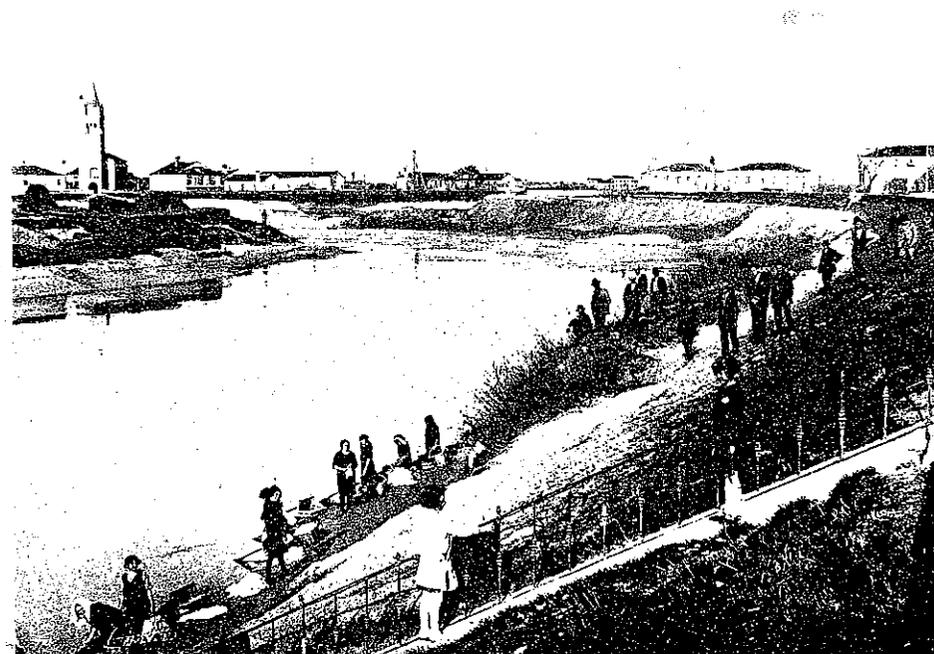
Fino a tutto l'ottocento non c'erano discussioni: per tutti la Livenza era femmina. Poi lo storico Lepido Rocco e il geografo Giovanni Marinelli, un po' anche in sintonia con l'uso comune che si stava diffondendo, iniziarono a pasticciare, riportandola scritta ora al femminile ora al maschile.

Passato lo stadio ermafrodito, l'uso comune sembrava indirizzarla verso un definitivo cambiamento di sesso. C'è però stato recentemente un convinto tentativo, da parte di studiosi e sindaci dei Comuni rivieraschi, d'invertire la rotta e riportarla alla sua natura originaria femminile. Così ha fatto Giuseppe Marson che dopo il compromesso di citarla, nella sua prima opera, “San Stino-Ricerche Storiche”, al femminile se riferita a prima del novecento, e al maschile per il periodo successivo, nell'ultima, “Il Fiume Livenza”, prende il coraggio a due mani e la cita sempre al femminile. Tranne, chi sa perché, nel titolo, dove premettendo il sostantivo maschile “fiume” dimostra di non aver fatto una definitiva scelta di campo. Comunque, sia Eugenio Buccioli, nella prefazione, che lo stesso autore, nell'introduzione, spendono la maggior parte dello spazio per spiegare l'importanza di recuperare al fiume il sesso femminile. Nel 1997, sulla stessa lunghezza d'onda la conferenza dei sindaci dei 18 Comuni rivieraschi, costituitasi per promuovere la difesa e la valorizzazione del fiume, che è partita proprio dalla volontà di recuperare il sesso originario.



Anni '40 - Al fiume per far scorta d'acqua, che sarà resa potabile con l'aceto o, più raramente, tramite bollitura (foto archivio Vedovo)

Ma perché tanto accanimento nel voler recuperare il genere femminile al fiume? Prima di tutto, dicono i linguisti, lo vuole l'etimo latino “liquentia”, dal verbo “liquere”, nel duplice significato di “essere fluido”, “essere chiaro”, “essere limpido”, una condizione questa che si esalta al femminile. Le purissime acque carsiche di risorgiva della Livenza, come nascono a Polcenigo dalle quattro più famose fonti della Santissima, il Capitello, il Molinetto e la celeberrima Gorgazzo, sono talmente terse e belle che solo una donna le può impersonare. Sinuoso è poi il divagare del fiume verso il mare con i caratteristici meandri che ne raddoppiano la distanza: dai 56 chilometri della linea retta si arriva ai 111,5 effettivi percorsi dalle sorgenti al mare. Un ancheggiare così agile e morbido paragonabile solo all'andatura femminile. Chi la vuole amante chi la vuole madre che ha partorito e fecondato le terre che attraversa, la Livenza deve essere in ogni caso femmina.



Anni '20 - Riviera di S. Stino - Lavandaie al lavoro nel fiume (Archivio Circolo culturale S. Stino)

### 3. La lunga storia della Livenza

Prima c'era il mare, poi i ghiacci. Quando questi cominciarono a sciogliersi tornò il mare. E direttamente in mare le copiose polle di risorgiva ai piedi della montagna gettavano le loro limpide acque. Poco a poco fontanili e ruscelli iniziarono ad unirsi e prese corpo il corso del fiume. Nacque la Livenza.

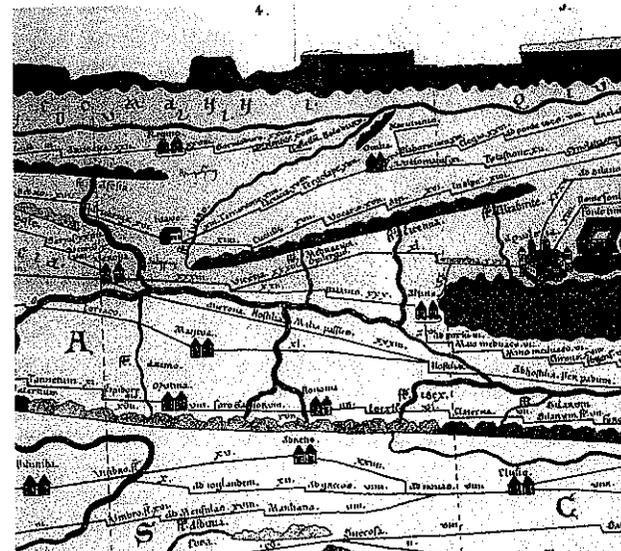
Il fiume aiutato dall'azione dei ghiacciai in ritirata trovò il materiale per costruire la pianura su cui cominciò a scorrere pigramente, disegnando i suoi maestosi meandri. Un lento lavoro di costruzione conclusosi sei sette mila anni fa, al termine del periodo alluvionale, quando l'assetto del territorio assunse grossolanamente le caratteristiche attuali: a nord, una pianura paludosa per il divagare del fiume, dominata da vaste foreste di latifoglie; a valle degli attuali abitati di San Stino e Torre di Mosto, un'unica grande laguna estesa lungo tutto l'alto Adriatico, solo a tratti interrotta.

La presenza dell'uomo era rada e armonica con gli ecosistemi naturali. Nella foresta tra frassini e olmi sveltavano roveri alti 50 metri e la fauna era ricca di lupi, orsi e cinghiali; nelle paludi tra i grandi uccelli acquatici si potevano trovare gru, cicogne e pellicani; nelle pianure i pochi uomini presenti vivevano di caccia e pesca. Più tardi, nel periodo neolitico, cinque sei mila anni fa, arrivarono dall'oriente nuclei umani più evoluti, capaci di allevare bestiame e di coltivare la terra. Il territorio cominciò a non essere più vergine, lungo il fiume la foresta dovette far spazio ai primi campi di frumento e orzo e ai primi villaggi di palafitte, preziose testimonianze relitte ancora presenti a Palù di Cordignano.

Ma non solo lungo le rive dell'alto corso, anche nelle feconde aree basse, la Livenza propose all'uomo ambienti favorevoli di vita: numerose sono le notizie di reperti archeologici pre-romani, di necropoli, di porti fluviali. Ed è proprio circa l'ubicazione di un porto sulla Livenza, il *Portus Linqventiae*, citato da Tito Livio, scrittore latino di Padova, che si è aperta una disputa tra storici: Cagnazzi lo colloca a Torre di Mosto, mentre Rosada e Marson sarebbero orientati ad individuarlo, in virtù del rinvenimento di alcuni reperti, verso l'originaria foce, tra Ca' Sorian e Ca' Santa Croce. Un porto che non dovrebbe essere stato più attivo già nel V secolo d. C., periodo successivo alle prime invasioni barbariche.

Innumerevoli sono le citazioni latine dell'epoca romana: da Strabone a Servio Mario Onorato, a Plinio il Vecchio che nella sua *Naturalis Historia* riporta la Livenza e non il Piave. Anche la celebre medievale *Tabula Peutingeriana*, copia dell'antica carta geografica dell'impero romano, trascura Piave e Sile, ma riporta la *Liquentia*, pur storpiandole il nome in *Licenna*, forse per l'imprecisa lettura del copista dall'originale, e disegnandole un fantasioso tracciato che la porta a sfociare sul Po: errore grave, ma probabilmente l'attenzione del car-

tografo era diretta più alla rete viaria che a quella dei fiumi.



Tabula Peutingeriana, antica carta geografica dell'impero romano. La Livenza è indicata come Licenna

Fin dall'epoca romana, lungo la Livenza vi sono stati frequenti insediamenti: il fiume rappresentava allora il confine tra il territorio dei Veneti a occidente e dei Gallo-Carni a oriente. E' però sempre mancata la città importante. Anche se *Opitergium* sorgeva poco distante, sulle rive del Monticano, suo affluente di destra navigabile; come, successivamente, Pordenone: la *Portus Naonis*, importante scalo fluviale, attivo dal IX secolo, in diretta comunicazione con la Livenza attraverso il sistema Noncello-Meduna. Le *centuriationes* presenti a destra e a sinistra della Livenza, squarciavano la foresta che solo con l'arrivo dei barbari riprese temporaneamente il sopravvento.

Per la lieve cadente, costanza della portata, ampiezza e regolarità del regime idrico, la Livenza fu via sempre molto navigata e frequentata, tranne nel periodo successivo all'invasione degli Unni di Attila (450 d. C). Le imbarcazioni risalivano la corrente, trainate con l'alzaia, cariche di marmo, pietra, sabbia e, soprattutto, sale (a Portobuffolè avveniva lo scarico e iniziava la "via del sale" diretta verso le popolazioni montane). In senso contrario scendevano i tronchi delle foreste alpine.

Dopo l'intermezzo delle invasioni barbariche, causa di spopolamento per la fuga dei residenti nelle lagune, il fiume tornò con Venezia ad essere per l'uomo luogo di vita e traffici. Nel 1197, a Biverone, fu costruita "una nave provvista di cinque vele maggiori e minori di tessuto

di canapa, con diciotto migliaia di libbre di carico e con venti ancore e con due barche con le proprie vele". Nel 1412, il fiume fu risalito addirittura da una armata navale inviata da Venezia per riconquistare Motta di Livenza caduta in mano delle truppe ungheresi di re Sigismondo. Una flotta composta, racconta il Verci, da: "cinquanta barche, ventotto ganzeruoli, tre galioni e tre galee, ben armata con istrumenti bellici, gatti e bombarde grosse e schioppettieri e balestieri".

Erano però i grossi barconi trainati con le corde dell'alzaia da uomini, cavalli e buoi, a dominare i traffici fluviali. A questo proposito, nel XIV secolo, il senato veneziano, per migliorare la navigabilità del fiume, deliberò l'appalto di pulizia delle golene contro la concessione del diritto di riscossione del *ripatico*, una sorta di pedaggio come succede adesso con le autostrade. Nel XVII secolo con la grandi opere d'allontanamento dei fiumi e dei relativi trasporti solidi dalla sua laguna, causa del temuto interramento, Venezia prende per mano la Livenza in modo importante per modificarne il suo basso corso. Fu così realizzata la grande deviazione dell'alveo, storicamente detta "diversione", che spostò l'originaria foce di Santa Croce, a destra di valle Altanea, sette chilometri verso oriente, nell'attuale porto di Santa Margherita. Nel XVIII secolo, tra Portobuffolè e Venezia funzionava un servizio settimanale di vaporetto che trasportava il portalettere proveniente da Belluno: il mercoledì partiva da Portobuffolè e il sabato da Venezia.

Nei secoli che seguirono, con lo sviluppo della rete viaria, la navigazione fluviale perse importanza e l'alzaia, pur rimanendo utilizzata nei corsi d'acqua minori, verso la fine dell'ottocento nella Livenza era già sporadica: sono degli anni '30 e '40 gli ultimi trasporti fluviali fatti con questo sistema. Nel 1927 si esaurisce il servizio settimanale di vaporetto tra Pordenone e Venezia. Non per questo il fiume perse il suo ruolo di centro di vita: lavandaie e pescatori hanno continuato a frequentarlo fino agli anni '60. Più di tutti importante fu la figura del traghettatore: fin dal medioevo c'erano solo due ponti per attraversare il fiume: a Portobuffolè e a Motta di Livenza, solo nel 1920 fu costruito il ponte "della Provincia", lungo la statale Triestina, qualche metro a valle dell'antico ponte sulla romana via Annia.

Un segno di quanto profondo e radicato sia stato il rapporto tra la Livenza e le popolazioni rivierasche ci arriva dalla parlata liventina: da Sacile a Caorle, lungo tutto il corso del fiume, attraverso due regioni e tre province diverse, si parla tuttora lo stesso dialetto, con la stesse parole, accenti, fonemi e sintassi, inflessioni di voce e costruzioni di frase. Così, superando le potenti influenze di televisione, organi d'informazione scritta e globalizzazione culturale di massa, i diversi rapporti economici e territoriali instaurati tra le varie realtà in un intero secolo, resiste l'isola linguistica del liventino. Un'eredità lasciata dal fiume, scolpita in modo indelebile nei cromosomi delle popolazioni rivierasche.

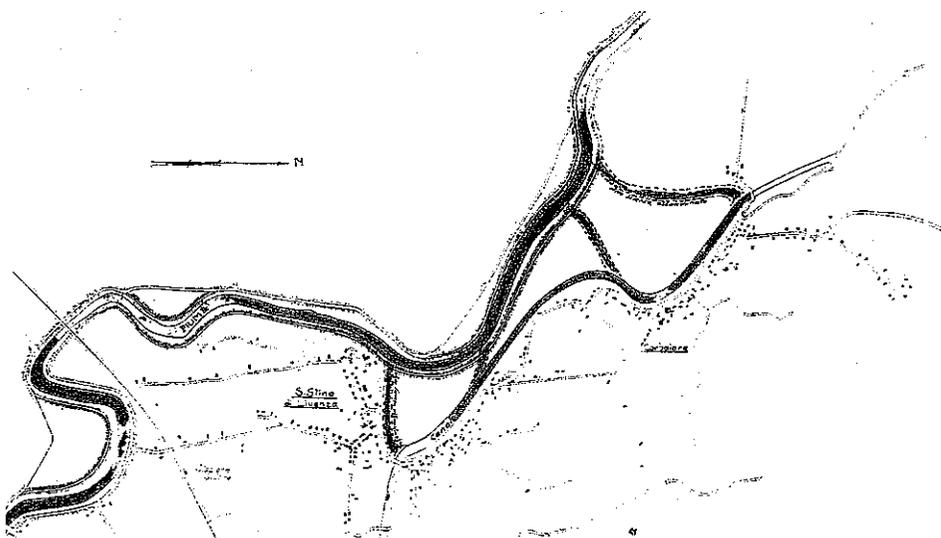
#### 4. La doppia vita della Livenza: un'insidia per il territorio

La Livenza, antichissimo fiume di risorgiva, ad un certo punto della sua vita ha incontrato le acque del Meduna, fiume di carattere alpino. Ed è stato un matrimonio poco felice. Tanto limpide e tranquille sono le perenni acque carsiche che sgorgano copiose ai piedi delle montagne del Cavallo e del Cansiglio, quanto inquiete e pericolose sono quelle torrentizie, provenienti dalle Prealpi Carniche, del Meduna e il suo affluente Cellina. Le prime, protette nel ventre della montagna, si mantengono pulite, fresche e a regime costante; le altre, a cielo aperto, s'intorbidano alla prima pioggia e raccolgono tutto lo sporco prodotto dall'uomo, subendo gli sbalzi di magra e di piena tipici dei fiumi alpini. L'alluvione del 1966 non avrebbe mai potuto colpire i territori liventini, almeno nella catastoficità che si è verificata, se il Meduna, come succedeva in epoche passate, avesse portato a mare per altre vie le sue acque. Marson cita precisi documenti storici e ricerche per dimostrare come la cattura delle acque del Meduna da parte della Livenza sia avvenuta in epoche recenti. Certamente non arrivavano al modesto alveo del fiume sorgivo le acque di piena dell'affluente alpino, che fino alla fine dell'ottocento, prima della costruzione degli argini protettivi conseguenza dell'alluvione del 1882, spagliavano direttamente verso la laguna dalle pianure di Pasiano.

Prima di queste nozze d'acqua la Livenza divagava tranquilla per la pianura, disegnando i suoi caratteristici sinuosi meandri, segno della fase senile del fiume. Una vecchiaia dimostrata dall'estrema regolarità e lentezza del deflusso, dalla scarsissima pendenza dell'alveo (le sorgenti di Polcenigo sono a 30 metri sul livello del mare), dalle modeste escursioni tra regimi di piena e di magra, dall'altezza e ampiezza delle sue alluvioni che l'hanno portata a scorrere sopra il livello di campagna, dall'esiguità dell'azione erosiva. Sono arrivate poi le acque alpine del Cellina-Meduna a ringiovanirne il corso e renderlo turbolento. Con loro sono arrivate le alluvioni e le conseguenti opere idrauliche del '900 per cercare di evitarle. Opere giustamente programmate, ma realizzate in modo parziale, senza una rigorosa scala di priorità. I risultati per il territorio sono stati devastanti per la perdita sicurezza e per il paesaggio violentato oltre ogni decenza.

Per capire è necessario tornare alla situazione successiva alla costruzione degli argini sul Meduna (fine '800) che portò alla contemporanea realizzazione dello sfioratore Borrida: una lunga soglia in pietra su un tratto ribassato dell'argine sinistro della Livenza, a San Giovanni, frazione a monte di Motta di Livenza. Questo sfioratore metteva in sicurezza gli abitati a destra del fiume, in particolare Motta di Livenza e Torre di Mosto, agendo da valvola di sfogo delle acque di piena che si riversavano a mare attraverso le paludi di Spadacenta, Belfiore, Loncon, Lison e Sette Sorelle. Per la campagna di San Stino, pur non provocando danni catastofici, era sinonimo di disgrazia, di allagamenti che si ripetevano immancabilmente ogni anno, ad ogni piena del fiume. "Vien su a Borrida" è rimasto un detto di sventura. Raccogliere il granoturco

in barca, quasi una consuetudine. Ettari ed ettari di fertile campagna restavano sommersi per l'intero inverno, e il prosciugamento iniziava solo a primavera inoltrata. Una situazione insostenibile in una prospettiva di redenzione di queste terre.



*Le rettifiche del corso della Livenza con la costruzione del canale Malgher a cavallo degli anni '20 e '30, a Corbolone e S. Stino, che hanno portato all'eliminazione della riviera. In arancione l'alveo interrato del vecchio corso (archivio Circolo culturale S. Stino)*

Vennero poi gli anni della conquista della terra, delle bonifiche, le grandiose opere che portarono alla redenzione 20 mila ettari di terre basse tra Livenza e Lemene. Uno dei primi problemi affrontati dagli ingegneri del Magistrato alle Acque, propedeutico alla bonifica, fu trovare soluzioni idrauliche alternative allo sfioratore Borridda, che periodicamente nelle piene riversava fuori degli argini fino a 300 metri cubi d'acqua il secondo. Queste acque si spandevano sì tranquillamente senza pericolo sopra l'incerta pianura di terra e acquitrini, alzandosi al massimo di mezzo metro, ma poi per mesi ristagnavano creando problemi alla salubrità del territorio. La soluzione trovata fu di alleggerire di 80 metri cubi il secondo il deflusso di piena della Livenza, amputandogli i due affluenti Fiume e Sile e deviando le loro acque al Loncon attraverso la costruzione del canale Postumia-Malgher; mentre per i rimanenti 220 metri cubi d'acqua da ridurre, il programma del Magistrato prevedeva di trattenerli a monte nella fase di punta delle piene, costruendo due serbatoi nell'alto corso del Meduna e del Cellina. Purtroppo la fretta di raggiungere presto l'obiettivo della bonifica fece passare in secondo piano il problema della sicurezza e le opere non furono completate: la valvola Burridda fu chiusa definitivamente nel 1934 e non è più riapribile, basti pensare alle oltre 5.000 case sorte nel frattempo sul territorio attraversato dalle sue acque; i due piccoli affluenti Fiume e Sile furono deviati, ma i due serbatoi antipiena non sono mai stati realizzati: solo per la diga di Ravedis sulla

val Cellina, capace di trattenere 20 milioni di metri cubi d'acqua, è aperto un cantiere dal 1986, mentre per il serbatoio di Colle d'Arba sul Meduna, da 70 milioni di metri cubi, tutto è fermo a livello di progetto.

Dovessero ricrearsi le condizioni metereologiche del 1966, che fortunatamente secondo la statistica accadono ogni 100 anni, non ci sarebbe scampo ad una nuova tracimazione delle acque e alla conseguente alluvione. Poco potranno servire i lavori eseguiti: le rettifiche dei meandri realizzate a Motta, Corbolone e San Stino, lo spostamento e il rinforzo dei poderosi argini, l'allargamento e l'approfondimento dell'alveo dalla foce a La Salute di Livenza. Interventi questi in ogni caso molto utili per far defluire rapidamente le acque durante le piccole piene, le cosiddette morbide: aspetto non secondario per i pescatori sorpresi con gli attrezzi calati in acqua e che subiscono perdite tanto più pesanti quanto più le acque restano grosse.

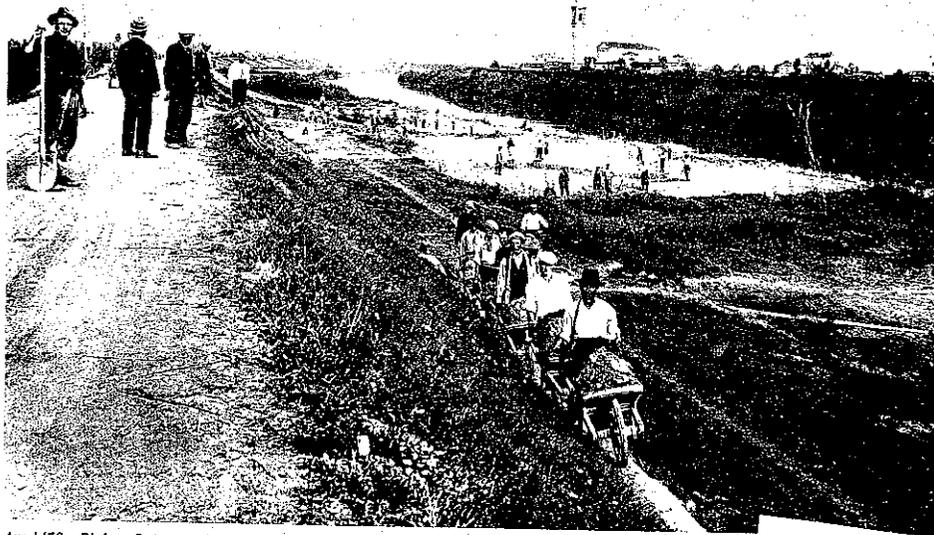


*Anno 1929 - Ultima immagine della riviera di S. Stino con il castello medioevale che si specchia nelle acque della Livenza (archivio storico Zago)*

Raddrizzare in fretta e furia il corso del fiume, eliminando il rischio costituito dalla debolezza idraulica della parte concava delle anse, soprattutto per un fiume ringiovanito che moltiplica il suo vigore nelle piene, è servito a poco per la sicurezza, moltissimo ha danneggiato il paesaggio. Basti pensare a San Stino che è stato espropriato del suo fiume e della sua bellissima riviera. Se Corbolone in qualche modo si è salvato con la Canaletta che scorre nel vecchio

alveo del fiume, come si è salvata Motta di Livenza con il ramo morto della Livenzetta, per San Stino il delitto ambientale commesso non ha avuto attenuanti. Nel secolo di fine millennio due sono stati i grandi crimini ambientali commessi in questo Comune: l'eliminazione dei boschi comunali di Bandiziol e Pressacon, cui fortunatamente si è potuto parzialmente rimediare con il recente reimpianto, e per l'appunto la sottrazione al paese del suo fiume. O meglio la sottrazione del paese al fiume: San Stino infatti è "di" Livenza, a dimostrare una dipendenza dal corso d'acqua che non poteva e non doveva essere elusa, considerando che il territorio comunale, lungo e stretto, si adagia sul fiume per quasi 30 chilometri. Perché non si è mantenuto il ramo morto del fiume come a Motta di Livenza? Un quesito rimasto senza risposta per i sanstinesi gelosi della loro storia e del loro fiume. Violato anche il castello medioevale che da sempre si specchiava sulle sue acque.

"Purtroppo non si può più tornare indietro - si rammarica Luigi Perissinotto<sup>1</sup>, che per il Circolo culturale ha curato le immagini del passato di *S. Stino - Ricerche Storiche* - per la comunità resta il rimpianto di aver perso con la riviera l'elemento paesaggistico più interessante e caratterizzante del Paese". Se è vero, come sostengono i geografi, che il paesaggio è la testimonianza delle relazioni umane con la terra, ridare il fiume e la sua riviera alla comunità può diventare per le future generazioni la riparazione di una ferita e l'impegno per un recupero d'identità del territorio.



Anni '50 - Riviera S. Anastasio. Lavori sull'argine destro della Livenza (archivio Circolo culturale S. Stino)

## 5. I Geretto: una stirpe di pescatori sanstinesi

A San Stino quando si parla di pesca non si può non parlare dei Geretto. Stirpe di pescatori d'acque interne, protagonisti della storia di questo mestiere. Tutti imparentati tra loro, tutti pescatori. Arrivati in riva alla Livenza da Genova<sup>2</sup>, ricorda il bibliografo di famiglia Silvano, catturati dai veneziani durante la guerra di Chioggia. Divisi nel tempo in vari rami, dai *Mucchi ai Giuditti*, i Geretto hanno messo a frutto le nobili origini marinare innalzando ad arte un mestiere altrimenti destinato alla rassegnata fatica del sopravvivere.



Giorgio, ultimo grande pescatore della dinastia dei Geretto

Non a caso la rete da tratta a San Stino si chiama *l'arte*, anzi si chiamava visto che un po' per le limitazioni dei nuovi regolamenti, un po' per il venire meno della richiesta e della stessa presenza del pesce, non è più usata rimanendo solo argomento della memoria. "*Andar a tirar l'arte*" era il detto, indicativo della necessità di un talento e un'abilità non comuni. Andare al passo, tirare e lasciare, trattenere e recuperare, erano le difficili manovre da eseguire con sincronia e sapienza. In gioco c'era la possibilità di prendere o non prendere pesce.

E la *nigossa*? Ci sarà pure un motivo se solo a San Stino quest'impegnativo attrezzo da pesca ha avuto fortuna. Ad introdurlo, nella prima metà dell'ottocento, fu Gaspare Geretto, nostromo della marina austriaca, che durante i suoi viaggi aveva avuto modo di vederla adoperare con profitto dai pescatori di Smirne in Turchia. Da Gaspare l'arte della *nigossa* si è tramandata attraverso tre generazioni: a suo figlio Pietro,

ai nipoti Giuseppe, padre di Giorgio, e Francesco ("Checco"), padre di Giobatta ("Titta"), di Domenico ("Menego") e di Giuseppe (Bepi detto Dotorin per la sua cura nel vestire) che la praticarono fino all'inizio degli anni '60. Assieme a loro, tra i Giuditti, va ricordato Giovanni ("Nane") che ha continuato a pescare fino all'età di 90 anni.

Gran pescatore solitario è stato Gaetano: per 50 anni, ogni domenica sera, immancabilmente, partiva con la *batea*, per raggiungere il suo cason alla Contarina e rientrava, giovedì notte, trainando il *burcel*, immerso nell'acqua, pieno di pesce fresco da vendere al mercato del venerdì. Vita da *cason* ha fatto anche il Dotorin e suo padre Checco, primo ad intruere una gestione alternativa. Famosi erano i suoi inviti a *cason* dei maggiorenti del paese, introducendo così una prima forma di turismo di rappresentanza del *cason*. Sua anche l'idea di usare il cavallo per portare il pesce ai mercati di Motta di Livenza e Oderzo. Ad introdurre la pesca con il tremaglio, le reti a posta fissa, è stato Vincenzo Geretto ("Cengio"). Altri in famiglia hanno preferito specializzarsi nel commercio del pesce, come Sergio che girava con la carriola o Vittorio ("Baiat") in bicicletta. Tutti in ogni caso per sopravvivere dovevano adattarsi a svolgere altri mestieri: Titta costruiva e riparava barche, Menego stampi per cacciatori, Giorgio faceva il calzolaio.

Per quasi un secolo e mezzo, fino all'inizio degli anni '60, d'estate i pescatori di San Stino hanno battuto la Livenza e fiumi delle lagune di Marano e Grado con la *nigossa*: una rete da raccolta simile ad una grande volega triangolare, manovrata in barca da tre uomini. Un attrezzo specializzato per la pesca delle anguille, ma si poteva prendere di tutto: lucci, tinche, carpe ed anche storioni.

La forma era simile ad un guadino triangolare, ma di dimensioni molto più grandi: era alta 5 metri e altrettanto larga alla base, pesava circa 2 quintali. Lo scheletro, in legno, ricordava quello di una fionda ed era costituito da un manico di 3 metri, alla sommità del quale partivano due stanghe laterali divaricate. Questo punto d'incrocio era adeguatamente rinforzato dovendo svolgere funzione di fulcro nella manovra di leva per salpare la rete. Le sommità delle stanghe erano congiunte da una corda ben tesa. La rete era legata a questa corda e alle due stanghe.

Per catturare le anguille la barca era messa in posizione parallela alla riva: ai lati si mettevano i due rematori e al centro il capo pesca deputato a manovrare l'attrezzo. Impugnato il manico dall'alto, calava l'attrezzo spingendolo in basso con forza, fino a comprimerne la base sul fondale ed in questa manovra era aiutato dallo slancio dato all'imbarcazione dai colpi di remo dei due uomini posti ai lati. Per loro era questo il momento di maggiore sforzo: con mosse rapide puntavano nel fondale il remo, appositamente rinforzato in testa da una piccola lamiera, e lo bloccavano sulla forcina con l'aiuto di un piede che essendo scalzo, come d'abi-

tudine, si adattava perfettamente agli incavi lisci dei legni; con le mani rimaste così libere impugnavano le *furighe*, dei lunghi bastoni, con le quali iniziavano a *sfurigar* il fondale per snidare il pesce e spingerlo verso la rete. Dopo quattro cinque colpi ben assestati, dall'esterno verso l'interno, entrava in azione il capo pesca deputato a salpare la *nigossa*. Questi, aiutandosi con il ginocchio, portava ad appoggiare il punto d'incrocio rinforzato dell'attrezzo sopra lo scalmio superiore della barca; facendo leva sul manico la rete emergeva dall'acqua. Con un'abile mossa il capo pesca, inclinando leggermente la rete verso l'interno la pizzicava facendo saltare il pescato dentro la barca. Manovra questa più complessa e faticosa se s'incappava in un grosso storione. Nelle "botte" fortunate si arrivava a prendere svariati chili di anguille, ma se ne potevano fare anche cento di seguito senza prendere niente.

D'inverno, quando l'acqua s'intorbidava, nelle uscite per la pesca ai cefali, si andava "di punta". In questo caso la prua era rivolta verso la riva e la barca veniva a porsi in posizione trasversale rispetto la corrente del fiume. Il capo pesca appoggiava la *nigossa* su uno scalmio ricavato nella prua, mentre i due aiutanti si mettevano a poppa, dietro di lui, con la funzione di vogare con quanta più forza possibile. Al momento giusto il capo pesca levava l'attrezzo e gridava: "indrio!"; i due vogatori passavano immediatamente i remi davanti alle forcole per remare in senso contrario e riportare la barca verso il centro del fiume. Nelle *botte* fortunate si potevano prendere anche 15 chili di cefali al colpo.

Era però d'estate che la *nigossa* diventava protagonista di lunghe battute di pesca, fino ai fiumi delle lagune di Marano e Grado. Spirito d'avventura e adattamento al sacrificio animavano una vita d'altri tempi, in cui mancava tutto, dall'equipaggiamento al vettovagliamento, senza la possibilità di ricovero in caso di fortunali. All'arrivo del primo vero caldo, verso fine giugno primi di luglio, si lasciava tutto, famiglia e lavori - fino a tutta la prima metà del secolo per sopravvivere i pescatori d'acque interne erano costretti ad integrare il reddito con vari mestieri come calzolaio, norcino, falegname, bracciante agricolo - e ci s'imbarcava per quella che era chiamata la stagione della *nigossa*. Rientro per la sagra di settembre. Un'avventura generalmente affrontata in gruppo di tre squadre: ognuna pescava e viveva per conto suo, anche se non si perdevano mai i contatti, poi tutto finiva, spese e guadagni, in una cassa comune. Esisteva solo un coordinamento organizzativo per la periodica consegna del pesce o per la raccolta e il trasporto dello strame da intreccio. Lungo i fiumi delle lagune di Marano e Grado, c'erano infatti delle vere e proprie miniere di canne palustri e argini da falciare, così i pescatori non perdevano l'occasione di guadagnare qualcosa extra, tagliando strame da intreccio per sedie o ceste. Tutto andava bene per mettere a frutto le pause di pesca.

## 6. L'estate dei vent'anni di Mansio

La partenza era fissata per *San Piero*, il ritorno per la sagra. Da fine giugno ai primi di settembre, la stagione della *nigossa* si prendeva la parte più calda dell'estate. Tra due feste. Erano importanti le feste per scandire i tempi di una vita troppo faticosa e interminabile. Avere una data per la partenza e una per festeggiare il ritorno in comunità. Un inizio e una fine servivano per assicurarsi certezze, riferimenti, speranza.

A fine giugno l'acqua dei canali era troppo calda per *tirar l'arte e calar bardoet*: cefali e anguille sapevano di fango. Solo nei grandi fiumi di risorgiva l'acqua fresca e abbondante consentiva di pescare anguille in quantità con la carne sempre fragrante. Era il momento di battere con la *nigossa* la Livenza e i grandi corsi d'acqua della Litoranea veneta, per arrivare nelle lagune di Marano e Grado, risalire lo Stella, il Corno, l'Ausa e l'Anfra. Fiumi che ai pescatori sanstinesi apparivano vergini, incontaminati, ricchissimi di fauna e flora.

Partivano al calare della sera, perché era la notte il momento migliore per pescare e durante il giorno trovare quello per il riposo. Ma non sempre era così. In caso di temporali l'acqua s'intorbidava e improvvisamente i ritmi acceleravano. Tutti gli organismi della catena alimentare, dai vermi ai pesci, agli uomini loro ultimi predatori, entravano in frenetica agitazione. Una situazione talmente favorevole alla pesca da doverla cogliere pienamente. Non c'era più tempo, gli uomini pescavano sempre, notte e giorno. Abolite le soste, dimenticavano anche di mangiare. Andavano avanti di nervi fino allo sfinimento, che arrivava quando le acque tornavano calme e trasparenti. Un giorno di sonno per recuperare, e al calare della notte riprendevano remi e *nigossa*.

"Il rumore più bello era sentire le fontane." - ricorda Mansio. - "Nel silenzio della notte quello scrosciare ci arrivava da lontano, lo avvertivamo come un suono lieve, atteso, sperato. Non avevamo recipienti per l'acqua e quella del canale sapeva di *freschin*. Berla non era un problema, in mancanza d'altro bevevamo, a *sessolate*, anche quella rossa delle *torbe* della



*Dissetarsi a piena bocca è sempre stato un bisogno soddisfatto con piacere in una terra permeata dai fiumi... anche da chi non poteva permettersi raffinati recipienti (foto archivio Circolo culturale S. Stino)*

palude. Nel sentire però la fontana ti si apriva il cuore, fermarsi era d'obbligo. Mai più bevuta acqua così fresca e buona. Per tirare avanti più possibile ne bevevi fino a riempirti. Eravamo così senza di niente da non avere neppure un fiasco per fare rifornimento. Forse era ignoranza, forse incapacità di organizzarsi. Certamente di mezzo c'era la nostra miseria. Il nostro unico recipiente di vetro era la bottiglia dell'olio. Niente bicchieri, niente fiaschi, né per acqua né per vino. Iniziavamo a pescare al calare della sera e fino all'alba le uniche pause erano per dissetarci alle fontane, se ne trovavamo. Benedette quelle fontane!".

Amanzio Artico ha iniziato la stagione della *nigossa* all'età di 16 anni e fino a 23, quando si è sposato appena finita la guerra, ha continuato a passare le sue estati sempre con il legno in mano, tra remo e *furiga*. Ora aiutante di Titta, ora di Menego, ora di Beppi Geretto. Piccolo e scattante, pieno di buona volontà. Terzo di nove figli, per lui tutti i mestieri erano buoni, come per chi non aveva terra ed era di famiglia numerosa: "*pescar, far sù el porsel, andar a strame ai Tre Cantoni, andar a strame da careghe, andar a penacee, far a stagion dea biava, sapor.*" La stagione della *nigossa* non era però un mestiere come altri.

"Era normale d'estate - dice Mansio - dormire all'aria aperta con tempo buono. Non però quando il temporale ti sorprende di notte in *batea*, lontano da ponti o ripari di fortuna. Non passavano mai quei diluvi con la testa infilata dentro la *caliera* e il corpo protetto dal cappotto cerato, il tuo unico irrinunciabile patrimonio vestiario. Guai non averlo addosso in caso di vento e pioggia. Ti riparava dal caldo, ed era buono anche da usare avvolto nel sonno per tenere lontane le zanzare. In zone dove non conoscevi nessuno, non c'era una stalla dove poter chiedere ospitalità, il cappotto cerato era la tua unica certezza di protezione. Solo a Palazzolo della Stella c'era una famiglia originaria di San Stino, dove ci si fermava a dormire in stalla. Lungo il Corno avevamo invece trovato un rifugio dentro un enorme cespuglio di rovo. Era grande come una casa e noi vi avevamo scavato una galleria ricavando all'interno uno spazio della dimensione di una stanza. Potevi cucinare e dormire come in un cason. Chissà se c'è ancora. Ancora oggi mi capita di pensare a quell'enorme rovo. Uno di questi giorni prendo e torno sul posto a vedere. Lì sono stato al sicuro, lì ho mangiato e dormito bene".

Due erano gli itinerari abitualmente utilizzati per arrivare pescando nella laguna di Marano: scendere lungo la Livenza fino a Santa Margherita e poi risalire per imboccare il Fiascolungo e il Saetta o più sù il Riello e, a Falconera, prendere il Canalon; in alternativa si poteva scendere lungo il Malgher, il Loncon, il Colomber, la Contarina e il Marango, tutti canali molto pescosi e buoni da *nigossa*, e poi prendere per le Lame fino alle lagune di Bibione. Superato il Tagliamento attraverso le bocche di Bevazzana finalmente appariva la laguna di Marano, base per le battute di pesca. Il primo fiume ad essere risalito era lo Stella, fino a Palazzolo, poi l'Ausa fino a Cervignano e di lì il suo affluente Zuino. Fatto il Corno fino a San Giorgio di Nogaro prendevamo per l'Anfra fino ad Aquileia. Tutti fiumi percorsi a remi, o

meglio "a botte de nigossa".

"Era una vita da selvaggi - riflette Mansio - non c'era tempo e voglia di lavarsi, radersi, curare un po' l'aspetto. Nel rientrare a San Stino a fine stagione, sporchi, puzzolenti, pieni di cimici, pulci e pidocchi, con la barba lunga, abbruttiti dal lavoro, non ci riconoscevano più. Eravamo come dei selvaggi. Mangiavamo due volte il giorno: la sera prima di partire e il mattino quando smettevamo di pescare prima di coricarci. Ci voleva un'ora per cucinare. Lo facevamo alla maniera degli indiani, accendendo dei fuochi sopra una piccola radura o, se pioveva, sotto un ponte. Trovare pezzi di legno lungo i fiumi non è mai stato un problema. Tre pali incrociati e una *caliera* per fare la polenta, e altri tre pali e una piccola *fassora* per friggere il pesce. Acqua come unica bevanda. Parti uguali per tutti, giovani e vecchi: *un bisatol, na tinchetta, do anguee*. Solo se c'era del pesce bianco avanzato, che in pescheria non volevano, si metteva al fuoco un'altra *fassora de fritureta*. Questo però capitava solo qualche volta ed io, giovane e affamato, restavo con il buco nello stomaco e maledicevo quei vecchi spilorci insensibili alle esigenze della mia età".

Vivere la natura mentre si fatica con l'ambizione maggiore di dissetarsi e sfamarsi, sognare l'acqua delle fontane e un po' di *fritureta de anguee*, può far perdere il gusto di consolare lo spirito con il paesaggio, il chiarore delle albe e i fiammeggianti tramonti estivi. Ad un pescatore non si può però togliere il gusto di pescare, il piacere della cattura importante. Tra queste nessuna dava più soddisfazione di prendere uno storione. Non succedeva casualmente, i pescatori sapevano dove poteva capitare. In queste occasioni manovrare la *nigossa* perdeva il senso del ripetersi monotono di movimenti abituali e diventava una gara d'abilità, un mettersi alla prova. L'atavico spirito venatorio che riemergeva ad acuire sensi e attenzione.

"Nell'avvistare una *beverada* ci mettevamo all'erta, - ricorda Mansio - sapevamo che dove le mucche andavano ad abbeverarsi lo sterco attirava vermi e lombrichi e con loro anguille e storioni. Alle *beverade* ci pigliavano le nostre belle soddisfazioni. La fase cruciale in questi casi non stava tanto nel calare la *nigossa* o per me, addetto alla *furiga*, di percuotere il fondale. In quei momenti, era istintivo metterci più energia sapendo di poter più facilmente trovare la sorpresa. Poi, a rete salpata, con lo storione intrappolato, arrivava il difficile. Due erano le possibilità per recuperare quegli enormi animali: far scendere un uomo a riva e recuperarlo sfruttando il leggero pendio della *beverada*, o legare la coda dello storione con una cordicella e con questa aiutarsi a tirarlo in barca. In entrambi i casi, un aiuto lo dava la natura tranquilla di quest'animale. Un vero bonaccione.

Momento di svago era invece il giorno destinato alla consegna del pesce a Marano. Di media capitava una volta la settimana. Due barche restavano a riposo, l'altra partiva con il carico. Chi era di turno, all'alba era già in viaggio per poter essere in pescheria per le 7.



Nido di Pendolino - La vegetazione riparia è un'ottima opportunità per gli uccelli che si vogliono accasare (foto Vedovo)

Lontano da casa, dagli affetti, i pescatori erano talvolta assaliti dalla nostalgia e dai sentimenti. Pensavano ai figli, agli anziani genitori, alla moglie, ai momenti d'intimità. Non tanto per Mansio che viveva l'avventura, gli anni della spensierata giovinezza, ma per i più vecchi essere padri e mariti diventava un cruccio, un'inquietudine dell'animo. Anche perché erano uomini, con tutti i bisogni e le pulsioni dell'uomo. Per sopravvivere a tanta fatica e sacrificio, consolare i sensi diventava una necessità. Nel fiume di giorno le lavandaie diventavano un'occasione, una presenza di vitalità prorompente. Era uno spettacolo scrutare lungo le sottane tirate sopra il ginocchio e le bluse aperte quel pò, troppo gonfie per non far galoppare la fantasia. Impossibile restare insensibili. Ingincocchiate sul lavatoio, con il busto piegato in avanti e i glutei in alto, sfregavano e sbattevano i panni con vigoria. Movimenti e gesti che ai pescatori apparivano di una sensualità senza eguali. Il veloce flettersi e piegarsi delle braccia per sfregare faceva intravedere le forme sobbalzare anche sotto le bluse più ampie. Completava la seduzione l'inarcarsi della schiena a braccia alzate nello sbattere violentemente i panni sull'asse. Una tentazione irresistibile per chi, lontano da famiglia e Chiesa, mentre riposa lungo il fiume, cerca sollievo ad una vita tanto dura. Capitava così che in quei poveri tempi trovavano soddisfazione due diversi bisogni: il pescatore che chiedeva un po' d'amore e le donne un po' di

pesce da mettere in tavola. Era normale fare conoscenza lungo il fiume chiedendo un po' di pesce ai pescatori.

I fiumi della laguna di Marano non erano solo ricchi di pesce, lungo quegli incontaminati ambienti acquei c'erano delle enormi distese di strame. Una ricchezza che non poteva essere trascurata dai pescatori sanstinesi abituati a sfruttare questa economia di supporto. "Di giorno, dopo aver riposato, andavamo a far strame" - ricorda Mansio - "verso fine stagione una barca rientrava a San Stino a prendere il barcone grande, mentre gli altri rimanevano a imballare lo strame lasciato sopra gli argini a essiccare. Facevamo carichi di 120/130 quintali, portati giù tutti a forza di remo. Una fatica, ma ne valeva la pena perché si prendevano bei quattrini. Soldi che naturalmente io non vedevo: era sempre mio papà ad incassare e a me non lasciava mai 10 lire in tasca. Purtroppo la mia famiglia era numerosa e i soldi mancavano sempre. Per me la felicità era sapere che sarebbe stata l'ultima fatica prima del rientro a casa. L'ansia di tornare ci faceva fare delle tirate impensabili. Una volta siamo partiti da Aquileia a mezzanotte e siamo arrivati a San Stino poco prima delle nove di sera, senza mai lasciare il remo. Abbiamo vogato ininterrottamente per oltre 20 ore! I miei sono ricordi di tanta fatica, di una vita durissima. Ricordi di un umile. I ricordi dei miei vent'anni, ricordi bellissimi."



Far strame. Nei tempi morti della pesca bisognava darci da fare per integrare il reddito (foto Vedovo)

## 7. A baanza: l'invenzione di Emilio

L'idea di mettere su una bilancia a cavallo della Livenza venne in mente a Emilio Disegna, commerciante di suini di San Stino di Livenza, sulla fine degli anni cinquanta, dopo aver visto usare con fortuna questo sistema di pesca nei corsi d'acqua dell'Emilia. Durante i suoi viaggi con il vecchio camion Dodge nella zona di Modena, per acquistare maiali, aveva notato quelle grandi bilance sostenute da due piloni, i bracci sporgenti e la rete agganciata attraverso un sistema di cavi e carrucole. Intrigato dai bottini di pesca che si potevano realizzare, in lui si fece avanti l'anima nascosta del pescatore, come lo è d'ogni sanstinese. Pensò alle trote e ai temoli della Livenza, ai suoi storioni, alle tante anguille. Nacque l'idea della grande bilancia. Emilio non si accontentò di due piloni, ne volle addirittura quattro, due su una golenata e due sull'altra, da argine ad argine. La sua bilancia doveva abbracciare il fiume.

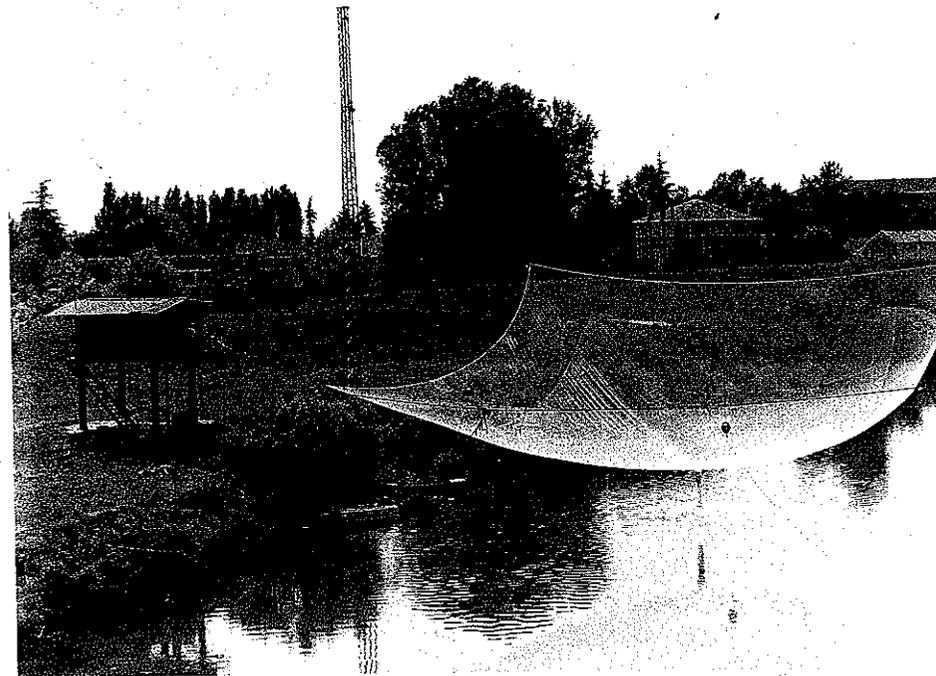
Presentò il progetto al Magistrato alle Acque, ma non trovò entusiasmo, anzi fu accolto con molte perplessità. Finalmente il progetto fu approvato e, nel 1960, realizzato. Era il primo bilancione costruito in provincia di Venezia. Il posto scelto era sotto casa. Purtroppo lo stesso, dove, qualche anno più tardi, altri progettisti scelsero di far passare l'autostrada. L'alluvione del 1966 si portò via tutto, l'anno successivo fu così colta l'occasione per spostare tutta la struttura più a valle, dov'è oggi. Non furono solo queste le difficoltà iniziali, come sempre succede ai pionieri, dovette sopportare altri problemi per adeguare struttura e tecniche. "All'inizio - ricorda Emilio - era la rete a far tribolare, in commercio non c'erano reti professionali adatte a ricevere l'urto della corrente di un fiume come la Livenza. Abbiamo dovuto cambiarla tre volte, fino a trovare una ditta di Milano che ne costruì una specifica per la nostra bilancia. Anche i primi tralicci ci accorgemmo essere troppo bassi e deboli, così, in occasione dello spostamento di sede, furono costruite strutture più alte e robuste dall'officina Ramon di Ceggia".

Tante difficoltà, tante spese, ma ne valse la pena. A *baanza*, com'è chiamata nell'aperto dialetto liventino, fu un successo. Aiutata da un fiume ancora integro lavorava a pieno regime. Pescate da favola: trote, temoli, di tutto, soprattutto anguille, tante anguille, e poi i mitici storioni. Tutto il paese ne fu coinvolto. Avvenne un inaspettato, bellissimo, fenomeno. Nelle sere d'estate l'argine si riempiva di gente. Grandi e piccoli, a centinaia, assistevano seduti sull'erba, tra il chiarore delle lucciole e il cri-cri dei grilli. Pazienti aspettavano il momento della tirata: il segnale era l'avvio del motore elettrico, l'avvolgersi degli argani, tra lo scricchiolio e lo stridio dei cavi nelle carrucole. Gli animi cominciavano a fremere: Ci sarà o non ci sarà lo storione? Quanto peserà? Sessanta, settanta chili, forse più di un quintale. Nell'oscurità gli sguardi cercavano inutilmente di cogliere i primi segni. Era però solo all'accensione della luce, nel momento d'emersione dall'acqua della rete, che la scena s'illuminava<sup>5</sup>, dando il via alla gara per individuare specie, peso e numero dei pesci stagiati sulla rete. Inconfondibili lo storione

per le dimensioni e l'anguilla per il profilo serpentiforme (anche se non mancavano le lamprede ad ingannare da lontano l'occhio più esperto), era su tinche, trote e pesci più piccoli che ci si divertiva a sparare improbabili identificazioni. Fra una tirata e l'altra il tempo passava in discorsi sulla natura del fiume e a fare pronostici su quale sarebbe stata il momento giusto, la pescata fortunata. Novelli indovini che interpretavano l'onda, il calare o crescere della marea, lo scorrere dell'acqua, l'influsso della luna. Aspetto questo colto al volo dall'imprenditore Disegna Emilio che iniziò a vendere le pescate al buio. "C'era talmente tanta gente - ricorda - a volere il chilo o due di anguille che non potevo perdere tempo a pesare. All'inizio sono partito con cinque, poi con dieci per arrivare a venti mila lire a pescata<sup>6</sup>. Andavo bene io e andava bene la gente che scommetteva, si divertiva, e qualche volta, se era fortunata, oltre ad anguille, trote e tinche, portava a casa lo storione. E' successo più di una volta. Per accelerare il recupero della pescata avevamo collegato con una cordicella il piombo della rete<sup>7</sup> alla riva. In questo modo si riducevano al minimo i tempi morti: salpata la rete, appena la coda era fuori dell'acqua, tirando lungo la corda la barca veniva traghettata subito sotto<sup>8</sup>. Un giorno però è arrivata la Finanza. "Bisogna far fattura", sosteneva. "Come faccio a far fattura - ho replicato - i pesci in acqua arrivano senza fattura". Sta di fatto che tutto terminò. Vendere il pesce non era in ogni caso un problema: le anguille della Livenza hanno sempre trovato mercato. Per gli storioni c'era addirittura una gara. Venivano a prenderli dal Danieli di Venezia, da Caorle, tutti i ristoranti della zona erano in lista d'attesa. Bastava una telefonata e si precipitavano. I più grossi preferivo darli a gente di Rovigo, specialisti nel recupero delle uova per fare il caviale. Una volta da un esemplare di 97 chili hanno ricavato 12 chilogrammi d'uova e io ho incassato oltre due milioni: un capitale per quel tempo. Fu una vera impresa recuperare quell'animale. Era tanto grosso da non passare attraverso l'apertura della coda, per recuperarlo fummo così costretti a passare sopra la rete con la barca. La manovra fu di tornare a calare la rete a pelo d'acqua, far entrare la barca con due uomini a bordo e salparla fino a portare a secco lo storione; in questo modo i due uomini riuscirono ad agguantarlo e caricarlo".

Lo storione, pesce simbolo della Livenza, lo era diventato anche della *baanza*. Una volta un esemplare catturato fu messo in una vasca e fatto girare per il paese. Un'esibizione aiutata dal carattere docile dell'animale e, per quanto poco rispettosa nei suoi confronti, giustificata come figlia di tempi in cui la cultura animalista non era ancora sviluppata.

L'immaginario dello storione fu sfruttato anche da un intraprendente ristoratore, Valentino Fabretti, che pensò di promuovere il suo locale sulla riviera di Corbolone proponendo piatti a base di questo mitico pesce. Nacque così la "Trattoria allo Storione". "La sua specialità era la zuppa di storione - ricorda la moglie Anna - la ricetta era un suo segreto. La preparava di nascosto: nessuno doveva sapere. Ricordo solo che usava un po' tutte le parti del pesce, anche la testa. A chiudere il menù la grigliata di storione non mancava mai. La zuppa però era insuperabile, una vera delizia". Un po' per la bravura culinaria di Valentino, un po'



A baanza di S. Stino (foto Lazzari)

per la sua simpatia, la cordialità dell'ambiente familiare e il fascino della riviera, negli anni '60 quel locale ebbe il suo momento di gloria. La trattoria ora è diventata un bar, la tabella "Trattoria allo Storione" non c'è più. A testimoniare il ricordo è rimasta la stupenda riviera.

Gli anni '60 e '70 furono d'oro per la *baanza*. Si pescava tutto l'anno "Una famiglia poteva vivere tranquillamente - assicura Emilio - ma il ricordo che più mi resta impresso sono le bellissime notti trascorse. A volte arrivavo a casa dopo 20 ore di viaggio in camion e nulla mi ristorava più di due ore passate a pescare". Nel periodo successivo con il crollo della pescosità del fiume, il venire meno della convenienza economica, tra canoni demaniali sempre più alti, tasse ed ineliminabili spese fisse di gestione, sarà proprio l'aspetto di passatempo e diletto, a far sopravvivere il bilancione di San Stino, come d'altra parte la maggior parte dei bilancioni, compresi quelli lagunari e marini. Solo in pochi casi, e guarda caso proprio lungo la Livenza, i bilancioni di fiume hanno mantenuto la funzione originaria di attrezzo da pesca per procurare reddito ai pescatori di mestiere. Nei casotti ci si ritrova a passare qualche ora tra amici, tra una tirata e l'altra, si fanno due chiacchiere, si beve un bicchiere di vino, e, magari, se si prende del pesce, lo si cuoce al momento sopra la griglia sempre pronta all'uso. Un

piacere insostituibile di convivio e sapori antichi. Ed anche come garconiere il bilancione sembra essere un luogo di grande ispirazione. Sarà forse la magica atmosfera del fiume, tant'è che sono gli stessi pescatori ad assicurare che dentro il casotto le frecce di Cupido colpiscono sempre nel segno.

Anno dopo anno, con la pesca di fraïma<sup>10</sup> sempre meno abbondante, il reddito che può arrivare dal bilancione al pescatore di professione è destinato a diventare trascurabile se continuerà ad essere gestito puntando solo agli introiti della vendita delle poche anguille catturate. Non a caso tra chi è subentrato nella gestione ad Emilio Disegna, dopo il 1974, c'è anche una fabbrica di mobili che ha utilizzato per un quadriennio la struttura come rappresentanza. L'idea era di far vedere ai clienti a *baanza*, farli assistere a qualche pescata, concludendo con succulente cene a base di storione, in zuppa e grigliata, o di *bisat coi àmoi*. Un'idea che in futuro potrebbe essere sviluppata coinvolgendo gli stessi pescatori. Anche per Lello Perpignano a *baanza* ha rappresentato la definitiva consacrazione della passione di pesca sviluppata nella prospettiva conviviale: pescare in compagnia discorrendo e filosofeggiando sui massimi sistemi, e poi consumare assieme il pasto offerto dal fiume.



Anni '80 - Lello Perpignano nella Livenza catturava ancora grossi storioni.

Negli anni '80 è la volta di Gigio Pavan. In questo periodo le acque dei fiumi toccano il fondo del degrado: i diserbanti banditi in America, i più micidiali pesticidi, trovano compiacente spazio nell'agricoltura italiana. L'industria scarica praticamente indisturbata i residui chimici di lavorazione, poi ci sono le fogne, la gamma dei rifiuti solidi urbani, tutte le porcherie prodotte dall'attività umana sono allegramente riversate nei fiumi, diventati discariche gratuite di facilissimo accesso. Solo negli anni '90, con i primi timidi tentativi d'applicazione della legge Merli, finalizzata al risanamento delle acque, arrivano i depuratori, tanto sofisticati e costosi quanto inefficaci, soprattutto perché a monte mancano sistemi fognari adeguati. Ad ogni modo, qualche risultato si vede, i pescatori sono i primi ad ammetterlo, se non altro è cresciuta la cultura ambientale, anche se a livello legislativo sono ricorrenti le iniziative per tentare di depenalizzare i reati ambientali e la cultura giudiziaria sembra in ritardo<sup>11</sup>. Molta strada bisogna ancora fare per recuperare l'ambiente fluviale originario.

Nella situazione degli anni '80 la maggior parte dei pescatori professionali delle acque interne è costretta ad alzare bandiera bianca. In parte si salvano quelli del Veneto orientale, pur tra mille difficoltà e sacrifici, in virtù del particolare contesto territoriale, attraversato da brevi corsi d'acqua di risorgiva e beneficiato da una relativa scarsità d'attività umane. Anche nella "grande" Livenza<sup>12</sup>, fiume che penetra profondamente un territorio ricco di sviluppo industriale, si è verificato il miracolo della sopravvivenza dei pescatori di mestiere, nonostante l'ambiente degradato. Capire come mai questo sia successo non è ancora chiaro. Piace pensare che sia stata la potenza rigeneratrice delle abbondanti e limpide acque delle sue sorgenti carsiche.

Gigio Pavan, dunque, è il primo a fare veramente i conti con l'inquinamento, ma il fiume, negli anni '80, è ancora sufficientemente sano e in grado di offrire discrete pescate. "Gli storioni non sono mai mancati - ricorda Gigio - bisogna però ricordare che negli ultimi anni il segno della loro presenza si era ridotto da tre a cinque catture annuali, niente in confronto ai periodi d'oro. Anche le anguille sono in rilevante calo<sup>13</sup>, le fraime sempre meno abbondanti. Sono riuscito in parte a compensare con la costanza: tutte le sere, in qualsiasi periodo dell'anno, immancabilmente, provavo almeno per un'oretta a calare la rete. A *baanza* a mio parere ha ancora un futuro, bisogna però usarla di più e meglio."

A tentare di dare il colpo di grazia al bilancione di San Stino ci si mette poi la burocrazia, o meglio le istituzioni, che tentano di fare quello che non è riuscito all'inquinamento. Nella logica d'intervenire per risolvere il degrado ambientale, agendo sugli effetti e non sulla causa, il grande imputato non è più l'inquinamento, e il sistema che lo determina, ma la cosiddetta "pressione di pesca": il pesce diminuisce perché è pescato. Di qui una facile politica, tuttora perseguita, che punta non tanto ad agire sulle cause, mettendo in discussione tutto un sistema di produrre e vivere, quanto più su quel che resta, limitando l'attività dei pescatori di mestiere.

re<sup>14</sup>. Per un anno, dal 1987 al 1988, il bilancio resta chiuso, interdetto con tanto di sigilli, perché una nuova normativa provinciale decide di classificare le acque impedendo, sulla sponda veneziana della Livenza, la pesca di professione a monte del ponte della ferrovia Venezia-Trieste. Diversamente sulla sponda trevigiana, in Comune di Cessalto, tutto resta come prima<sup>15</sup>. Un'evidente contraddizione che ispira battute e paradossi sul diverso comportamento dei pesci a seconda dei confini provinciali: carpe e tinche amanti della sponda trevigiana, trote e temoli di quella veneziana. Niente serve a smuovere gli organi provinciali, nonostante il pressante intervento della Cooperativa Venezia<sup>16</sup>. A *baanza* diventa un caso. Ne parlano i giornali. Nino Salvador, presidente della Cooperativa si rivolge in Regione e riesce a far approvare un'apposita modifica per consentire la pesca di professione<sup>17</sup> in tutte le acque della Livenza in provincia di Venezia. Il 30 settembre del 1988 il Corriere di Portogruaro titola: "Riordino delle leggi sulla pesca, riequilibrio dell'anomala situazione lungo la Livenza". Giusto per far pescare a *baanza* di San Stino e in tempo per non perdere del tutto la fraima del 1988. Interessante notare che il Consiglio regionale, visto che si stava occupando di legiferare in relazione al bilancio di San Stino, nella stessa seduta modifica anche l'articolo di legge sulla pesca degli storioni, portando da 100 a 80 centimetri la lunghezza minima per trattenere lo Storione cobice<sup>18</sup>. Una maggiore elasticità da Parte della Provincia di Venezia nell'interpretazione della legge regionale avrebbe consentito di non far perdere un anno di pesca a chi viveva di questo mestiere. La stessa incomprensione sta accadendo con l'ultimo regolamento provinciale, varato nel 1999, che ha mandato su tutte le furie i pescatori. La protesta riguarda, in questo caso, la disposizione che impone di modificare la misura delle maglie delle reti, costringendoli a buttare tutto il loro capitale d'attrezzatura.

Con gli anni '90 a *baanza*, acquistata dai fratelli Lazzer e Ottavio Nadalon, è gestita da Mario Garbo. I primi anni la fraima è ottima, anche gli storioni non mancano, poi, a causa di situazioni metereologiche avverse, le piene si succedono mandando a vuoto due autanni consecutivi. Il 2000 pare però presentarsi splendidamente, regalando una fraima come da vent'anni non si vedeva<sup>19</sup>.

## 8. Lo Storione principe della Livenza

C'è chi lo chiama principe azzurro, chi signore del fiume. Lo storione è un animale nobile, bello, imponente, dominatore dei grandi corsi d'acqua delle sconfinite pianure dell'emisfero settentrionale, dai mari interni agli oceani. Un pesce che vive nella leggenda. In lui, vero fossile vivente di 300 mila anni, c'è il fascino delle antichissime origini, l'immaginario evocato dalla grande mole e dalle sue ricercate uova, il prezioso e raro caviale suscitatore di fantasie gastronomiche e tentazioni erotiche. E' il vanto della Livenza che da sempre lo ospita nelle sue acque.

La più grande pescata mai fatta con il bilancio di San Stino, in una notte di fine agosto del 1970, non è ricordata per i 20 quintali di anguille catturate<sup>20</sup>, ma per la concomitante cattura di cinque storioni. Con questi s'è fatta a gara per farsi fotografare in tutte le pose; delle anguille solo il ricordo dei problemi affrontati per trovare contenitori adatti a trasportarle fino al mercato di Venezia.



Fine agosto 1970 - Grande pescata di Storioni con il bilancio di S. Stino (foto archivio Zago)

Altra gran pescata rimasta nella memoria fu fatta a Corbolone, nel 1926, in occasione dei lavori di rettifica delle anse del fiume Livenza, con la cattura di ben quaranta storioni in un colpo solo. Un evento fortunato aiutato dalla particolare situazione creatasi nel vecchio letto al momento della deviazione delle acque nel nuovo alveo. Era successo che in corrispondenza dell'attuale cascata di Corbolone, al tempo non ancora esistente<sup>21</sup>, gli storioni rimasero intrappolati dentro le buche che si erano formate nella parte concava della grande ansa del fiume. Non potendo risalire, i pesci furono facile preda dei pescatori. "Erano i giorni - ricorda Silvano Geretto - in cui venni al mondo, e mio padre Giorgio era intenzionato a festeggiare l'eccezionale pescata mettendomi nome storione".

Pescati saltuariamente con la lenza e con la *nigossa*, gli storioni trovarono un primo grande nemico nel bilancione costruito a San Stino nel 1960 a cavallo del fiume. Fu una decimazione: per vent'anni una pesca sistematica (nei periodi di passaggio, da maggio a settembre, si arrivava a due tre catture giornaliere, oltre un centinaio nella stagione) ridusse drasticamente il patrimonio del fiume. Un contributo importante alla decimazione lo dettero i pescatori sportivi bolognesi, che a cavallo degli anni '60 e '70 batterono fiumi e corsi d'acqua della Venezia orientale palmo a palmo, trovando nella Livenza il campo di pesca preferito. "Erano come le cavallette - ricordano i pescatori professionali - durante la settimana arrivavano in auto, e il sabato e la domenica in pullman. Con pasture di sangue e l'uso di bigattini, sistemi a noi sconosciuti, hanno fatto sterminio di pesci<sup>22</sup> e tra questi gli storioni erano le prede più ambite". Ad un certo punto arrivò l'inquinamento e fu il colpo di grazia: sparirono i pesci e con loro i bolognesi. Lo storione, a differenza d'altri pesci, non teme l'uomo per motivi di pesca, perché la sua vitalità e prolificità compensano largamente tale cattura, ma teme l'uomo come responsabile incosciente dell'alterazione del suo habitat naturale con rifiuti tossici industriali e urbani. Solo negli ultimi anni i primi timidi tentativi di risanamento delle acque con l'installazione di depuratori, per quanto poco funzionanti, ha alleggerito la situazione ambientale, facendo riapparire specie come temoli e gamberi, indicatori biologici d'acque pulite.

Uno dei misteri non chiariti sugli storioni riguarda la loro attuale sopravvivenza nella Livenza, nonostante l'inquinamento e la spietata caccia cui sono stati sottoposti. Imperterriti, per quanto molto ridotti di numero rispetto il passato, continuano a risalire questo fiume, unico dell'alto Adriatico ad avere questo privilegio. Nel Po, nel Sile e nel Piave, infatti, le catture sono occasionali, praticamente un evento. La spiegazione potrebbe essere individuata nelle caratteristiche del fiume, che penetra la pianura per un lungo tratto senza trovare sbarramenti, in acque ancora sufficientemente sane e con siti, quali i fondali ghiaiosi di Villavarda, attraversati da una forte e limpida corrente, che ben si prestano alla riproduzione di questa specie. Come i salmoni per riprodursi compiono migrazioni dal mare ai luoghi nativi, lontani anche migliaia di chilometri e lo stesso, con percorso inverso, fanno le anguille, dai fiumi al mare dei Sargassi, così è verosimile avvenga per gli storioni, che tornano a risalire la Livenza

fino a Villavarda, dove sono nati.

Una speranza per la loro riapparizione arriva dalla recente iniziativa della Provincia di Venezia e della Fipsas (Federazione italiana pesca sportiva e attività subacquee) che hanno avviato un'importante sperimentazione per il recupero dello storione cobice nei fiumi del Golfo di Venezia. Il progetto è iniziato nel maggio 1999 utilizzando 300 esemplari di 2-3 anni d'età, prelevati da un allevamento di Brescia e adattati per quattro mesi all'alimentazione naturale. Questi storioni sono stati quindi marcati con microchip e liberati in vari punti del fiume Piave. Il controllo avviene sui microchip degli stessi storioni catturati occasionalmente dai pescatori, che per tale servizio ricevono una ricompensa. Ciò ha consentito di ottenere utili indicazioni su biologia, comportamento, spostamenti, stato di salute, aumento di peso e lunghezza di questa specie nei nostri ambienti. Si è notato che gli animali liberati tendono a stazionare a monte del cuneo salino ed amano l'acqua dolce più del previsto. L'esperimento è continuato marcando e rilasciando nel settembre 2000, una decina d'animali con inserita nella cavità addominale una minuscola radio trasmittente (costituita da un cilindro munito di batteria lungo 6 cm e largo 2), che per un anno permette di seguire i singoli spostamenti in tempo reale. Si potrà così conoscere quali sono i luoghi preferiti dagli storioni, che via seguono per raggiungere altri fiumi, previa discesa a mare e successiva risalita, o via canali interni. La successiva fase della sperimentazione prevede il rilascio anche nella Livenza d'alcune centinaia d'esemplari, di varie età, anche inferiori l'anno di vita. Questo comporterà accordi interregionali, poiché a differenza del Piave, che ha il suo corso interrotto a Ponte di Piave, la Livenza penetra liberamente e profondamente il territorio fino alle pendici dei monti in Friuli.

Lo storione cobice<sup>23</sup>, (chiamato volgarmente *porzea* dai pescatori locali) caratterizzato da testa corta e mole ridotta non è comunque lo storione tipico della Livenza. Lo è invece lo storione comune, di dimensioni molto più rilevanti, corpo slanciato, testa allungata e carni più pregiate. Purtroppo da alcuni anni lo storione comune non è stato più rinvenuto, e sembra che a rappresentare la famiglia nel fiume sia rimasto solo il cobice.

A causa della grande rarefazione, segno di un imminente pericolo di estinzione, tutte le specie di storione in Italia sono state recentemente protette<sup>24</sup> per pesca, detenzione e commercializzazione. Combattere la pesca servirà in ogni caso a poco se non s'interrverrà sull'inquinamento. "Gli storioni sono stati pescati da sempre nella Livenza, - sostengono i pescatori professionali ancora in attività - non siamo noi i loro nemici, prendersela con noi vuol dire trovare un capro espiatorio, aggirare il problema: è l'inquinamento il nemico da combattere per tutelare realmente questo animale".

## 9. El pass de Tore

Con pescatori e lavandaie, barcaioi e calafati, squeri e approdi, un ruolo preminente nell'animare la vita dei grandi fiumi l'hanno avuto i traghetti e i traghettatori. Luoghi e uomini testimoni delle vicende della gente rivierasca. Un aiuto irrinunciabile per attraversare la Livenza, fiume ampio e profondo, in certi punti oltre venti metri, guadabile solo sull'alto corso lungo le bassure di Villavarda.

Acque infide e pericolose: un bene quando si è trattato d'ostacolare l'avanzata delle truppe nemiche e approntare linee di difesa; un male, in tempo di pace, per l'intralcio alle comunicazioni terrestri. Non è un caso se per almeno mezzo millennio la Livenza ha fatto da confine tra la Repubblica di Venezia e il Friuli. Su entrambe le sponde sono ancora presenti le testimonianze delle robuste fortificazioni costruite a cavallo del millennio: a destra del fiume un esempio è la veneziana *turris ducis* di Torre di Mosto, purtroppo andata distrutta<sup>25</sup>, a sinistra, il castello di San Stino, difesa del Friuli.

Eccettuata la parentesi romana del ponte sulla via Annia, ubicato qualche centinaio di metri a monte dell'attuale "ponte della Provincia", costruito nel 1920, già dall'alto medioevo fino ai giorni nostri sulla Livenza c'erano solo due ponti: uno a Portobuffolè e uno a Motta di Livenza. Del ponte sulla via Annia si perdono le notizie fin dal VI secolo. Ricorrere a chiatte e a barche dei traghettatori è stata quindi una necessità durata mille e cinquecento anni.

Di tutti i passi il più importante era certamente quello tra Torre di Mosto e Biverone, località chiamata ancora oggi "Pass de Tore" o più semplicemente "Pass", a testimoniare l'importanza avuta nel tempo dal traghetto. Qui faceva capo l'antica diramazione della via d'attraversamento della Livenza. Da Venezia, superato il Piave, a Noventa, la strada si dirigeva verso il bivio di Campagna di Cessalto: la parte principale andava verso Motta di Livenza, e l'altra faceva capo a Torre di Mosto, lungo Donegal-Gainiga-Prà di Levada. Da Biverone questa strada raggiungeva San Stino e poi Corbolone. Anche Bottani<sup>26</sup> spiegava, nel 1811, che per giungere a Venezia da Caorle, via terra, bisognava passare per Torre di Mosto.

La prima notizia conosciuta del "Pass", ricorda Fermo Fornasier<sup>27</sup>, è del 1493, quando Venezia concede il diritto del traghetto ad un certo Pasqual di Motta di Livenza, notevole del luogo che probabilmente lo ha gestito subaffittando o attraverso un barcaiole locale. L'anno successivo, nel 1494, i Da Mosto<sup>28</sup> si oppongono e la concessione viene revocata. Successivamente, notizie certe sul traghetto si hanno solo con i Cigana, antica famiglia torresana: nell'elenco dei capifamiglia del 1761, l'unico "barcaro" del paese è Vendramin Cigana. Il recente ritrovamento da parte di Roberto Guerra<sup>29</sup> di uno studio redatto nel 1869 dallo Stato Maggiore Austriaco sullo stato del fiume e la possibilità d'attraversamento, rivela che, da Motta

in giù, la possibilità di passare da argine ad argine con una chiatte era buona solo a Torre di Mosto. Per Corbolone e San Stino i traghetti, pur presenti, avevano "scali un po' infelici".

A gestire il *Pass de Tore* sicuramente per due secoli, fino al 1921, fu la famiglia Cigana con l'intermezzo, durante la grande guerra, del ponte di barche, gettato dall'esercito austriaco. Nel gennaio del 1921 il consiglio comunale di Torre di Mosto decide di assumere la spesa straordinaria, da suddividere con il Comune di San Stino, per migliorare il traghetto e approvare il nuovo regolamento con le tariffe del servizio di passo a barca che prevedono una spesa di 5 centesimi per i pedoni e 10 per chi è in bicicletta. La concessione viene data a Giovanni Cigana, figlio di Antonio fratello di Tommaso<sup>30</sup>, ma già a ferragosto dello stesso anno si scopre che c'è stato un passaggio di mano<sup>31</sup> nell'effettuazione del servizio. L'archivio comunale riporta: "Pedronetto Marco, passador, dopo aver traghettato due giovani fidanzati che ritornavano a casa dalla sagra di Prà di Levada, sfuggitogli di mano il remo, cade nel fiume e annega". Inizia l'epoca dei Pedronetto, con un passo che pur avendo perso l'importanza di un tempo, per la costruzione del ponte della Provincia cinque chilometri a monte, è rimasta per la gente locale l'unica possibilità d'attraversamento del fiume. Il 15 dicembre 1925 l'archivio comunale riporta: "Il servizio di manovratura e manutenzione del passo a barca sulla Livenza, in località Passo di Torre<sup>32</sup> viene appaltato al navalestro Pedronetto Antonio." La dinastia dei passadori continuerà con il figlio Piero e il nipote Bepi, fino agli anni '60: prima con la barca e la chiatte e, a partire dalla fine della guerra, con il ponte di barche.

L'epopea dei traghettatori della Livenza ha trovato nella poesia del Pascutto la massima espressione lirica. Il poeta sanstinese canta:

*El Birt, passador de la Livenza  
De sora el remo el gera s-ciet  
come l'acqua ciara del Gorgazz  
che batiza el fiume e lo compagna  
fra do rive de spini e more sconte.*

*Nissuna sa cossa l'è la Livenza  
co le campane ghe sona drento  
e nuvoe liziere ghe camina sora  
indrio schena fracade dal ponentin.  
Co 'l luzz vien su a ocjar el sol*

*Le tose cufade sul lavador  
le smerda l'acqua de panesei,*

*le strussa, le canta, le sbate,  
le ride e se minciona come mate*

*...  
Ma! Co Birt traghettava i putei  
che tornava da scola, l'ociava  
le sachete par no vardar i oci,  
el subiava pianpianin par finta,  
el remava lizier squasi co paura  
de fondar el cargo de inocenza*

*...  
El pass gera squasi tacà a la ciesa,  
de domenega el scoltava messa granda  
da la porta verta. Vegneva fora boade  
de armonio, de incenso e de scoreze.*

Immagini d'acque limpide, paesaggi solari, pesci, giovani lavandaie, bambini che vanno a

scuola, la messa della domenica. E' il mondo visto dal traghettatore, poesia di visioni perdute. Così per i passadori del Pass de Tore i motivi sembrano ripetersi. Anzi, essendo il passo più importante - oltre alla barca ci sono due chiatte per i trasporti pesanti - l'affluenza maggiore porta ad esperienze umane ancora più ricche. Anche qui ci sono i ragazzi che vanno a scuola e c'è chi va a lavorare. Ma ci sono anche i carri carichi trainati dai buoi, le Balilla da trasbordare, i cortei dei fedeli che vanno a Messa e dei matrimoni, chi va al cinema la sera, chi va al mulino, chi in farmacia, i rientri galeotti dei morosi, la levatrice in piena notte. Si passava di giorno e di notte, 24 ore su 24, con il bello e il cattivo tempo. Ad usarlo abitualmente per andare a Torre di Mosto erano gli abitanti a sinistra del fiume, di Biverone, Sant'Alò, Sette Sorelle. Nessuno pagava, erano tutti abbonati sulla parola. Al tempo dei raccolti il *passador* faceva il giro di casa in casa con il carretto e riscuoteva un compenso in natura: grano, mais, vino, uova, pollame, tutto l'ampio spettro dei prodotti dell'economia rurale.



Anni '40 - Traghetto con barca tra Torre e Biverone (foto archivio Vedovo)

“Secondo il carico da trasbordare - racconta Bepi passador - potevamo usare la barca, che erano di nostra proprietà, il *pass grande* o il *passet*, cioè le due chiatte di proprietà comunale che ci venivano date in concessione. Con la barca, lunga 7 metri, riuscivamo a trasportare fino a 10/12 persone, dipendeva se erano sole, in bicicletta o con la *cariola* per andare al mulino; il *pass grande*, largo 4 metri e mezzo e lungo 15, era più difficile da manovrare e lo utilizzavamo solo per i trasporti più importanti: ad esempio la domenica per la messa<sup>33</sup>. Ricordo che alla festa della Madonna facevamo anche tre passate di seguito. Il giorno feriale lo utilizzavamo se capitava il carro di buoi con un carico di 30/40 quintali, il camioncino e l'auto grossa, come la Mercedes del signor Sperti<sup>34</sup>; per carichi un po' più piccoli, le 30/40 persone, il carro con i 12/15 quintali, la Balilla di passaggio, muovevamo il *passet*, che era una chiatta tre metri più corta e un metro più stretta, più agevole da usare. La gente ormai s'era impraticata e volentieri ci aiutava nelle manovre e a vogare: il *passador* si metteva a remare nella forcola grande, sull'angolo di poppa, lato a monte, e lanciava la chiatta contro corrente; sulla sponda del lato opposto, verso il fondo, c'era una forcola più piccola, utilizzata da chi voleva dare una mano a vogare con l'altro remo a bordo”.

Le chiatte erano strutture semplici, ma molto solide. Il telaio era di travi di rovere, rivestite sul fondo da tavole stoppate e passate a caldo con la pece per impermeabilizzarle; la carena era piatta, tranne le estremità, di profilo leggermente incurvato. Sopra le tavole erano più spesse, alte

quattro centimetri, dovendo sostenere il peso dei pesanti carri di buoi. Al momento dell'attracco veniva calato un frontale che livellava l'approdo per consentire il passaggio alle ruote dei carri. Sui lati c'erano delle sponde alte una settantina di centimetri per riparare i passeggeri dagli spruzzi delle onde. “La manutenzione delle chiatte spettava a noi - ricorda Bepi passador - ogni anno arrivavano da San Stino *Enea* e il *Pin*, bravi a fare il *calafatà*. Le chiatte venivano alzate e puntellate, e poi le calafatavano da sotto. Con abili mosse riempivano le fessure di stoppa, scaldavano la *pegola* e la spalmano con pennelli dai manici lunghi come quelli delle scope”.

La vita del traghettatore era un servizio a tempo pieno, fatto d'amicizia e solidarietà. Secondo i momenti, il passador, durante i pochi minuti della traversata, era confessore, consigliere, loquace interlocutore nei momenti di gioia, silenziosa figura nel dolore. Sempre partecipe. Sullo sfondo del fiume, muto testimone, presente con l'imponente forza della sue acque e le sue magiche atmosfere. “Il nostro era un servizio per la comunità, fatto in forma bonaria - dice Bepi passador - non per i soldi. Solo i forestieri pagavano una piccola tariffa, per chi lo usava quotidianamente facevamo il giro per la questua, una sorta di quartese, in base alla frequenza di passaggio e alle possibilità delle famiglie. Mio nonno aveva un quaderno dove segnava nomi e quantitativi. Era una valutazione molto approssimativa: la tal famiglia passa poco, l'altra passa molto, questa ha possibilità e questa no. C'era così chi doveva dare mezzo sacco di frumento e chi un intero, chi solo una misura. In autunno il calcolo era fatto secondo i sacchi di pannocchie, a Pasqua secondo il numero d'uova. Quando era il momento affittavamo il carretto con l'asinino dei Presotto e facevamo il giro, io e mio papà. A Pasqua, per le uova, mandavano solo me, il *boceta*, con la sporta. Ci mettevamo sempre d'accordo, la nostra era una forma molto accomodante di riscossione. Avevamo a che fare con mezzadri e *repettini*<sup>35</sup> e non era umanamente possibile pretendere. Solo una volta mio nonno perse la pazienza con un piccolo fabbricante di scope di *sorghetta*<sup>36</sup> che se n' approfittava. “Sono già passate trentasei acque - protestò - e non hai ancora dato niente”. Con le “trentasei acque” mio nonno intendeva trentasei *montane*, vale a dire trentasei acque alte, situazione in cui traghettare è molto più difficile e impegnativo. Facendo una media, poteva corrispondere a due anni di tempo. Andò a finire che mio nonno si trovò pagato un litro di vino all'osteria e con quello dovette ritenersi soddisfatto”.

Molto più gratificante la condivisione delle esperienze umane. Essere presente nei momenti che contano. Cogliere la felicità della sposa il giorno del matrimonio e l'emozione del futuro padre che cerca in piena notte la levatrice. “Noi abitavamo a Torre di Mosto in una casa a ridosso dell'argine, 300 metri a monte del *pass*” - ricorda Bepi - la gente sapeva, e dall'argine opposto urlava “Pierooo...Toniii...”. Una volta non c'erano le doppie finestre e nel silenzio della notte quelle grida si sentivano bene. Capitava così che chi aveva bisogno fuori orario, il *pass* di regola era presidiato dall'alba al tramonto, ci chiamava. Generalmente il servizio fuori orario lo facevamo per appuntamento, ad esempio con chi doveva prendere la corriera prima dell'alba, o con i morosi che andavano a fare amore sull'altra sponda e rientravano tardi la sera. Anche le domeniche invernali per i fedeli della messa prima, si traghettava al buio. Giovedì, sabato e domenica

sera, giornate di cinema, avevo l'ingresso pagato dal gestore per consentire il rientro degli spettatori: guardavo il film con loro e poi li traghettavo. C'è stata gran folla quando hanno proiettato "Via col Vento" e "Ben Hur". Pienone assicurato anche per i film con Gary Cooper e Clark Gable. Fuori orario la tariffa del pass era doppia, ed anche gli abbonati dovevano pagare. Alla sera ero sempre io a passare fuoriorario, il mattino per la messa prima della domenica, o per la corriera dei giorni feriali, si alzava mio nonno."

I momenti più tristi per i passadori sono stati quelli verso la fine della Guerra di liberazione. Fu il periodo in cui lungo il fiume rinvennero i corpi di molti morti ammazzati. Tra il 1944 e il 1945, negli ultimi cruenti momenti della Resistenza, i tedeschi infatti moltiplicarono le esecuzioni sommarie dei partigiani gettando poi i corpi nella Livenza. Il fiume doveva fare da monito alla gente rivierasca. "Ci fu un periodo - ricorda Bepi passador - che non passava giorno senza rinvenire il corpo di un partigiano ammazzato. Erano tutti giovani e portavano un cartello con la scritta: partigiano. Io ero piccolo, ma ricordo ancora con impressione. Forse è stato in quel momento che ho maturato certe idee. Una volta raccolti i corpi, spettava a mio nonno avvisare i carabinieri. Questi venivano e li portavano via. Non ho mai saputo dove li portassero". Ma non sempre il fiume trasportava giù la morte, l'inventario dei rinvenimenti è quanto mai vario. "Veniva giù di tutto - ricorda Bepi - oltre ai tronchi d'albero ai primi posti c'erano barche e barchette. Noi le fermavamo, le legavamo e dopo un po' "chi le aveva perse si faceva vivo".



Anni '40 - Traghettino con barca tra Biverone e Torre di Mosto (foto archivio Vedovo)

Finita la guerra gli alleati lasciarono in Italia tante cose e tra queste gli zatteroni da sbarco. Con pochi soldi i Ferro, una famiglia torresana d'imprenditori dei trasporti, riuscirono ad acquistare alcuni e allestire un ponte mobile sulla Livenza. I passadori, che mantenevano la concessione per il passaggio a barca, affittarono la struttura e continuarono il servizio di passaggio come gestori del ponte. Qualche anno più tardi, negli anni '50, vendendo una casa e la poca terra di proprietà, i passadori riuscirono a fare il grande passo e acquistarono i barconi in calcestruzzo con cui costruirono il loro ponte mobile. Nel 1964 la Provincia inaugurò, qualche centinaio di metri a valle del Pass, il ponte fisso in calcestruzzo. Per i passadori non fu subito la fine, resistettero ancora qualche anno perché la gente era affezionata e gradiva poco fare il giro: si trattava di allungare di un chilometro la strada. Poi capitò l'occasione di vendere i barconi e si chiuse la storia del Pass. Ne risentì anche il centro storico di Torre di Mosto che, privo del passaggio di gente, perse la vitalità di un tempo.

## 10. L'alzaia

Era il 1953 quando i cavalli dei Cigana, carrettieri di Torre di Mosto, tirarono con l'alzaia l'ultimo burcio sulla Livenza. Per secoli i Cigana erano vissuti nel fiume come barcaioli e traghettatori, tramandandosi il mestiere di padre in figlio, ma nel '900 il trasporto via acqua si ridusse sempre più e furono così costretti ad adattarsi. Passarono dalle barche ai cavalli e nel rapporto con il fiume si ritagliarono uno spazio con l'alzaia. Anche gli Ortoncelli di Torre di Mosto e i Botter di Ceggia, tiravano l'alzaia. Furono tutti costretti ad abbandonare l'acqua, a dedicarsi alla strada, prima come carrettieri e poi come autotrasportatori.

Con il venire meno dell'alaggio spariva uno dei più antichi sistemi di trasporto fluviale. Una tecnica praticata già al tempo dei Romani, non solo per risalire i fiumi, ma anche per trasporti lungo i canali paralleli alla costa allo scopo di evitare le insidie del mare. Nell'alto Adriatico, approfittando di un territorio ricco di corsi d'acqua, i Romani costruirono la Litoranea Veneta, una perfetta organizzazione di fiumi e canali in grado di collegare per vie interne<sup>37</sup>, Venezia a Trieste. I Veneziani poi svilupparono e regolarono il sistema fino a stabilire una tassa di pedaggio delle golene, il *ripatico*, per mantenerle pulite e in efficienza. A fine '800 inizia a perdere importanza, ma Rocco ancora nel 1897 rilevava<sup>38</sup>: "E' da notare che, tempo a dietro qui da noi, per la prossimità delle paludi, per la mancanza di strade e per la scarsità di ponti, le derrate giungevano quasi tutte per la via fluviale e che il transito facevasi preferibilmente a mezzo degli scoli (canali di paludi e lagunari) che erano larghi e numerosi assai: continuo era perciò l'avvicendamento di barche, che risalivano e scendevano la Livenza, e generale l'uso dei battelli". La decadenza è rapida e l'alaggio sopravvive fino alla metà del '900 solo con pochi trasporti settimanali di granaglie, carbone, sabbia, strame di palude, concimi chimici, cotonei greggi e stracci.



Anni '20 - Piena della Livenza a Corbolone (archivio storico Zago)

La suggestiva visione del burcio che scivolava leggero sull'acqua contrastava con l'immagine di fatica di chi sulla restera arrancava tirando la fune, uomo o animale. L'alzaia è stata sinonimo di fatica sia quando erano i cavalli a schiumare per risalire l'impegnativa corrente della Livenza, sia se a spaccarsi la schiena erano gli uomini sulle acque dei canali di bonifica. Nino Salvador<sup>39</sup> ricorda con orgoglio il sudore spremuto per tirare a braccia i barconi carichi di stame. Non a caso Romano Pascutto raggiunge il vertice<sup>40</sup> della sua poesia nel cantare la fatica dell'alzaia:

*'St'acqua  
Gera squasi scuro e sora 'st'acqua  
passava i barconi carghi de stame  
che i omeni tirava gobi da la riva  
come se i tirasse drio la bara.  
Cossa resta de tanta fadiga granda*

*tante lagreme e besteme fragade zò  
par companasego co poenta amara?  
Un fià de luna zala apena speciada  
e po', varda, po' gnanca pi' quella  
perché, rufiana, sparisse anca ela.*

Forse con meno liricità, ma altrettanta efficacia, Gigio Cigana Bavarin soleva dire: "Vento, piovà e sboa / el garatoo del cul fea da cop" (vento, pioggia e scola / l'incavo del fondo schiena faceva da coppo). Una cantilena che rimarcava la sofferenza di chi conduceva i cavalli, destinato ad andare avanti con qualsiasi tempo, sopportare la pioggia che colava lungo la schiena. I Cigana erano maestri nell'arte dell'alzaia, i loro quattro cavalli riuscivano a trainare, dalla foce della Livenza al porto di Motta di Livenza, burci da tremila quintali di carico. Con un cavallo tiravano carichi fino a cinquecento quintali, con due fino a mille e con tre fino a duemila. Tocca ai cavalli lo sforzo maggiore, nondimeno faticavano i carrettieri che camminavano a fianco. Armando Cigana, figlio di Gigio, ha calcolato che suo padre in mezzo secolo di professione ha fatto a piedi oltre un milione di chilometri.

A volte il barcone da trainare l'andavano a prendere a *Bocca Fiumera*, la foce della Livenza a Santa Margherita, altre ancora più in là, sul canale Revedoli alla foce del Piave. In ogni caso Gigio e i suoi cavalli partivano in piena notte, per essere sul posto all'alba. D'estate, a mezzanotte dovevano essere già in cammino, un po' più tardi nelle stagioni di mezzo. I preparativi iniziavano a tarda sera: prima una bella passata di brusca e striglia, poi il pasto a greppia piena. I cavalli ormai sapevano: "tante coccole ora, tanta fatica domani, speriamo almeno che ci sia bel tempo e la restera bell'asciutta". I pensieri del cavallo erano quelli dell'uomo, accomunati dal medesimo destino di dover camminare fianco a fianco. Scarpe e zoccoli, fa lo stesso, odiano il fango. Camminare con il pantano voleva dire quadruplicare la fatica. In ogni caso l'alzaia per i cavalli non era come tirare il carretto o il rimorchio, a fare la differenza c'era la gran distanza, nella giornata si superavano i 100 chilometri, e c'erano quei lunghi tratti al trotto per superare ponti e ostacoli che interrompevano la restera. Per il carrettiere, la mancanza del carretto, e del relativo sedile, toglieva ogni prospettiva di momenti di riposo. Fare 100 chilometri il giorno a piedi, anche per un camminatore allenato, non era una

passaggiata.

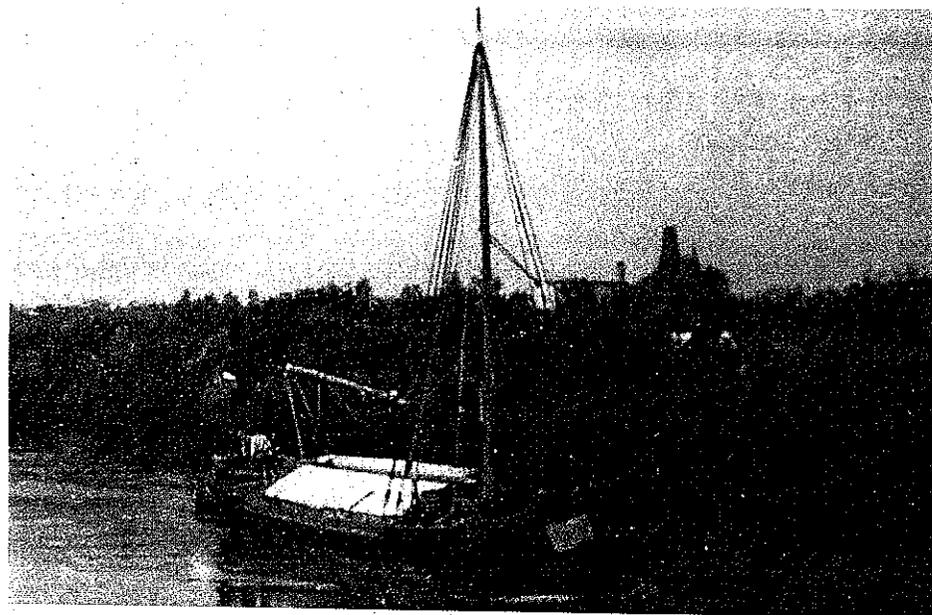
Erano cavalli forti quelli dei Cigana, ben nutriti e allenati, soprattutto ben curati, e amati. "Erano trattati come uno di casa" ricorda Armando. Il cavallo avverte l'amore che gli trasmette il suo padrone, e lo ripaga tirando fuori l'impossibile nei momenti che contano. La partenza dell'alzaia era uno di questi. Nella disposizione di tiro gli animali erano messi in fila, uno davanti all'altro, dal più potente al meno dotato. Davanti andava sempre Bosco, vero leader del gruppo. Color baio, fortissimo nel tiro, l'incedere da cavallo da corsa, d'origine ungherese, era bello come un cavallo arabo. Di struttura possente e lanciata nello stesso tempo, non aveva la figura tozza dei cavalli da tiro. Sotto i lunghi peli s'intravedevano le potenti fasce muscolari, al tatto dure come l'acciaio. Resterà un mistero capire come riuscisse a coniugare forza e grazie delle forme. Vederlo in azione era una meraviglia. A Torre di Mosto i più vecchi ancora lo ricordano con stupore. Dietro Bosco andava Nino, forte e robusto, quando mancava Bosco era lui a fare da guida; poi Pippo, bravo, ma irrequieto, era il giocherellone della compagnia; infine, al posto più "comodo", Alba, una bella cavalla bianca, forte nel tiro, ma femmina, e quindi da rispettare. La base del collo degli animali era avvolta dal *comat*, un collare con lo scheletro di legno, imbottito di crine e rivestito di cuoio, sul quale si scaricava il massimo sforzo e che solo in parte i finimenti riuscivano a distribuire sul corpo. Dietro, ad una trentina di centimetri dai garretti, ogni cavallo aveva il *baeanzin*, il bilancino, una traversa di legno per bilanciare il tiro collegata con una serie di corde, da una parte, al comat e ai finimenti, dall'altra, alla fune di traino.

Era il primo passo il primo grande ostacolo da superare. Ed era Bosco che lo dettava. L'avvio era sempre difficile, ma mai come all'alba quando i muscoli sono ancora freddi. Petto in avanti e schiena inarcata, zoccoli puntati, i muscoli si gonfiavano allo spasimo, gli occhi serrati, la testa piegata di lato. Uno spettacolo vedere sotto sforzo quegli animali. Il collare con tutti i finimenti si tendevano sfregando sopra i lunghi peli. Mai sarebbero riusciti a partire senza l'incitamento del loro padrone. "Op... op... op... dai... dai... dai... forza Bosco... forza Nino... forza Pippo... forza Alba". Tutti i cavalli, concentrati nello sforzo, rispondevano all'unisono all'incoraggiamento del padrone. E il miracolo si ripeteva. Prima un passo, poi l'altro, il grande burcio cominciava muoversi. Preso il via, si trattava di andare al passo, e il barcone scivolava lieve sull'acqua. I cavalli prima arrancando, poi via via con passo spedito affrontavano la restera con il piglio sicuro di chi conosce la strada. Procedendo sulla golena destra<sup>41</sup> il burcio si trovava a viaggiare controcorrente a sinistra del fiume. Le barche sui corsi d'acqua sono come i treni: tengono la sinistra.

A condurre il burcio ci volevano almeno due uomini: l'addetto ai servizi e il timoniere. Chi conduceva l'imbarcazione aveva un ruolo importante evitare secche e turbini. Doveva conoscere il fiume, dalle curve più larghe alle anse più strette. Navigare al meglio, evitare ostacoli e insidie, era fondamentale per non affaticare oltre misura i cavalli. L'economia di viaggio

chiedeva di procedere quanto più possibile sotto riva, lontano dalla più forte corrente centrale e, per una questione di fisica, di rendere minima la diagonale della fune. Ma non sempre era possibile, in quanto la secca, il nemico più temuto, doveva essere assolutamente evitata. Se il barcone s'incagliava erano guai. Mettersi al centro della corrente in questi casi diventava una necessità. "Attento al *creo*!" - usava gridare al timoniere il più esperto carrettiere, che il fiume lo conosceva palmo a palmo. Intanto l'addetto ai servizi metteva su da mangiare: pietanza tradizionale era il *muset coi fasioi*. Al fuoco della carbonella il cotechino si cucinava lentamente, pronto a mezzogiorno per la sosta del pranzo. Il *muset e fasioi* mangiato in barca non ha mai avuto rivali, era buonissimo.

Occorrevano una dozzina d'ore di cammino per risalire i 50 chilometri di fiume fino a Motta di Livenza. I primi e gli ultimi chilometri erano i più faticosi. L'azienda agricola di Ca' Corniani, il primo nucleo abitato sulla via, sembrava non arrivare mai. Poi in un lampo si arrivava a La Salute ed era il momento di fare la prima pausa. I cavalli erano tutti sudati, schiumavano dalla bocca e lungo i finimenti. Vietato farli bere subito. Gigio con cura li ristorava ad uno ad uno, inumidendo il naso e pulendo con uno straccio bagnato la bocca e l'interno delle cosce. Passava poi lungo i finimenti perché era lì, per l'attrito, che il cavallo soffriva particolarmente. Solo quando non erano più accaldati dava loro da bere l'acqua del fiume con il secchio, o direttamente sulla riva, se questa lo consentiva. Poi la marcia riprendeva fino a Torre di Mosto o San Stino, dipendeva dalla voglia e dalla giornata; e arrivava così il momento del



Anini '20 - Alzaia a Corbolone (foto archivio Zago)

pasto: *muset e fasioi* per gli uomini e un po' d'avena, molto energetica e digeribile, mangiata dentro il sacco appeso alla brena, per i cavalli. Prima però per loro c'era il solito rituale di cure che Gigio amorevolmente ripeteva per ristorarli.

Non erano vane quelle cure, che il cavallo ricambiava spremendo tanta fatica e sforzi impossibili. Nel passare un ponte ad esempio. Un momento questo di grande spettacolo per chi vedeva, di sforzo incredibile per gli animali. Soprattutto se pioveva e c'era fango. In prossimità dell'ostacolo, settecento ottocento metri prima, il carrettiere lanciava al trotto i cavalli. Iniziava a tirare e correre anche lui, ad incitarli e chiamarli per nome: "Op...op... op... dai... dai ... dai ...forza Bosco... forza Nino ... forza Pippo ... forza Alba". Tra uno sbattere di cinghie e scalpitare di zoccoli la restera sembrava diventare una pista da corsa. Nel fiume il burcio prendeva velocità e sempre più rapido solcava l'acqua. Arrivati qualche metro prima dell'interruzione della restera, il carrettiere lanciava un grido: "*Moa a corda!*". Dalla barca il barcaiolo addetto ai servizi liberava la fune. Lo slancio preso dal burcio era tale che, pur controcorrente, riusciva a superare il ponte. Appena fermo, prontamente il barcaiolo gettava l'ancora per bloccare la barca alla riva. Aggirato l'ostacolo i cavalli venivano nuovamente agganciati. Per arrivare a Motta di Livenza quattro erano i ponti da superare: due stradali, a La Salute e San Stino e i due ferroviari delle linee Venezia - Trieste e Treviso - Portogruaro.

Non c'era solo fatica, fortunatamente. Camminare lungo il fiume era un succedersi d'avvenimenti e d'incontri. Pescatori e lavandaie, cortei di oche e riviere abitate. Ragazzi e bambini interrompevano i giochi per ammirare lo spettacolo dell'alzaia che passava. Solo i cavalli, capo chino e bava alla bocca, avevano poco da godere. Gli uomini però avevano anche il tempo di scherzare. "Laveo femene, laveo...", stuzzicava con il doppio senso, quel birbante del carrettiere, le giovani lavandaie intente a strusciare e sbattere panni sulla riva. "Laven ma no' te - a den", rispondeva a tono la più smaliziata. Ca' Corniani, La Salute, Sant'Alò, Boccafossa, Torre di Mosto, Biverone, Sant'Anastasio, San Stino, Corbolone, Villanova, Lorenzaga. Un fiume, tanti campanili, tanti pescatori, tante lavandaie.

Entrare in porto a Motta era la meta, un momento importante, atteso, ma non era l'ultimo. Gli squeri erano pieni di vita, c'erano gli scaricatori e i calafati al lavoro, le osterie aperte. Ma per Gigio e i suoi cavalli c'era ancora tanta strada da fare prima di dire "oggi è finita". Asciugati e ristorati gli animali, una capatina veloce in osteria, iniziava subito il rientro. Senza la fune da tirare, per i cavalli era un momento di sollievo che doveva essere rispettato. Gigio stava ben attento a non salire subito in groppa e lanciarsi al trotto per essere prima a casa. Da buon carrettiere si adattava e volentieri non sforzava gli animali. Solo dopo la metà del viaggio di ritorno saliva in groppa, ma andando sempre al passo. Partiti di notte, solo al calare della sera, uomo e cavalli erano di nuovo a casa. Li aspettava un buon pasto e un meritato riposo. L'indomani niente alzaia, un po' di carretto, ma solo il pomeriggio.

## 11. Il Piavon, dove vive Canarin

E' difficile immaginare che il Piavon da modesto rio campestre, come si presenta oggi nella pianura opitergina, un tempo potesse essere la frequentata via fluviale che collegava le lagune al florido emporio di Opitergium. Solo dalle immagini aeree, rivelatrici delle reali dimensioni dell'antico alveo, si può intuire che l'attuale rigagnolo, scarsamente adacquato, è solo il relitto dell'originario corso d'acqua. La probabile cattura da parte della Livenza delle acque del Monticano che un tempo lo alimentava, i sempre minori apporti provenienti dal Piave e i crescenti usi irrigui ne hanno provocato il progressivo interrimento. A poco è servito che trevigiani e veneziani, per mantenere navigabile una così importante via d'acqua, scavassero il canale artificiale Navisegio, da Colfrancui a Oderzo, per immettervi le acque del Lia. Già nel 1447, il Cornaro, in una delle sue ispezioni in terraferma, poté rilevare la grave situazione d'interrimento sia nel Navisegio che nel Piavon.

Una situazione che ha compromesso anche l'antico porto fluviale di Ceggia, il cui toponimo, dal latino cilia (di qui l'appellativo di ciliensi dato ai suoi abitanti), è riconducibile all'ubicazione di un abitato lungo il margine (cilium) che divideva la laguna dalla pianura. L'antico rapporto tra il centro abitato e il fiume è testimoniato dalle banchine portuali, in gran parte interrato o aggredite da una vegetazione infestante, e dalle numerose e strette scalinate che consentivano un facile e immediato accesso al corso d'acqua. Il porto fluviale di Ceggia era in stretto contatto non solo con Opitergium, ma anche con gli altri porti della frangia lagunare altoadriatica. Poco più a valle, nei pressi di Riva Zancana, era localizzata l'antica foce lagunare del fiume. Sempre in quest'area sono venute alla luce, nel 1948, due piloni e le testate di arenaria del ponte con cui la via Annia superava l'antico Canalat, l'ex Piavon.

A Ceggia sull'argine destro del fiume abita Canarin, il più giovane, e forse il più autentico, degli ultimi pescatori di fiume. La sua casa si specchia sulle acque del Piavon che qui scorre tra basse arginature e su un letto ampio, degno dell'antica via navigabile. Iniziando a pescare prima dei dieci anni d'età ha stabilito con il mestiere un legame indissolubile.

"Ho iniziato a pescare nel fiume ad otto anni - ricorda Canarin. Ho provato, senza riuscirci, a cambiare mestiere. Per un periodo ho fatto il muratore, sono andato anche in mare a sepioline. E' più forte di me, la mia vita è pescare nel fiume. A tredici anni ho avuto la mia prima parte intera di paga. In precedenza quando si usciva con la tratta mi erano riconosciuti solo i "rotti": (sommato il guadagno del pescato la parte intera era divisa in tante parti quante erano gli uomini partecipanti, in genere sette od otto, più una parte per il proprietario della rete, gli spiccioli che rimanevano erano per il mio lavoro). Io però ero così bravo ad andare al passo, tirare e mollare, che è stato il socio di mio papà a proporre di ricompensarmi con una parte intera di paga. Meritare il grado di pescatore completo prima dei sedici anni è stata

per me una gran soddisfazione".

Decisiva è stata l'appartenenza ad un'antica famiglia di pescatori sia da parte di padre, da generazioni chiamati Canarin, che di madre. Con il padre Beniamino ha pescato assieme fino alla sua morte, ma è da nonno Luigi Canarin che Felice ha appreso i primi segreti, i più preziosi. Come imparare l'arte di fare la rete usando solo bastoncino e filo. Del nonno materno, Luigi, resta l'esempio di un uomo capace di mantenere sette figli pescando passerini con il fureghin nel canale Revedoli. Importante anche la nonna materna Antonietta, deputata alla vendita del pescato, mestiere che svolgeva andando in bicicletta di casa in casa con le cassette di tinche e carpe da barattare con altri prodotti in natura: verdura, uova, pollame. "Nonna Antonietta ha smesso - ricorda Felice - quando ha cominciato a girare il denaro. Con i soldi proprio non si trovava. Sosteneva che non riusciva a portare a casa come quando barattava."

A Ceggia altri pescatori hanno vissuto con il mestiere nel recente passato. Vivevano pescando pesce bianco nel Piavon e nel Brian, con tremaglio e trattolina da pescetti, fino ad una quindicina d'anni fa.



Bis e il Canarin intenti nella pesca con il tratturo (foto archivio Vedova)

## 12. Il sistema Bidoggia-Grassaga-Brian

Il sistema fluviale del Bidoggia-Grassaga-Brian si snoda tra la pianura opitergina e Caorle, in una campagna lontana dai principali assi viari e da centri abitati. Il Bidoggia è un corso d'acqua sorgivo che nasce in prossimità di Roncadelle, a breve distanza dal Piave. Oggi, in virtù delle recenti sistemazioni idrauliche, scorre per circa cinque chilometri in un alveo perfettamente rettilineo e incassato tra ripide sponde; passato Faè riprende a scorrere con andamento sinuoso verso sud-est. L'acqua limpida fa trasparire tra le alghe numerosi pesci, prede ambite non solo dai pescatori professionali, ma anche dai contadini residenti che calano in acqua i loro bertovelli a fianco di quelli dei professionisti.

Dopo aver ricevuto numerosi apporti da altri fossati minori, il Bidoggia, in prossimità dell'antica foce lagunare (ad ovest di Ceggia), confluisce nel Grassaga. Anche quest'ultimo fiume è d'origine sorgiva ed avendo subito notevoli interventi di sistemazione idraulica, per le esigenze di bonifica delle vicine campagne, presenta un tragitto per lunghi tratti rettilineo. Oltre la confluenza tra Grassaga e Bidoggia il corso d'acqua si presenta già con una cospicua portata e scorre in un alveo più largo e profondo, arricchendosi degli apporti di numerosi scoli e fossi di drenaggio dei vicini terreni di bonifica. Superato il ponte della statale 14 Triestina, il fiume riprende per qualche chilometro l'andamento meandriforme tipico dei fiumi di bassa pianura.

Dalla confluenza di Piavon e Grassaga nasce un unico corso d'acqua: il canale Brian che poco oltre, a Cittanova, incontra i luoghi dell'antica Heraclia. Erano queste, infatti, fino all'undicesimo secolo, zone di vaste lagune in cui si rifugiarono gli Opitergini fuggiti sotto l'incalzare dell'invasione dei Longobardi. Nell'antica isola di Melidissa, qualche chilometro al largo della foce del Piavon, trovarono il sito ideale per fondare la città progenitrice di Venezia. Ora, smarriti gli antichi trascorsi, interratisi la laguna, è rimasto questo corso d'acqua frequentato da pescatori sportivi e professionali.

Nella zona di Fossà, Felice Gazzelli conserva il più bel ricordo di pesca della sua vita: 44 quintali di pesce bianco raccolti, in una fredda mattina di gennaio del 1975, con un'unica tirata di trattolina.

Dopo un'ansa ad angolo retto, il Brian si dirige verso nord-est, avvicinandosi alla Livenza. Il fiume scorre in un alveo rettilineo<sup>43</sup>, con numerosi impianti idrovori lungo le sponde. Siamo in piena zona di bonifica. L'uniformità dei vasti spazi livellati, con grandi e grandissimi campi aperti, privi del tutto o quasi d'alberature, radi anche d'abitazioni, rende il paesaggio monotono. A Boccafossa le acque però continuano a conservarsi pescose. Gazzelli in primavera cala i suoi bertovelli ricavandone un soddisfacente bottino di anguille. Ancor più felici sono i pesca-

tori sportivi che qui hanno un campo di gara, gestito dalla Fipsas (Federazione italiana pesca sportiva e attività subacquea), per competizioni a livello nazionale e internazionale.

Dopo un altro lungo rettilineo si trova il ponte della Salute di Livenza; da qui in poi il Brian scorre nell'antico alveo della Livenza Morta e ciò spiega il gran sviluppo di meandri, formati in ambiente palustre. Verso la foce gli elementi del paesaggio fluviale si arricchiscono delle peculiarità tipiche degli ambienti lagunari: fitte associazioni vegetali lungo le sponde, pontiletti con imbarcazioni a fondo piatto ormeggiate, case rurali con camini a campana, casoni abbandonati, chiaviche e idrovore, filari di pioppi e tamerici, grandi aziende rurali isolate, fattorie immerse nel verde.

Dopo il grande manufatto realizzato dal Consorzio Brian nel 1932 per la trattenuta delle acque estive necessarie all'irrigazione e per evitare la risalita dell'acqua salmastra, il Brian si immette nel canale Largon che appartiene al sistema fluviale della Litoranea veneta; ancora pochi chilometri finalmente sfocia sulla Livenza.



Anni '90 - Due grosse raine pescate a S. Stino di Livenza (foto Lazzer)

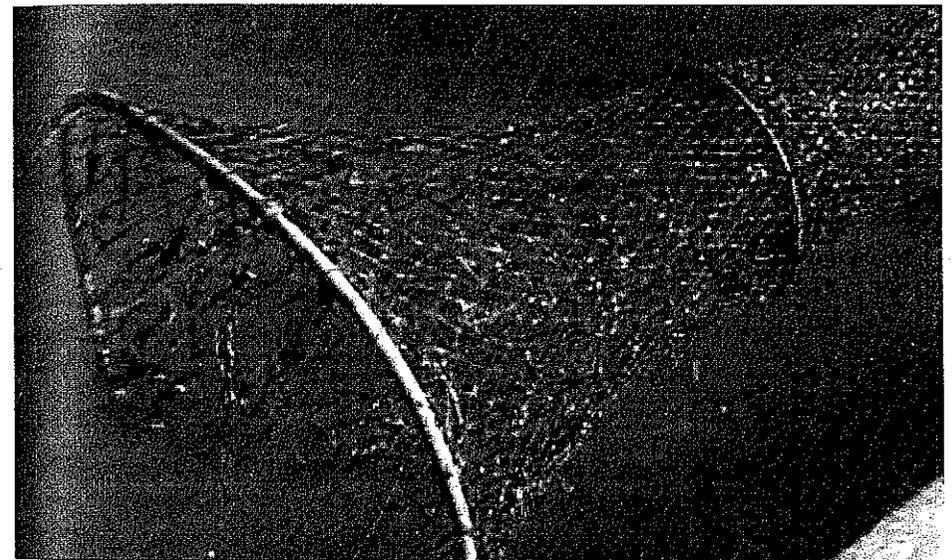
### 13. La fraïma

La fraïma è per il pescatore d'acque interne la stagione del raccolto che, come per la vendemmia, è l'autunno. Il periodo in cui le anguille scendono in massa i fiumi per andare in mare a riprodursi. Opinione comune vuole che la meta sia il mar dei Sargassi, da dove qualche anno prima erano arrivate come giovani cieche per risalire i corsi d'acqua dolce. Il momento preciso in cui decidono di "smontare", quali siano le condizioni atmosferiche e lunari scatenanti il fenomeno, resta un mistero. "Nessuno è arrivato a capire - s'interroga perplesso Canarin bisogna essere sempre pronti. Io inizio a luglio a calare i *tratori*", a studiare come si sono modificati il letto del fiume, la corrente, le curve, quali sono i posti buoni. Un posto buono per decenni, ad un certo punto potrebbe non esserlo più. Se è vero che i posti *furbi* sono tramandati da padre in figlio, questi non sono eterni, il fiume cambia e con loro cambiano le zone di passaggio. Catturare il singolo *bisato* ad agosto è il segno che il tal *tratore* è collocato nel posto giusto. Viceversa se l'attrezzo che per anni ha fatto buone raccolte ad agosto resta sempre vuoto vuol dire che qualcosa è cambiato. Magari alcuni metri a monte c'è stata una frana in profondità che ha modificato la corrente. Ma perché questo è importante? Tutto è dovuto all'equilibrio instabile tra le forze centrifughe e centripete del fiume nelle anse. Basta poco per alterarlo. Il *bisato* in fraïma si fa infatti trasportare dalla corrente in mezzo allo "sporco", costituito da erbe e foglie trovate dal fiume nel suo percorso, nelle curve e nei gorghi il suo peso diverso lo porta a restare allo scoperto. Ebbene è lì che tu devi piazzare il tratore. A volte servono molti tentativi prima di riuscire a trovare il posto giusto."

Prepararsi bene può però non bastare. La stagione tanto attesa può rivelarsi una delusione. Basta una piena del fiume e perdi tutto: anguille e attrezzatura. Nel fiume non è come in laguna dove le piene autunnali arrivano attutite. Più il fiume è pescoso, più è turbolento e più aumenta il rischio. Purtroppo in questi anni di magra solo nella Livenza e nel Lemene ha senso aspettare le anguille che "smontano". Soprattutto nella Livenza pescare con i *tratturi* richiede tanta scienza e abilità, coraggio e fatica. I *tratturi* di laguna ("mezzelune") devono affrontare alte maree da un paio di metri d'altezza, nella Livenza è invece necessario confrontarsi con profondità di dieci venti metri. Impossibile pensare di collocare la rete da posta utilizzando i pali come fanno in laguna. L'unico palo possibile è quello a riva, mentre per tenere la rete al largo, verso il centro del fiume, è necessario pensare ad un complesso sistema di corde, ancore e galleggianti. Con un'ancora la rete blocca la corda maestra al largo, mentre dei galleggianti e dei piombi tengono distese le due ali d'invito; infine con un corpo morto sul fondo e un altro galleggiante in superficie si tiene in sesto la coda. Nel costruire e posizionare il trature ogni pescatore mette in gioco tutte le sue conoscenze ed esperienze. C'è chi usa un sistema chi un altro. Anche perché per pescare vicino alla foce si devono affrontare problemi ed esigenze diverse che a monte dove la corrente è molto più forte. In ogni caso è una

bella gara d'ingegneria idraulica.

Ma non c'è solo la posa, il trature va poi controllato e lavorato. Normalmente si fa due volte il giorno: al mattino e all'imbrunire. L'uscita mattutina serve per recuperare il pescato, pulire la rete e chiudere l'imboccatura per non far sporcare inutilmente l'attrezzo durante il giorno compromettendone così l'efficacia di pesca; all'imbrunire c'è il secondo intervento per aprire l'imboccatura. Mentre quest'ultimo passaggio molto veloce (in un paio d'ore un pescatore esperto riesce ad aprire una quindicina di traturi), è al mattino che il lavoro non finisce mai: serve quasi mezz'ora per ogni attrezzo. Se poi ci sono pescatori meticolosi come Bepi Passador allora i passaggi diventano tre: uno anche di notte. "Dare una ripassata al trature a metà sera - spiega Bepi - serve a liberare l'imboccatura da foglie ed erbe. Stanno presto queste ad ostruire le inche" e a impedire il passaggio delle anguille. Questa operazione è fondamentale nei momenti di scuro di luna. Quando si ha il mezzo quarto in calare e il mezzo quarto in crescere le maree non sono ampie ed è questa una situazione favorevolissima alla pesca dell'anguilla che per paura ancestrale della l'ontra teme di muoversi nelle notti chiare".



Bertovello utilizzato per la pesca dell'anguilla nel periodo della fraïma (foto Multi media records)

"Può succedere ad agosto, settembre, ottobre, fino a dicembre non si può mai dire" - sostiene Canarin. Dura qualche giorno, e poi d'incanto il momento buono della fraïma finisce. Sono pochi i bisati che anticipano o si attardano a giocare, la gran massa viaggia insieme. Svelare il mistero sarebbe di gran utilità per capire come e quando muoversi, risparmiando

tanta fatica. Ogni volta che fa cattivo tempo e l'acqua s'intorbida ci mettiamo in movimento. Appena vediamo che il momento è giunto perdiamo, almeno io, il senso del tempo. Non vediamo più letto e casa, pensiamo solo a pescare. Dopo due annate andate a vuoto a causa delle piene, quest'anno finalmente a metà settembre è tornata la fraima come dovrebbe essere: acque torbide, ma non troppo grosse. È successo che a far piena era stato solo il Meschio, un affluente della Livenza, mentre Meduna e Monticano sono rimasti calmi. Questa situazione ambientale aveva creato le condizioni ottimali di pesca. Alla mattina dopo aver guardato il primo *tratore*, ho capito che questo sarebbe stato un anno da ricordare. In vita non mi era mai capitato di trovare tante anguille in un solo attrezzo. Ho iniziato alle sei e, tra *baanza* e *tratore*, sono andato avanti tre giorni riposando un'ora il primo pomeriggio e un'ora il secondo. Poi sono crollato. Purtroppo sono negli "anta" anch'io, ma quando avevo trent'anni resistevo una settimana senza spogliarmi per andare a letto. La fraima è la nostra vendemmia, e io ero tanto tempo che per un motivo o per l'altro non vendemmiavo. Chissà quando tornerà un anno così. Purtroppo il tempo sta cambiando. Sarà forse l'effetto serra, praticamente ogni anno fa piena. E poi c'è l'inquinamento e non vedo più le cieche che risalgono il fiume".

"La Livenza è un fiume amaro, soleva dire mio padre"- ricorda Canarin. "Oggi ti dà e domani ti toglie. Quest'anno ti fa prendere tanto pesce che fai fatica a vendere, un'altra anno fa una piena che si porta via tutto, pesce e attrezzi. A me qualche anno fa mi stava prendendo anche la vita. C'era appena stata una piena e avevo perso quasi tutta l'attrezzatura. Stavo ultimando il recupero di quel poco che era rimasto. Ricordo che faceva freddo e non vedevo l'ora di finire. Ad un certo punto trovai che tra le corde di un tratore s'era incagliato un tronco. Non sapevo come sciogliere l'intera massa. Tira, tira, tira... il tronco si stacca di botto e per il contraccolpo precipito in acqua in dietro schiena. Riesco in qualche modo a tornare a galla, ma mentre cerco di raggiungere a nuoto la barca sento che non riesco ad avanzare. La barca è lì a pochi metri, ma niente. Qualcosa mi trattiene. Esausto, cerco di ragionare e mi lascio andare sperando di trovare in fondo al fiume la soluzione dell'impaccio che non trovavo in superficie. Vedo l'acqua che si chiude sopra la mia testa e, come ho sentito dire in televisione, i momenti salienti della vita mi passano davanti come un flash: il giorno che sono caduto da piccolo e quello della prima operazione a mio figlio. Questa - penso - è la morte che mi prende. Arrivato in fondo mi accorgo che attorno al piede ho attorcigliato una corda, cerco di liberarmi e nel frattempo tocco un'altra fune. Inizio a tirarla con le braccia, prima questa scorre, non fa presa, poi però sento che sto salendo. Miracolosamente, senza sapere bene perché, mi trovo fuor d'acqua. E riesco anche a nuotare. Raggiunta la barca, mi ritrovo dentro in preda al panico e all'affanno. Salvato dall'annegamento, sento di dover morire d'infarto. È più forte di me non riesco a calmare il respiro. Penso solo a stare calmo e alla fine ci riesco. Ormai ero salvo. E già che ero salvo non era il caso di sprecare tempo e perciò decido di ultimare il recupero del tratore. Carico tutto in barca e rientro a riva. Dopo essermi cambiato alla bene e meglio, con il cambio che tengo sempre in furgone, decido di completare il lavoro che mancava. Faceva freddo e magari l'indomani avrebbe potuto ghiacciare".

#### 14. La laguna di Caorle

Poco lontano da spiagge attrezzate e alberghi, da calli e campielli c'è a Caorle un luogo senza tempo: la laguna. Un luogo di selvaggia natura, tra acqua, cielo e terra. Un ambiente di barene e valli da pesca, antiche dune costiere e spiagge incontaminate. Un confondersi d'acque dolci e salmastre, di palude e mare. Paradiso d'innumerevoli e rari uccelli: dal falco della palude al germano reale, dalla folaga alla garzetta, l'airone cinerino e la poiana, il gabbiano reale e la sterna, l'aquila di mare e le ultime popolazioni italiane di gru. Ci sono poi mammiferi come la donnola, la puzzola, la faina e moltissimi ratti d'acqua. Tra i rettili si possono trovare la testuggine d'acqua e le bisce; e tra gli anfibi, rane, raganelle e rospi. Tra i pesci dominano orate, branzini, cefali e anguille. La vegetazione è ricca, e cambia nelle diverse valli: nella profonda e poco salata valle Zignago-Perera, alimentata direttamente dal Canolon, il canale Nicessolo, si possono trovare le canne palustri, come nelle acque dolci di valle Grande che presenta comunità botaniche tra le più antiche e integre; in Valle Nova invece, l'unica d'acque veramente salmastre, si rinvencono tutte le specie tipiche dell'ambiente lagunare originario.

In questo ambiente raro e prezioso, pieno di misteri affascinanti, di leggende e fiabe, popolate di spiriti e folletti, si sviluppa la storia di Caorle, la storia dei casoni. Le originarie dimore, nate quando gli uomini hanno scelto di abitare "Di là dal fiume, tra gli alberi". Nella vita a Cason c'è l'antica cultura del pescatore di laguna. Costruite da sempre con la stessa tecnica, con gli stessi materiali offerti dalla natura dei luoghi. Per millenni i casoni sono stati le uniche residenze degli abitanti della laguna. Solo nel medioevo, con l'arrivo dalla terraferma dei rifugiati che fuggono le orde barbariche, nasce la Caorle città protetta, le case vengono costruite in mattoni e arriva lo splendido campanile cilindrico. Da allora i casoni vivono come rustiche residenze per i periodi stagionali di pesca in laguna, e da alcuni decenni come ritrovi folcloristici per turisti.

Sono ormai pochissimi i pescatori rimasti che aspettano in laguna la fine dell'inverno per andar a far tela, la pesca del pesce novello, o l'autunno per la fraima, la pesca del pesce maturo. Ora i pescatori di Caorle vanno tutti in mare, a bordo di potenti pescherecci, affrontando spavaldi l'elemento che un tempo incuteva paura. Pesca più redditizia. Della vita in laguna sono rimasti i racconti dei più vecchi. I loro ricordi di duro rapporto con la natura, di solitudine, di sofferenza, dei pochi momenti di gioia legati alle fasi di pesca e alla vita in *cason*. Il loro spirito è rimasto dentro quelle povere dimore, aleggia tra *ghebi* e *cavane*. Ed anche dei sistemi di pesca e dei momenti di vita lagunari ci sono solo i ricordi: *mee mante*, *andar a fiapar*, *far a seragia al palù del Merlo*, *tirar e reste dea trata*, *escar de corboe el parangal*, *pescar co' a faia*, *andar a penei* sono rimasti modi di dire relegati nella memoria.

Saper costruire un *cason* era per gli abitanti della laguna una cultura di vita. Non servi-

vano conoscenze specifiche da tramandare di padre in figlio, avere il metro, sapere regole e criteri. Pregi e difetti erano conosciuti e accettati da sempre, inutile cercare modifiche. Il cason si configurava come dimora semplice e povera, ma perfetta nel suo adattamento all'ambiente. Quando arrivava il momento di costruirlo la prima cosa da fare era trovare il posto giusto. Una posizione quanto più elevata possibile, e nello stesso tempo accettata dalla comunità lagunare.



Laguna di Caorle in località Falconera, all'imbocco del canale Niccossolo (foto archivio Fotoclub "Il Bragosso")

In febbraio, periodo delle più basse maree dell'anno, il pescatore iniziava la ricerca della giusta *sopa*, girando in *batea* tra *ghebi* e canali. La *sopa* era la "zolla", che per l'ubicazione del cason doveva essere elevata quanto più possibile sul livello del mare, dove poter costruire al sicuro dalle più alte maree. Per incrementarne l'altezza, il pescatore scavava i *ghebi* circostanti con il duplice scopo di approfondirli per mantenerli sempre transitabili in barca, e nello stesso tempo utilizzare il fango dello scavo come materiale di riporto per alzare la *sopa*. Fatta passare l'estate per permettere al terreno di asciugare, a settembre iniziavano i lavori di costruzione. Nel frattempo si procuravano tutti i materiali occorrenti: pali d'acacia, tavole richieste e fascine di canna palustre per la copertura. Prima operazione era piantare i *digorenti*, pali di sostegno inclinati e uniti in sommità, poi si mettevano di traverso le *atoe*, pali più sottili per legare tra loro i *digorenti*. Ultimato il telaio, lo si copriva facendo vari giri di fascine addossate di canna palustre. Infine in cima si metteva la *dressa*, un fascio incrociato di canna per sigillare il tutto. Una porta d'entrata rivolta ad occidente per evitare la fredda *bora* che soffiava da nord-est, due piccole finestre ai lati, un *fogher* interno fatto di creta per cucinare e riscaldare, e il *cason* era fatto. Sopra il pavimento di terra battuta la massa d'aria era sempre fred-

da e questo permetteva di spingere verso l'alto il fumo del *fogher* che era senza camino. I piedi stavano al freddo, ma in compenso si poteva respirare. Tranne quando soffiava lo scirocco, allora ci si affumicava e bisognava sperare che il vento girasse di *bora* prima possibile. Il fumo filtrava attraverso le canne e le impregnava di caligine rendendole impermeabili alla pioggia. Per bloccare la corsa delle faville, verso le infiammabili canne della copertura, sopra il *fogher* veniva messa un'asse di legno.

Esternamente il *cason* assomigliava ad un capanno triangolare davanti e trapezoidale di lato. L'arredamento più che spartano era costituito da un tavolo per appoggiare il cibo e dalle *lettiere*, i letti ricavati addossando alle pareti laterali uno stretto tavolato di legno, dove le persone si coricavano una di seguito all'altra, e uno più largo matrimoniale sul fondo. Mancavano le sedie avendo le *lettiere* anche funzione di sedile. Vicino al *fogher* c'era un piccolo tavolo per appoggiare il cibo. In *cason* non si mangiava attorno ad un tavolo: il commensale prendeva il piatto con l'immane polenta e un po' di pesce e consumava il suo pasto seduto sulla *lettiera*. Oggigiorno il vero *cason*, pur mantenendo la concezione originaria, è un'abitazione un po' meno rustica e povera, ha più cose, si possono trovare le sedie, qualche piccolo armadio e arredo essenziale. C'è anche chi l'ha trasformato in una struttura residenziale con tutti i comfort. In alcune zone c'è addirittura l'acqua corrente, la luce elettrica e con questa la televisione. L'antica vita a *cason* era però tutta un'altra cosa.

Certi anni difficili, come durante la guerra, il *cason* era abitato tutto l'anno, in genere però la vita a *cason* si svolgeva dal lunedì al sabato, da metà marzo (inizio della *verta*, stagione del pesce novello) a Natale (termine della *fraima*). Giovanni Dalla Bella, nato durante la guerra in un *cason* del Terzo Bacino, è uno degli ultimi pescatori rimasti fedeli alla laguna di Caorle, ancora appassionati di *tirar tela* e *far fraima*. Mai e poi mai venderebbe il *cason* dov'è nato. "Ci si alzava sempre all'alba - ricorda Giuseppe Marchesan, cugino del Dalla Bella - era una delle tante, e forse tra le più sopportabili, fatiche della vita a *cason*. Mio papà mi ha portato in laguna quando avevo otto anni mezzo, non ero neanche in età. Di regola, infatti, in laguna s'iniziava a nove anni, quando si prendeva il primo mezzo quarto di paga. Aumentando di mezzo quarto in mezzo quarto ogni anno, al compimento dei sedici anni si arrivava alla paga intera. Io ho anticipato i tempi: a otto anni e mezzo ho fatto subito *tela* con mio nonno e ho potuto così prendere prima dell'ora il mio primo mezzo quarto di paga", dice con orgoglio. "A noi bambini ci facevano fare di tutto: *tirar a rete*, *netar e barche*, *baratar pesse co' e fameie de i contadini*, *fiapar* (cioè prendere il pesce con le mani). Ma non era tanto questo a pesare - ricorda Giuseppe - era la lontananza dal paese, la solitudine, stare senza gli amici, i giochi, la scuola. Io la licenza elementare l'ho presa a 19 anni con la scuola serale messa su dal Comune per tanti ragazzi come me che per vivere a *cason* fin da piccoli non avevano potuto andar a scuola regolarmente. A me la licenza elementare serviva per la patente nautica e quella di guida".

Il contatto con la natura, il volo degli uccelli, le battute di pesca, i suggestivi silenzi, l'alba e il tramonto, la meditazione in solitudine, tutte cose bellissime, ma ai bambini interessavano poco. "Ora ricordo con nostalgia quei tempi - dice Giuseppe - ma allora per me le settimane non finivano mai. Aspettavo con ansia il sabato, giorno di ritorno in paese, il giorno più bello. Pazienza se la settimana era stato brutto tempo, il sabato però doveva essere bello, così potevamo rientrare velocemente in barca via mare e attraccare al porto della Sacchetta<sup>46</sup>. Se faceva mareggiata eravamo invece costretti ad allungare di molto dovendo passare attraverso gli interminabili canali della laguna. Sabato e domenica passavano presto ed era subito lunedì, il giorno più triste, il giorno della partenza per il cason. Lì i momenti belli erano la sera quando attorno al fuoco, mangiando anguee scottate con la brace e la polenta, i vecchi raccontavano le storie di laguna, storie di grandi pescate e grandi mareggiate. In laguna ho resistito fino a 14 anni, poi sono andato a pescare in mare, senza riuscire a prendere la paga intera dei 16 anni. Dicevano che pescare in mare era meno duro e si prendeva di più. Ho pescato fino a 50 anni d'età e dopo 35 anni di contributi sono andato in pensione. In mare è stato bello, mi sono appassionato anche se soffrivo di mal di mare. Per tutta la vita ho sofferto di mal di mare, ma la passione per la pesca era tanta e ho sopportato. Ultimamente non vomitavo più come una volta, è stata in ogni caso dura andar per mare e dover convivere con questo male. Ora sono tornato in laguna - riflette Giuseppe- sono tornato a far tela e fraima. Non vado però più con la faia. Quando ero bambino andavo con mio nonno: io tenevo la torcia e mio nonno con la fiocina faceva strage di pesci, era un vero artista mio nonno con la fiocina".

*La verta*, la pesca del pesce novello, era l'apertura della pesca in laguna. Un tempo, a metà marzo primi di aprile, una flotta di quasi cento batee lasciava Caorle per andare in laguna e raggiungeva i casoni a far tela, cioè pescare con una rete a maglie molto fitte, simile ad una zanzariera, in grado di catturare i minuscoli avannotti di orata, branzino e pesce bianco da vendere ai vallicoltori per l'ingrasso. La partenza in gruppo delle barche avveniva il lunedì mattina ed era un avvenimento. Scrive Musolino in "La Storia di Caorle": "Nel pomeriggio, mentre i familiari si accalcavano sulla riva per porgere il saluto ai parenti, giungeva il parroco preceduto dal Crocefisso e impartiva la benedizione ai pescatori e alle barche. Dopo un breve discorso le campane della cattedrale squillavano in coro. Era quello il segno della partenza". "Le mee mante, le migliori ore per far tela, sono quelle all'alba di bassa marea primaverile - spiega Giovanni Dalla Bella, che con suo cugino Giuseppe Marchesan è rimasto uno degli ultimi pescatori di laguna - la pesca del pesce novello ha regole che devono essere rispettate. Larga otto metri e alta uno la tela in basso poggiava sul fondo della barena, a lati due bastoni per tenerla distesa ed era tirata da due uomini uno in barca e uno a riva. Gli avannotti catturati venivano messi prima nel *bugiolo*, un piccolo mastello di legno, e poi nella tina, un mastello più grande, ed infine quando si tornava al cason si scaricavano nelle buche: una per le orate, una per i branzini e una per l'altro "pesce novello".

"La pesca a seragia si faceva nelle notti di luna piena alla palude del Merlo, quando finiva il periodo del pesce novello, e andava avanti per tutta l'estate." - ricorda Giovanni - "Servivano almeno 60 uomini. Durante la bassa marea si posava sulla barena, attorno al dossetto della Brussa, la rete in tutto lunga più di un chilometro, alta più di un metro e sostenuta da pali intervallati ogni metro e mezzo. Al momento di massima marea la rete veniva alzata e così il pesce quando l'acqua calava giù restava intrappolato nei cogolli. Il pesce non intrappolato restava nelle buche dentro la seragia, dove mandavano noi ragazzi a *fiapar*."

Nei canali di laguna si tirava la tratta a maglie larghe o strette: dipendeva dal pesce da catturare. Si usava poi il *fureghin*, una rete per le passere, e il *parançal*, un lunghissimo filo con legati fino a 500 ami escati con corbole per la cattura di anguille e cefali. La pesca più importante era però quella di fraima, che per il pescatore di laguna rappresentava una vera e propria vendemmia. Dal latino "infra hieme" (sotto l'inverno) la fraima era la tipica pesca autunnale che iniziava il 9 settembre, giorno della "Madonna dei fagotti" Era quello il giorno destinato a far fagotto per andare tutti a vivere a cason e ritornare solo per Natale. Partivano interi nuclei familiari, Caorle si spopolava. Se la fraima andava bene voleva dire passare un buon inverno. La pesca puntava soprattutto alla cattura delle anguille che smontano dai fiumi per andare a riprodursi nel mar dei Sargassi, ma si poteva prendere di tutto. Veniva praticata la pesca con le mezzelune. Più l'acqua era torbida e soffiava la bora, più anguille si catturavano. Il controllo delle mezzelune era quotidiano e ogni due settimane la rete veniva spostata per liberarla dal fango che si accumulava all'ingresso.



Dal cason filtra il fumo: dentro il focolare è acceso (da "Caorle - Poesie e storie di laguna" a cura di G. Prevarin)

Per spuntare prezzi migliori le anguille catturate erano conservate fino a Natale con il sistema della *marotta*. Una piccola barca chiusa, nella quale erano praticati dei fori, veniva sommersa in acqua con dentro le anguille che restavano vive senza perdere peso. Le anguille di fraima infatti non mangiano alimentandosi con il filo di grasso di riserva accumulato lungo la colonna dorsale.

- 1) A nord tra la Livenza e l'Isanzo si sviluppava la silva Lupanica, foresta di tipo planiziale così chiamata per l'abbondante presenza d'animali selvatici, lupi in particolare; nella fascia sublitoranea, dalle foci del Tagliamento al Po, c'era invece la silva Magna o silva Fetontea.
- 2) Storico locale
- 3) L'albero genealogico dei Geretto è stato ricostruito da specifiche ricerche condotte da Alessandro Pancino.
- 4) Fiori della canna palustre utilizzati per fare scope e spolverini.
- 5) Nelle bilance dell'entroterra, basate sulla pesca delle anguille che tendono ad evitare la luce, si tiene spento il faro centrale fino all'emersione della rete. In quel preciso momento, con il pesce oramai intrappolato, è necessario illuminare subito tutto il campo di pesca per controllare il fiume, soprattutto a monte, per evitare, immergendo nuovamente la rete e, l'impatto con eventuali tronchi d'albero in arrivo. Poteva succedere che un semplice ramo galleggiante strappasse la rete, o nel caso di un tronco, addirittura portasse via interamente.
- 6) Una tirata di bilancia in una serata autunnale di fraima dava sicuramente più risultati di un'estiva che puntava allo storione, cattura del tutto occasionale.
- 7) La coda della rete, il cul di sacco chiuso con un spago con cui termina in basso la rete, è attaccato un peso, "il piombo", per aiutare la discesa e tenere stesa la parte centrale della rete sul letto del fiume.
- 8) La pescosità della Livenza si è talmente ridotta che sarebbe improponibile al giorno d'oggi vendere una singola pescata. Nei giorni propensi di fraima si potrebbe pensare di vendere al buio il pescato di una o due ore.
- 9) Valentino Fabretti (1916-1988) gestì con la famiglia la "Trattoria allo Storione" dal 1958 al 1968
- 10) Causa l'estinguersi della pesca allo storione, la relativa scarsità di specie pregiate come il temolo e la trota, solo in autunno con le anguille di fraima, al momento della loro discesa in massa verso il mare, si possono conseguire consistenti risultati con il bilancione.
- 11) I reati ambientali, soprattutto quelli di piccola entità, restano nella stragrande maggioranza dei casi impuniti. Puntualmente vanno in prescrizione. Questo non aiuta a creare una cultura ambientale: sarebbe necessario invece colpire anche le piccole infrazioni, perché è nell'impunità che si crea la tolleranza.
- 12) A differenza degli altri fiumi di risorgiva del Portogruarese la Livenza è classificata tra "i grandi fiumi dell'alto Adriatico" e per questo è sottoposta, come il Piave e il Tagliamento, all'Autorità di Bacino dell'alto Adriatico di nomina governativa.
- 13) Ancor più che con i bertovelli e i tratturi è difficile fare una stima di quanto sia diminuito il quantitativo di anguille pescate con il bilancione, influenzato non solo dal degrado ambientale, ma anche dalle vicende atmosferiche stagionali che possono compromettere del tutto la pesca di fraima, l'unico periodo di pesca interessante rimasto ai bilancioni. In caso di piena eccessiva durante l'autunno chi pesca solo con il bilancione resterà a mani vuote e avrà solo spese. Una condizione insopportabile per un pescatore di mestiere che ha bisogno di fare reddito ogni anno.
- 14) I pescatori di professione sostengono di essere loro i primi interessati alla conservazione ambientale, ad autoregolarsi, a gestire il fiume pensando al domani. I veri problemi della pesca nelle acque interne è, a loro parere, l'inquinamento e la pesca abusiva, questa sì distruttrice delle risorse naturali.
- 15) Prima dell'entrata in vigore della legge regionale n. 50 del 9 dicembre 1986 che disciplinava "Le norme per la protezione e lo sviluppo della fauna ittica e disciplina dell'acquacoltura, della pesca professionale, sportiva e dilettantistica nelle acque pubbliche interne della Regione Veneto", tutte le provincie venete avevano un proprio regolamento provinciale tranne la Provincia di Venezia nel cui territorio la pesca era invece disciplinata con decreto prefettizio. Dovendo uniformare i criteri la Provincia di Venezia si dette allora un regolamento provinciale che classificava le acque in tre zone: A, prevalentemente popolate da salmonidi, che preferiscono le acque a nord, fredde e correnti; B, prevalentemente popolate da ciprinidi; C, cui appartengono le acque marine interne. Nella classificazione, che non teneva conto della situazione passata e di quanto succedeva in Provincia di Treviso, che considerava acque da salmonidi quelle a monte della ferrovia Treviso-Portogruaro, fece partire la linea dei salmonidi 12 chilometri più a valle, a nord della ferrovia Venezia-Trieste, classificandola come zona A e quindi interdendo la pesca professionale nel tratto di fiume in cui si trovava il bilancione di San Stino.
- 16) Come quasi tutti i pescatori delle acque interne Luigi Pavan era iscritto alla Cooperativa di piccola pesca Venezia.
- 17) Viene modificato l'articolo 8 della legge regionale 50/86 in cui viene esplicitamente scritto che si devono considerare "appartenenti alla zona B (zona di ciprinidi) tutte le acque del fiume Livenza scorrenti in Provincia di Venezia".
- 18) Viene modificato l'articolo 12 della legge 50/86 che prevedeva per tutti gli storioni la misura minima di 100 cm di lunghezza senza distinguere tra le specie. Viene infatti considerato che lo storione cobice (*Acipenser naccarii*), di stazza

- più piccola dello storione comune (*Acipenser sturio*), raggiunge la maturità a 80 cm consentendone quindi la pesca.
- 19) A metà settembre una piena del solo fiume Meschio, affluente di destra dell'alto corso della Livenza, ha creato le giuste condizioni di torbida per le catture nel basso corso.
  - 20) Tale quantitativo di 20 quintali, su cui molti pescatori nutrono perplessità, è citato da Emilio Disegna, proprietario del bilancione, che suffraga il ricordo con la necessità di aver dovuto ricorrere ad un camion per trasportare le anguille al mercato di Venezia. Molte di queste furono perdute, a detta di Disegna, in quanto riuscirono a fuoriuscire dal cassone del camion.
  - 21) La cascata di Corbolone fu inaugurata nell'estate del 1934.
  - 22) Il pescatore Felice Gazzelli (Canarin) sostiene che i pigli, pesci un tempo abbondanti nella Livenza, sono praticamente spariti a causa dell'intensa pressione di pesca operata dai pescatori bolognesi.
  - 23) Lo storione cobice (*Acipenser naccarii*) è un pesce storicamente diffuso in tutti i fiumi dell'alto Adriatico, soprattutto nel Po, dove si è scoperto può adattarsi a compiere interamente il ciclo vitale. Di taglia relativamente piccola, arriva a pesare tra i 20 e 40 chili, ha testa più tozza e figura meno slanciata dello storione comune (*Acipenser sturio*), tipico della Livenza. Da notare che alcuni autori ritengono difficile, se non impossibile, distinguere le due specie.
  - 24) Il primo provvedimento di tutela in Italia è il Decreto Ministeriale del 3-5-1989 che vieta la pesca, la detenzione e la commercializzazione degli storioni. Successivi provvedimenti governativi, recepiti dalla legislazione Regionale, rendono, in teoria, assoluta la tutela.
  - 25) La torre del doge, da cui il toponimo Torre di Torre di Mosto, fu distrutta con l'intero abitato nel 1412 da re Sigismondo II d'Ungheria.
  - 26) Trino Bottani, medico e storico di Gaorle che nel 1811 pubblica "Saggio di storia della città di Gaorle"
  - 27) Fermo Fornasier, storico locale, insegnante di lettere, preside della scuola media ed ex sindaco di Torre Di Mosto.
  - 28) Nobili veneziani che hanno dato nome al paese. Loro è il merito di aver ricostruito la località dopo la distruzione delle truppe di re d'Ungheria Sigismondo II.
  - 29) Roberto Guerra, storico di San Stino, ha curato "Fiume Livenza e suoi principali affluenti: Meduna e Monticane, nonché il fiume Noncello affluente del Meduna", riedizione critica e strumenti per la ricerca, novembre 2000.
  - 30) Il "Ciccala Tomaso, barcarolo" nominato nell'opera citata del Guerra, probabilmente è frutto di un errore di storpiatura fonetica, come dimostrabile per nomi d'altre località rivierasche, causato forse dalla poca dimestichezza degli ufficiali austriaci con i cognomi italiani.
  - 31) Le testimonianze in paese (Armando Cigana e Iginio Pedronetto) e Biverone (Volfango Ziroldo) concordano nel ritenere che di fatto il passaggio sia avvenuto prima del 1921, agli inizi del secolo, e che i Cigana mantenessero solo la titolarità della concessione. Tra i passadori, oltre ai Pedronetto, per cinque anni, sono stati i Panzarin di Biverone.
  - 32) Il sito è citato come comunemente era ed è chiamata la frazione Biverone
  - 33) Fino agli anni '50 a Biverone non c'era una chiesa; stessa situazione alle Sette Sorelle; mentre a Sant'Alò veniva celebrata una messa settimanale in una baracca poco volentieri frequentata. Negli anni successivi le tre località, appartenenti alla parrocchia di San Stino in diocesi diversa da quella di Torre di Mosto, vedranno tutte sorgere la loro Chiesa.
  - 34) Famiglia di proprietari terrieri dell'Alpago con proprietà in zona.
  - 35) *Repettini* erano i proletari delle campagne, gente che per sopravvivere si adattava far di tutto: pescatore, bracciante agricolo, artigiano.
  - 36) La sorghetta è una varietà di sorgo che un tempo si coltivava in testa ai campi di mais e con cui si costruivano le scope.
  - 37) Le imbarcazioni utilizzate erano costruite appositamente a fondo piatto. Tra queste da ricordare: le fluvialites naves citate da Tito Livio; le lintres di Virgilio; le leviora navigia, le fluviales naviculae e le puppae esiguae dei Bizantini
  - 38) Lepido Rocco, "Motta di Livenza e suoi dintorni" (Treviso, 1897)
  - 39) Presidente cooperativa di pesca Nuova Venezia.
  - 40) Andrea Zanzotto riconosce in "St'Acqua la più bella poesia scritta da Romano Pascutto.
  - 41) Per convenzione riva destra e sinistra di un fiume sono individuate volgendo le spalle a monte. Al contrario, dovendo risalire la corrente, l'imbarcazione nel fiume si trova in posizione invertita.
  - 42) Rialzo del fondale dovuto a determinate situazioni della corrente e alla natura argillosa di particolari tratti, riscontrabile più frequentemente nella zona convessa dei meandri.
  - 43) Tra il 1963 e il 1968 il collettore Brian viene notevolmente ampliato e reso navigabile.
  - 44) Tratturi.
  - 45) Le inche sono gli inviti di rete a forma di imbuto che permettono al pesce di entrare, ma non di uscire.
  - 46) Il porto della Sacchetta era vicino alla chiesetta della Madonna dell'Angelo, ora, da tempo, non più praticato perché in quel punto il mare è interrato.



Parte seconda  
*La ricerca*

## 1 La pesca nella Venezia orientale

### 1.1 I pescatori professionali

La pesca professionale annovera tutti quei pescatori che esercitano il mestiere della pesca come attività principale per la produzione del proprio reddito, pescando sia in acque dolci che in acque salmastre (lagune, stagni costieri), ma anche in mare. Gli specifici dati forniti dall'Amministrazione provinciale di Venezia, responsabile per il rilascio delle licenze di pesca professionale (tipo A), vengono riassunti nella seguente tabella, relativa all'anno 2000 per i Comuni della Venezia orientale oggetto della ricerca.

Comune	N° di licenze complessive	N° di associati in cooperative	N° di pescatori non associati
Annone Veneto	1	0	1
Caorle	139	103	36
Ceggia	1	1	0
Cinto Caomaggiore	0	0	0
Concordia Sagittaria	17	8	9
Eraclea	7	4	3
Fossalta	0	0	0
Gruaro	0	0	0
Portogruaro	3	1	2
Pramaggiore	0	0	0
S. Michele	1	0	1
S. Stino di Livenza	3	1	2
Teglio Veneto	0	0	0
Torre di Mosto	6	4	2
<b>TOTALE</b>	<b>178</b>	<b>122</b>	<b>56</b>

Come si vede dalla tabella il numero di licenze di pesca professionale è abbastanza elevato in questo territorio. Dei 178 pescatori professionisti censiti, la maggior parte (122 pescatori, pari al 69%) è associato in forma cooperativistica, mentre il rimanente 31% (56 pescatori) risulta esercitare l'attività senza il supporto logistico e amministrativo di una qualche forma associativistica. In un primo momento potrebbe sembrare che effettivamente ci sia un grado di associazionismo elevato, ma in realtà il numero delle cooperative della zona è piuttosto alto (circa 20 cooperative) e di difficile censimento, vista la frequenza con cui vengono istituite e sciolte. Mediamente, quindi, ci sono circa 6 pescatori per cooperativa, anche se in realtà poche cooperative (2 o 3) raccolgono la gran parte dei soci (70-80 pescatori).

Complessivamente l'associazionismo tra pescatori di professione risulta alquanto ridotto, con gli ovi problemi legati ad una mancanza di coordinamento, di supporto amministrativo e, non da ultimo, di gestione e incentivazione del mercato.

Vi è comunque da notare come l'attività di pesca professionale abbia a disposizione in quest'area una serie di ambienti e di specie oggetto di pesca molto ampia, che viene sfruttata in modo variabile in funzione delle situazioni contingenti di mercato e di abbondanza dello stock ittico in relazione ai vari periodi dell'anno.

Gli ambienti utilizzati dai pescatori professionali possono essere divisi in tre categorie: acque dolci, acque salmastre e lagunari e acque marine costiere.

Per quanto riguarda le acque dolci della Venezia orientale, il numero dei pescatori di professione che effet-

tivamente esercitano è molto più contenuto di quello visto in tabella. Nel dettaglio, i pescatori che dichiarano di esercitare l'attività di pesca esclusivamente, o anche in acqua dolce sono in quest'area circa 10-12, ma di questi solo 2 o 3 ottengono il loro reddito esclusivamente dal pesce d'acqua dolce.

Rispetto a circa vent'anni fa, si assiste ad un calo notevole del numero degli "autentici" pescatori di professione d'acqua dolce: dai circa 20 del 1970 si è calati ai 2-3 pescatori attuali (integrati con altri 8-9 che esercitano l'attività in acqua dolce saltuariamente). A questo gruppo va aggiunta un'aliquota non quantificabile di pescatori che esercitano l'attività anche in laguna e/o in mare, mentre solo in certi periodi e per determinate specie (stadi giovanili) pescano alle foci dei fiumi, mediamente per 2-3 giorni l'anno, utilizzando inbarcazioni e attrezzature voluminose, spingendosi solo nei canali di maggiori dimensioni e nelle zone di foce.

In sintesi, quindi, l'attività di pesca professionale prettamente d'acqua dolce interessa oggi nella Venezia orientale solo 2-3 pescatori. Il declino di questa attività è dovuto a molteplici cause: inquinamento, artificializzazione dei corsi d'acqua, sovrastruttamento degli ambienti, competizione con altri tipi di attività di pesca, braccanaggio, infestazione di specie alloctone, scarso interesse da parte dell'amministrazione pubblica, ecc. Senza poi contare i problemi di mercato, considerata l'attuale disaffezione del consumatore per le specie ittiche d'acqua dolce.

### 1.2 Specie e zone di pesca

Le specie oggetto di pesca da parte dei pescatori professionisti nelle acque dolci della Venezia orientale sono intimamente legate al mercato e alle situazioni ambientali dell'area. In altri termini, se una specie non trova sbocchi commerciali non risulta remunerativa e il pescatore non cercherà più di catturarla; allo stesso modo, se una specie subisce un forte calo demografico per qualsiasi motivo, non viene più ricercata attivamente poiché lo sforzo di pesca sarebbe poco remunerativo. Le specie oggetto di pesca cambiano nel tempo in funzione di queste ragioni e il pescatore adegua la sua attività alle varie situazioni, così una specie che era oggetto di pesca attiva e intensa vent'anni fa può non esserlo più attualmente.

Le specie potenzialmente oggetto di pesca professionale e destinate all'alimentazione diretta sono diverse: trota fario, luccio, tinca, carpa, storione, anguilla, passera, cefali, pesce gatto, persico reale, persico trota, lucioperca, alborella e gambero di fiume.

A queste si potrebbero aggiungere gli stadi giovanili di alcune specie (savette, lasche, scardafie, alborelle, tinche, carpe, vaironi, barbi) utilizzabili per il ripopolamento dei corpi idrici, nonché specie alloctone, utilizzabili per l'alimentazione di varietà ittiche pregiate (trasformazione in farina di pesce) o per altre destinazioni (siluro, carassio, pseudorasbora, rodeo).

Tra le varie specie si annoverano animali più o meno rari (o quasi estinti), specie di origine alloctona, specie attualmente senza o con scarso valore commerciale. Ad esempio gli storioni (*Acipenser sturio* e *Acipenser naccarii*) sono estremamente rari; un po' più abbondanti sono luccio, persico reale e persico trota, pesce gatto e gambero di fiume, mentre tinca, carpa ed alborella non hanno una grossa richiesta di mercato; infine persico trota e lucioperca sono specie alloctone che come tali dovrebbero essere combattute, e il pesce gatto nazionale, seppur alloctono, è considerato ormai specie acclimatata. Tra le specie oggetto di pesca attiva, presenti in popolazioni consistenti, e ancora dotate di una buona remunerazione, troviamo invece solamente l'anguilla e la passera (con andamento di cattura stagionale).

Tra le specie da reddito che i pescatori indicano come più presenti nelle aree dove svolgono la loro attività di pesca professionale, la più segnalata è la tinca, seguita dal luccio e dall'anguilla. I pescatori professionali d'acque interne denunciano comunque una drastica diminuzione della consistenza numerica delle specie da reddito, richiedendo alle autorità competenti, interventi mirati di ripopolamento.

Contemporaneamente al depauperamento della fauna ittica tradizionale, si assiste alla proliferazione di specie ittiche alloctone, di scarso interesse economico, quali il carassio, le cui popolazioni vanno assumendo dimensioni preoccupanti. Il loro incremento contribuisce alla progressiva rarefazione delle specie ittiche autoctone

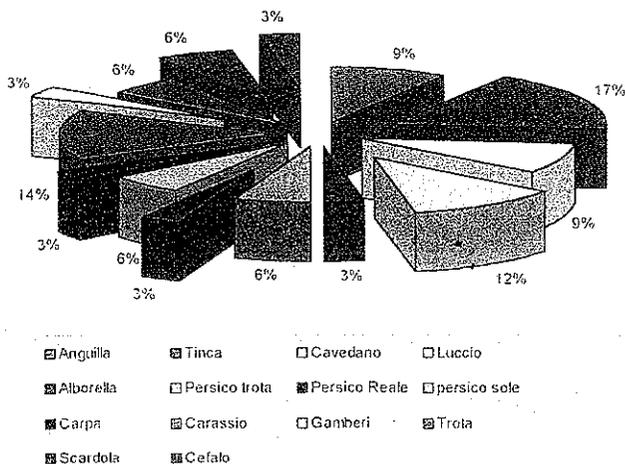
come conseguenza della competizione interspecifica. I pescatori professionali lamentano danni economici consistenti dato che nelle loro reti sempre meno sono i pesci di valore, e sempre più le catture di nuove specie infestanti senza mercato.

I pescatori professionali ritengono che il calo delle specie ittiche tradizionali nei fiumi dipenda principalmente dall'inquinamento dovuto all'industria, agli sversamenti agricoli, all'errata o mancata pulizia dei corsi d'acqua (sfalcio della vegetazione acquatica demersa e sommersa).

L'anguilla con la passera ed i cefali rappresentano le specie più richieste dai consumatori. Ad esse seguono il gambero (13%) di fiume e, a "pari merito" il luccio, il pesce gatto, la tinca e la carpa (7%). Anche i persici trota e reale sono ben richiesti e, se disponibili, spuntano prezzi accettabili.

Tutti i pescatori comunque convergono su anguilla e passera, mentre per le altre specie (pesce gatto, gambero, cefali e luccio) gli interessi divergono a seconda della realtà locale e degli sbocchi di mercato che ogni pescatore è riuscito a trovare.

Specie ittiche maggiormente presenti



Circa i corsi d'acqua più frequentati dai pescatori professionali della Venezia orientale, si evidenziano due situazioni: una concentrazione in alcuni canali molto produttivi (Sile, Livenza, Brian, Lemene e Loncon) e una moltitudine di altri canali frequentati meno intensamente. Naturalmente la distribuzione dei pescatori segue quella delle specie oggetto di pesca commerciale. I canali più frequentati infatti sono quelli popolati da specie ad alto valore economico, come l'anguilla, e la passera (che si rinvencono anche in acqua salmastra specialmente nei mesi primaverili estivi per la passera e tutto l'anno per l'anguilla).

### 1.3 Gli attrezzi da pesca

I pescatori professionisti utilizzano vari tipi di attrezzi, sia per diversificare la capacità di cattura, in funzione delle abitudini eto-ecologiche delle singole specie, sia per adeguarsi alle caratteristiche ambientali che variano in funzione delle situazioni stagionali.

I principali attrezzi da pesca in uso presso i pescatori di professione della Venezia orientale sono bertovelli, tramagli, nasse, tratturi e bilance.

Tra questi il mezzo di cattura "principe" è sicuramente il bertovello, una trappola costituita da un tubo in rete aperto ad una estremità e chiuso dall'altra, lungo fino a 2.5 m e con un diametro alla bocca dai 75 cm a 1-1,5 m. Il tubo è sorretto internamente da una serie di anelli di plastica (una volta di legno o canna) del diametro di 20 cm, e lungo il percorso dell'attrezzo sono disposti una serie di inganni imbutiformi (inche o finche) di rete che consentono al pesce di entrare, ma non di uscire.

Tali attrezzi possono essere posti in opera singolarmente o in cordata lungo il fiume anche in numero notevole (fino a 100 bertovelli) e sono disposti secondo corrente in modo da non riempirsi di detriti. Il posizionamento degli attrezzi è funzionale alla loro capacità di cattura e la scelta dei luoghi è direttamente legata all'esperienza del singolo pescatore. In ogni caso, una volta posti in opera essi vengono ritirati o controllati con cadenza di una volta ogni 3-10 giorni.

I bertovelli in cordata necessitano di uno spazio tra l'uno e l'altro di almeno 10-50 metri e sono normalmente collocati tra la vegetazione sommersa e lungo le rive.

In media ogni singolo pescatore di professione gestisce dai 300 ai 1200 bertovelli che però vengono usati per la pesca a rotazione, con un uso contemporaneo di circa 2-300 (infatti ogni pescatore è in grado di controllare non più di 50-70 bertovelli al giorno, per motivi logistici e di tempo).

Questi attrezzi hanno un costo di circa 30.000 lire l'uno e sono prodotti, per una buona parte, dagli stessi pescatori durante i periodi di stasi della pesca attiva.

Il **tratturo** è invece un grande bertovello con due pareti di invito (ali) ai lati della bocca.

Ha una lunghezza fino a 12 metri e la bocca può raggiungere i 4 metri di larghezza per 2 di altezza. Questo attrezzo, utilizzato principalmente per la cattura dell'anguilla, viene posto in opera soprattutto durante le piene autunnali con un controllo almeno giornaliero. Il costo del tratturo è naturalmente più elevato di quello dell'attrezzo precedente (circa 200.000 lire) e necessita di una quantità di lavoro più consistente per il suo posizionamento, la sua manutenzione e il suo controllo. Di conseguenza solo alcuni pescatori sono dotati di questi attrezzi e ne posseggono numeri inferiori

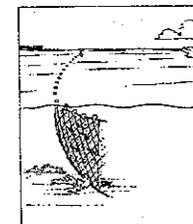
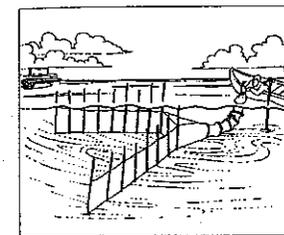
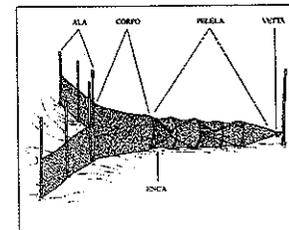
rispetto ai bertovelli (20-30 a testa), utilizzandone non più di 10-15 alla volta.

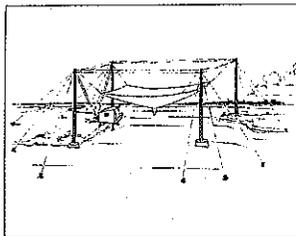
Il **tremaglio** è un attrezzo costituito da tre reti sovrapposte, con ampiezza di maglia diverse (più larga le due reti esterne e più stretta quella interna e lunghezza complessiva fino a 50 metri). Viene tenuto verticale nel fiume da una lima di piombi sul fondo e da una di sugheri sulla superficie. La sua disposizione in acqua dipende dalla velocità di corrente. Il tempo di pesca è limitato (poche ore, o una notte), ma lungo può essere il tempo di recupero del pesce (che si impiglia nelle maglie anche in modo complesso), nonché di pulizia e manutenzione dell'attrezzo.

Con questo attrezzo la cattura di specie non desiderate che si impigliano nella rete determina una forte riduzione della capacità di pesca, con un aumento vertiginoso dei tempi di lavorazione, che induce il pescatore a non utilizzare il tremaglio in certe aree densamente popolate dai carassi infestanti.

I pescatori posseggono mediamente 15-20 reti di questo tipo, ma ne usano contemporaneamente 4-10.

Il costo di acquisto di questi attrezzi è di circa 50.000 lire, ma alto è il costo di riparazione e pulizia, soprattutto in termini di tempo.





La **bilancia** è un altro attrezzo fisso di grandi dimensioni costituito da una rete quadrata che viene costituita sopra al fiume e movimentata in modo rapido per mezzo di un sistema di carrucole spinte da un motore a scoppio.

L'uso di questo attrezzo è saltuario (alcuni giorni all'anno) e richiede di salpare la rete con una frequenza di una volta ogni 4-5 minuti. Vengono catturate varie specie di pesce, tra cui anguille, cefali, ciprinidi e storioni.

Nella zona della Venezia orientale esistono attualmente 4-5 bilancioni fissi, disposti soprattutto su canali di grosse dimensioni (Livenza, Piave, Canale delle Trezze) che risentono della marea, anche se in maniera indiretta.

Il costo di un bilancione, chiavi in mano, si aggira intorno ai 50 milioni di lire.

#### 1.4 Gestione di pesca e mercato

L'attività svolta da un pescatore di professione in acque dolci può essere suddivisa in almeno due fasi: quella di pesca vera e propria e quella di manutenzione e organizzazione degli strumenti di lavoro.

Per ciò che riguarda la fase di pesca, essa si svolge durante tutto l'anno, ma soprattutto nei periodi primaverili e autunno-invernali.

Normalmente un pescatore di mestiere lavora per 200-250 giorni all'anno, utilizzando per la pesca vera e propria circa 150-200 giorni, mentre le attività connesse (manutenzioni, riparazioni etc.) occupano almeno 70-90 giorni all'anno.

Molti pescatori di professione, a causa della scarsa redditività della pesca in acqua dolce, estendono la propria attività nelle acque salmastre, mentre più di qualcuno svolge altre attività completamente diverse, almeno per alcuni periodi dell'anno.

Considerando la specie più ricercata, ossia l'anguilla, mediamente durante l'anno vengono catturate 3-5 kg di anguille al giorno per pescatore, anche se in certi periodi si possono raggiungere quantitativi decisamente superiori (fino a 100 kg al giorno). Il massimo delle catture avviene nel periodo autunnale, mentre per il resto dell'anno, soprattutto in primavera, il quantitativo catturato varia tra i 3 e i 10 kg al giorno di prodotto.

Considerando l'attrezzo più utilizzato, ossia il bertovello, mediamente vengono impiegati almeno 30-50 attrezzi; dividendo il pescato per il numero di attrezzi utilizzati, si può ottenere un indicatore della capacità di cattura, pari a circa 0.1 kg di anguilla per attrezzo. Ovviamente questa stima è molto approssimata e variabile nel tempo e nello spazio, ma può costituire un indicatore da utilizzare per la redditività della pesca.

Ipotizzando che ogni pescatore lavori in media 200 giorni all'anno visitando 50 bertovelli al giorno e catturando circa 0.1 kg di anguilla per bertovello, è possibile calcolare in modo molto approssimativo il quantitativo di anguille pescato per pescatore all'anno che è pari a circa 1000 kg.

Per le altre specie il calcolo è più complicato, a causa dell'episodicità delle catture e per la variabilità della domanda; riguarda essenzialmente la cattura di cefalame, carpe, lucci e passere, che quindi costituiscono un "optimal" dell'attività di pesca classica, incentrata ormai esclusivamente sulla cattura dell'anguilla.

Il valore di mercato delle specie pescate è variabile, ma è possibile definire un prezzo medio di circa 20.000 lire al chilo per le anguille, di 5-6.000 al chilo per il cefalo e di 10-12.000 al chilo per il luccio.

La destinazione del prodotto è diversificata, ma il principale canale distributivo è quello diretto attraverso contatti con clienti privati o la ristorazione.

## 2 Le acque della Venezia orientale

### 2.1 La qualità delle acque

La valutazione dello stato di qualità delle acque è realizzata basandosi su rilevamenti di tipo chimico-fisico-microbiologico effettuati in varie stazioni dislocate nel reticolo idrografico oggetto di studio. Tale sistema comporta però delle limitazioni, soprattutto nel trarre conclusioni sul reale stato ecologico dell'ambiente acquatico, stato difficilmente ricostruibile sulla base di informazioni raccolte spesso in modo puntiforme, sia dal punto di vista spaziale che temporale.

Recentemente si sono affermate nuove metodiche di indagine che permettono di fornire delle indicazioni sullo stato di qualità generale dei corsi d'acqua, utilizzando indicatori di tipo biologico ossia, organismi viventi nel corso d'acqua stesso. Tali indagini forniscono il quadro ecologico dell'ambiente indagato, rilevando qual'è lo stato di un determinato corpo idrico come risultante di tutti gli effetti di disturbo che gravano sullo stesso (inquinamento, modificazioni delle rive, artificializzazione degli alvei, ecc.)

Le carte di qualità dei reticoli idrografici costruite con queste metodiche, oltre che essere di facile lettura e interpretazione, si sono dimostrate di rilevante importanza a livello gestionale e programmatico.

Si riportano pertanto i dati relativi all'Indice Biotico Esteso (I.B.E.) di una recente indagine (stagioni 1997-1998) condotta sui bacini idrografici della Venezia orientale.

### 2.2 I fiumi della Venezia orientale

#### 2.2.1 Il bacino del Piave

Nasce in Provincia di Belluno e dopo un percorso di 220 km sfocia in mare nei pressi di Cortellazzo.

Il bacino montano del fiume Piave si estende per gran parte nella Provincia di Belluno ed è interessato da due principali rami: il Piave stesso che riceve numerosi affluenti con sottobacini anche piuttosto estesi, specie in destra orografica, quali i torrenti Ansiei, Boite e Maè; e il Cordevole, principale affluente, con una superficie di bacino pari a circa il 40% di quella del Piave prima della confluenza.

Il fiume prosegue verso valle ricevendo ancora numerosi affluenti con sottobacini di modesta entità, esce in pianura a Nord del Montello che costeggia fino a Nervesa della Battaglia ove, tradizionalmente, si considera chiuso il bacino.

Il regime del corso d'acqua è fin qui profondamente alterato dalla rete per l'utilizzazione idroelettrica delle acque, che si appoggia ai serbatoi sottesi dai dodici sbarramenti attualmente in servizio e ai due laghi di Alleghe e S. Croce.

Nel primo tratto in pianura, in Provincia di Treviso, il fiume alimenta abbondantemente la falda sotterranea, mentre più a valle l'alveo resta compreso tra le arginature e va restringendosi progressivamente.

Il territorio veneziano è interessato per un tratto di circa 40 km, con un andamento prima sinuoso e poi artificialmente rettilineo per oltre 9 km tra S. Donà ed Eraclea. In questo tratto e in quello terminale che porta alla foce, il Piave presenta collegamenti con gli adiacenti Sile (Piave Vecchia e Canale Cavetta) e Livenza (Idrovia Veneta).

Le analisi chimico-fisiche disponibili, raccolte in località Ponte di Barche, indicano una sostanziale stabilità nel tempo dei principali indicatori di qualità delle acque. La situazione è da considerarsi sufficientemente buona, anche se dal punto di vista microbiologico si osserva un certo deterioramento.

Nella stazione di Eraclea si fa sentire un maggior effetto dell'inquinamento di tipo organico, con una perdita generale della concentrazione di ossigeno e un aumento del contenuto in composti derivati dell'azoto e del fosforo.

A Noventa di Piave, al confine con la Provincia di Treviso, la qualità biologica delle acque del fiume è già sostanzialmente alterata, appartenendo ad una III C.Q. (Classe di Qualità) I.B.E., indicativa di un ambiente inquinato.

Nella stazione di S. Donà di Piave, la situazione è la stessa, a significare che il fiume non riesce a "smaltire" la quantità di carico organico ricevuta più a monte.

### 2.2.2 Il bacino della Livenza

Nasce presso Polcenigo (vicino Sacile) da due sorgenti carsiche poste ai piedi del monte Cavallo e, dopo un cammino di 118 km, sbocca a Porto S. Margherita, interessando per circa 40 km la Provincia di Venezia. Il suo bacino imbrifero copre una superficie di 2690 kmq.

Il Fiume Livenza manca di un vero e proprio bacino montano poiché immediatamente a valle delle sorgenti diventa un tipico fiume di pianura e scorre in un alveo reso impermeabile dai sedimenti più fini. Ha come principali emissari i torrenti Meduna, Fiume e Sile; sembra che alla sua portata partecipi anche il bacino montano del torrente Cellina, con contributi di origine ipogea.

Certamente la Livenza viene anche arricchita da sorgenti alimentate dalla zona carsica del Cansiglio appartenente, da un punto di vista strettamente orografico, al bacino del Piave.

Poco fuori del territorio regionale la Livenza riceve acque provenienti dalla fascia delle risorgive, mentre più a valle confluiscono nel fiume gli apporti del sottobacino veneto del Monticano.

Alla foce della Livenza è inoltre da attribuire una quota parte non precisamente determinabile delle acque drenate dal sistema facente capo al Canale Brian che bonifica i territori in destra del fiume fino al Piave.

Il canale Brian nasce dalla confluenza dei canali Piavon e Grassaga; a valle di S. Giorgio di Livenza il Brian prende il nome di Livenza Morta. Esso raccoglie le acque dell'ampio bacino rappresentato dalle bonifiche del basso Piave e costituito da una rete di canali utilizzati per l'irrigazione; si tratta quindi di corsi d'acqua a regolazione controllata in funzione delle richieste agricole dei territori attraversati.

Dal punto di vista chimico-fisico-microbiologico sono disponibili i dati relativi a due stazioni di rilevamento sul Livenza, site in località Boccafossa e Caorle. All'altezza di Boccafossa si osserva un deterioramento qualitativo dovuto ad un eccessivo carico organico e la situazione peggiora ulteriormente scendendo verso Caorle. Questo peggioramento è evidenziato dalla maggior parte dei parametri chimico-fisici, ma soprattutto da quelli di tipo microbiologico.

In località Boccafossa vi è anche una stazione di rilevamento chimico-fisico sul Canale Brian: i dati relativi all'ultimo decennio evidenziano una tendenza al peggioramento per ciò che riguarda sia i parametri microbiologici (coliformi fecali e totali) che quelli relativi al carico organico (nitriti e nitrati). Nel periodo oggetto dell'indagine della Provincia la piovosità ha avuto degli andamenti anomali e un peggioramento della qualità delle acque potrebbe esser messo in connessione al limitato ricambio delle acque che hanno interessato questo canale, ma il trend degli altri indicatori sembra confermare per questo corso d'acqua un reale peggioramento in corso.

La qualità biologica delle acque del fiume Livenza si presenta in buone condizioni (II C.Q. I.B.E.) almeno a livello di S. Stino di Livenza. Nel periodo di magra il tratto più a valle mostra invece una situazione di sofferenza, evidenziata (III C.Q. I.B.E.) assegnata all'altezza di Boccafossa.

La qualità biologica delle acque del canale Brian - Livenza Morta è piuttosto scarsa (III C.Q. I.B.E. indicativa di un ambiente inquinato) e di fatto si è osservato un peggioramento tra la situazione rilevata nel '91-'92 e quella attuale (1997-98).

### 2.2.3 Il bacino del Lemene

Nasce in Provincia di Udine e sfocia dopo circa 50 km nel porto di Falconara. Il percorso in Provincia di Venezia è di circa 40 km.

Il Lemene, a monte di Portogruaro, riceve le acque del Reghena (fiume alimentato dai numerosi corsi d'acqua che prendono origine dalla fascia delle risorgive passante sopra il confine regionale) mentre a valle di Concordia Sagittaria, in località Cavanella, cede buona parte della sua portata al canale Cavanella, canale che serve un limito ma importante comprensorio agricolo; il canale Cavanella sfocia nella laguna di Caorle con il nome prima di canale Sindacale e quindi di canale Nicosolo.

Il Lemene a Cavanella devia verso destra e dopo qualche chilometro riceve le acque del Loncon, altro fiume che origina da risorgive extra-regionali e che nel suo scorrimento verso la foce raccoglie le acque degli scoli di bonifica della zona ad est della Livenza.

Il Lemene sfocia quindi nella laguna di Caorle in località Bocca Volta, partecipando direttamente alla costituzione di quell'importante via navigabile interna che è la Litoranea veneta.

Alla foce del Lemene confluisce il sistema formato dai fiumi Reghena, Loncon e Lemene: si tratta di fiumi alimentati dai numerosi corsi d'acqua che prendono origine dalla fascia delle risorgive passante sopra il confine regionale e che nel loro scorrimento verso la foce raccolgono anche le acque degli scoli di bonifica della zona ad est della Livenza.

Complessivamente il sistema del Lemene presenta una qualità delle acque fra le migliori della Provincia. Si tratta in molti casi di piccoli corsi d'acqua di risorgiva (rogge Lugugnana, del Molino, Versiola e Rojuzza) e canali che trasferiscono in varie parti del territorio le acque da loro derivate (roggia Fosson, canali Taglio Nuovo, Fosson, Melonetto e La Vecchia).

Solo per i corsi d'acqua principali sono disponibili dati analitici sulle caratteristiche chimico-fisiche di queste acque, che confermano l'influenza delle attività agricole sulla qualità delle acque di questo sistema idrografico, con concentrazioni di nitriti superiori alla norma. I dati microbiologici segnalano invece una situazione di bassa contaminazione microbica.

Per i corpi idrici di minori dimensioni l'I.B.E. indica una situazione di qualità generalmente buona, a conferma della relativa costanza delle portate che caratterizza questi corsi d'acqua. L'unica situazione "critica" di un certo rilievo è riferibile al canale Lugugnana a Fossalta, che presenta una situazione di degrado segnalato da una III C.Q. I.B.E. (indicativa di un ambiente inquinato).

Relativamente ai corsi d'acqua di maggiori dimensioni, in generale appartengono alla I C.Q. I.B.E. (indicativa della massima salubrità) il Reghena, il Loncon e il Lemene stesso, almeno nel settore superiore. Nel tratto più a valle (tra Portovecchio e Concordia Sagittaria) anche il Lemene risente di una situazione di lieve alterazione (II C.Q. I.B.E.).

### 2.2.4 Il bacino del Tagliamento

Il Tagliamento nasce in Provincia di Udine, a quota 1.195 m slm presso il Passo della Mauria e sbocca ad ovest della laguna di Marano, dopo un percorso di 170 km. Il suo bacino imbrifero copre una superficie di 2.590 kmq.

Il suo corso si può suddividere in diverse parti: un tratto montano, denominato anche Canale di Socchieve o di Ampezzo, che termina in prossimità di queste località alla confluenza con il torrente Fella; un corso medio fino a Codroipo; e un corso inferiore, da Codroipo fino al mare.

Lungo il suo percorso raccoglie le acque di importanti affluenti tra cui, oltre al citato Fella, il Giat, il Lumiei, il Degano, il Vinadia, il But, oltre ad altri immissari minori.

Il Tagliamento è caratterizzato da un regime prettamente torrentizio, evidente però solo nel suo tratto montano: infatti le grandi captazioni idriche presenti lungo il corso d'acqua alterano profondamente quello che dovrebbe essere il suo naturale andamento idrologico.

Il tratto veneziano è di circa 40 km, da Ronchis fino alla foce, in cui il Tagliamento segna il confine tra la regione Veneto ed il Friuli Venezia Giulia.

Il suo bacino tributario è completamente esterno al territorio provinciale.

Il Fiume Tagliamento si presenta in una buona situazione di qualità nel suo tratto superiore, mentre la sua condizione peggiora leggermente nel tratto più a valle. Le analisi chimiche effettuate nella stazione di S. Michele al Tagliamento, evidenziano solo un lieve arricchimento relativamente ai nutrienti organici, mentre le discrete condizioni di ossigenazione delle acque indicano ancora una buona capacità del fiume di mantenere il suo potere autodepurante.

### 3 Per una razionalizzazione dell'attività di pesca

#### 3.1 Ricostruzione del patrimonio ittico originario

I problemi che affliggono i popolamenti ittici nelle acque interne della Venezia orientale si possono così sintetizzare:

- inquinamento delle acque
- alterazioni morfologiche dei corsi d'acqua
- introduzione di specie alloctone (non originarie della zona)

Per sopperire a ciò, oltre agli interventi di riqualificazione ambientale (interventi di tipo strutturale) che consentono di ricostituire un ambiente più idoneo alla fauna ittica, sono contemporaneamente utili azioni a portata più limitata, ma altrettanto importanti (interventi a breve termine e ripetitivi). Ci riferiamo in particolare agli interventi di ripopolamento con specie ittiche autoctone (originarie della zona) e al contenimento demografico e territoriale delle specie alloctone infestanti.

Gli interventi di ripopolamento propriamente detti, andrebbero operati solo dopo attente valutazioni delle situazioni ambientali, sociali e alleitiche, con materiale di alta qualità, e con l'esclusiva finalità di integrare e aiutare i popolamenti originari a riprendere l'equilibrio compromesso dai vari fattori.

Purtroppo questo concetto di ripopolamento viene sempre più disatteso tendendo ad azioni di immissioni atte solo a consentire nel giro di poco tempo l'aumento diretto della pescosità. In pratica se la capacità portante del corso d'acqua risulta limitata da cause naturali o antropiche, si tende ad intervenire utilizzando materiale di qualità non certificata al solo scopo di accontentare le richieste di cattura provenienti da parte del mondo professionale o dilettantistico. Anche da questo tipo di interventi nascono i problemi dell'introduzione di specie alloctone, oggi più che mai attuali nel determinare gli squilibri dei popolamenti acquatici.

Il corretto ripopolamento intende intervenire invece razionalmente su quelle specie che hanno effettivi problemi demografici, non risolvibili con azioni di riqualificazione ambientale, oppure su altre specie che hanno subito una rarefazione talmente consistente da ritenerle quasi estinte.

Esemplare in questo senso è l'esperienza in atto con lo storione, che prevede un piano sperimentale di studio sugli esiti delle immissioni della specie *Acipenser naccari* nelle acque del fiume Piave, con monitoraggio di sopravvivenza e controllo degli spostamenti attraverso idonei microchips sottocutanei.

Si ritiene che questa strada, assieme al recupero morfologico e chimico-fisico degli ambienti, seppur lunga e dispendiosa, sia l'unica ragionevole da intraprendere per la ricostituzione degli stock ittici originari. Solo così si potranno creare le condizioni per l'automantenimento di popolazioni (ripopolamento naturale) venendo incontro alle giuste richieste di carattere economico, sociale e ambientale.

Il problema dell'inquinamento genetico dei popolamenti ittici e l'introduzione di specie alloctone riveste anch'esso un'importanza strategica sia per il mantenimento di una biodiversità originaria, sia per la prosecuzione di attività alleitiche come la pesca professionale e sportiva.

Quando arriva una nuova specie in una zona zoogeografica non originaria, si può assistere a vari tipi di fenomeni, che vanno dall'eliminazione della specie introdotta nel giro di un tempo contenuto (se non vengono ripetute le immissioni come nel caso della carpa erbivora) fino alla completa acclimatazione della specie con l'occupazione di nicchie ecologiche vuote o occupate da altre specie (come nel caso del carassio e del siluro). Tali fenomeni sono alquanto complessi, difficili da prevedere e, soprattutto per le specie che riescono ad acclimatarsi, impossibili da recuperare.

Negli ultimi anni in Italia si è verificato un aumento incontrollato delle specie ittiche d'acqua dolce alloctone, con uno sconvolgimento sostanziale delle caratteristiche di biodiversità.

Molto spesso le specie che riescono ad acclimatarsi presentano dopo alcuni anni popolazioni con tenden-

ze demografiche esplosive sia in termini di distribuzione che di consistenza, ampliando sempre più il loro areale e competendo per lo spazio, per i siti riproduttivi e per il cibo con le specie autoctone.

Una situazione di questo tipo si sta verificando nella zona della Venezia orientale. Le specie ittiche alloctone attualmente presenti sono: trota iridea, carassio, pseudorasbora, siluro, gambaia, persico trota, persico sole, pesce gatto. Di queste la trota iridea è presente solo nelle zone salmonicole; gambaia, persico sole, persico trota e pesce gatto sono state introdotte da più di 50 anni e hanno distribuzione e consistenza variabili; il siluro appare essere confinato e poco abbondante, contrariamente a ciò che accade nella zona sud della provincia di Venezia; pseudorasbora e carassio hanno una distribuzione ampia con popolazioni elevate.

In particolare il carassio, introdotto da alcuni decenni, rappresenta un problema di notevole portata sia sotto il profilo ecologico che economico in quanto impedisce ai pescatori di professione lo svolgimento redditizio dell'attività.

L'attenzione quindi sulle specie alloctone e sulla possibilità di intervenire per il loro contenimento è di prioritaria importanza; in questo momento storico, in particolare, è opportuno soffermarsi sul carassio, mentre le altre specie andranno tenute sotto controllo nell'evoluzione demografica in modo da programmare interventi appropriati.

#### 3.2 Progetti di rinaturalizzazione

Allo scopo di ricostituire l'originale habitat fluviale che le esigenze di modernizzazione hanno ormai quasi del tutto depauperato, compromettendo la stessa sopravvivenza della biocenosi acquatica, da tempo si vanno proponendo veri e propri progetti di rinaturalizzazione.

La scelta di dove sviluppare tali interventi anche al fine di creare idonei luoghi di frega per aumentare le possibilità ittogeniche dei corsi d'acqua, dipende dalla conoscenza dello stato della comunità ittica presente, con particolare riguardo alla struttura delle singole popolazioni e alle specifiche capacità riproduttive. Sono inoltre necessarie delle buone conoscenze sullo stato ambientale dei corsi d'acqua dove si vuole intervenire per la scelta del tipo più idoneo di intervento da operare.

Gli interventi idraulici finora realizzati lungo i corsi d'acqua sono stati legati a esigenze locali (prelievi per l'industria, l'agricoltura, la produzione idroelettrica, ecc.), spesso improntati da motivi di urgenza o da sistemazioni in seguito a piene o eventi catastrofici. Manca purtroppo una programmazione di lungo respiro sull'uso della risorsa acqua e degli ambienti acquatici in generale, come al contrario richiederebbe una corretta gestione dei bacini idrografici. I risultati di tale politica hanno talvolta determinato effetti disastrosi per ciò che riguarda l'aspetto biologico con interi tratti lasciati in secca per la maggior parte dell'anno, lunghe rettificazioni e canalizzazioni, cementificazione degli alvei ed eliminazione della vegetazione ripale, ecc.

In particolare le componenti ittiofaunistiche, che si localizzano ai maggiori livelli delle catene trofiche negli ambienti acquatici, sono spesso quelle che hanno maggiormente sofferto delle alterazioni apportate alle qualità chimico-fisiche delle acque, delle manipolazioni degli alvei e delle modificazioni all'idrodinamismo dei fiumi. Così, ad esempio, il costringere il corso d'acqua tra argini artificiali e rettificati ha ottenuto il risultato di sostituire con specie più propriamente reofile (adattate alle acque correnti) delle comunità ittiche un tempo dominate dalle specie limnofile (adattate alle acque lente). L'eliminazione delle alberature ripali e l'"artificializzazione" delle rive ha inoltre ridotto la disponibilità di rifugi e di colonizzazione da parte di varie specie, cosicché ora la comunità ittica risulta impoverita dal punto di vista numerico e della biodiversità. Anche i sempre più frequenti prelievi d'acqua operati a vario titolo, modificando il naturale andamento delle portate, hanno spesso influenzato negativamente i popolamenti ittici presenti.

Per tali motivi, a seguito dei risultati di studi che hanno verificato i "danni ambientali" delle varie opere idrauliche provocati alle biocenosi acquatiche vegetali e animali dei corpi idrici, stanno ricevendo notevole consenso le soluzioni di "rinaturalizzazione".

Un corretto intervento di rinaturalizzazione dovrebbe essere impostato in modo tale da sortire comunque i "positivi" effetti di tipo idraulico per cui le varie opere sono state realizzate, garantendo al contempo il naturale

sviluppo biologico.

Gli effetti benefici della biodiversità sono evidenti, influenzando direttamente sulla disponibilità di ittiofauna sia in termini quantitativi che qualitativi e quindi sulle possibilità di cattura da parte dei pescatori. Ricreare un ambiente idoneo alla presenza di comunità ittiche ben organizzate significa garantire l'instaurarsi di singole popolazioni in grado di strutturarsi, mantenersi e garantire un surplus di produzione che consenta un prelievo compatibile da parte dei pescatori ed eviti gli interventi di inmissione sono ormai indispensabili in certe aree.

Sono attualmente disponibili varie tecniche di ingegneria naturalistica che, mediante la risistemazione di alcuni tratti di alveo fluviale o di riva, permettono di ricostruire l'habitat idoneo alla presenza di talune specie. In molti casi sembra comunque che ottimi risultati si potrebbero ottenere anche semplicemente razionalizzando la sola gestione idraulica dei corsi d'acqua come, ad esempio, nei numerosi canali di bonifica ampiamente distribuiti nel territorio.

Necessaria premessa per ogni razionale intervento in tal senso è operare una prima distinzione tra il reticolo idrografico naturale e quello artificiale. Parlando di rinaturalizzazione è importante distinguere le due tipologie ambientali. Sarebbe infatti paradossale discutere di rinaturalizzazione di un canale artificiale scavato per scopi irrigui e solo secondariamente colonizzato da una determinata comunità biologica.

Nella Venezia orientale vi sono numerosi canali, nonché lunghi tratti di fiume, scavati già in epoche lontane per scopi diversi (deviazioni per ridurre il trasporto solido in laguna, canali di bonifica, canali irrigui, canali per la navigazione interna, ecc.). Siamo di fronte a un reticolo idrografico complesso, intersecantesi in buona parte con gli alvei naturali dei grandi corsi d'acqua che drenano le superfici di due regioni.

Bisogna inoltre considerare che tra i corsi d'acqua naturali vi sono ambienti più o meno sensibili alle modifiche degli alvei o degli argini, sensibilità misurabile proprio attraverso la modificata situazione biocenotica instauratasi conseguentemente.

Di norma un parametro utilizzabile come riferimento è la larghezza media: interventi antropici di vario tipo in un piccolo corso d'acqua hanno effetti più devastanti che non in un grande fiume, con capacità omeostatiche evidentemente maggiori.

Anche la localizzazione del corso d'acqua ha una discreta importanza, dal momento che corsi d'acqua montani, di pianura o di risorgiva presentano delle popolazioni con sensibilità diverse allo stesso tipo di manipolazione antropica.

I corsi d'acqua provinciali possono essere quindi suddivisi in quattro grandi categorie:

- 1) i grandi corsi d'acqua naturali (costituiti dai principali fiumi, quali Tagliamento e Livenza, che, anche se oggetto di interventi talvolta pesanti lungo gli argini o in alveo, hanno mantenuto le originarie vie di deflusso)
- 2) i grandi corsi d'acqua con alveo modificato cui appartengono i principali fiumi che un tempo sfociavano in laguna, quali il Piave, e i cui tratti terminali sono stati deviati in altra sede mediante canalizzazioni
- 3) il sistema dei canali artificiali navigabili, irrigui e di bonifica (costituito da un nutrito numero di corsi d'acqua che solcano gran parte del territorio provinciale; realizzati con diversi scopi, come quelli della bonifica e della irrigazione, ma anche per la navigazione interna, che praticamente mette in collegamento la foce del Tagliamento con quella del Po)
- 4) il reticolo naturale secondario (cui appartengono i corsi d'acqua di origine sorgiva che attraversano il territorio tra la Livenza e il Tagliamento).

### 3.3 Opportunità d'integrazione del reddito

In considerazione della progressiva diminuzione del reddito derivante al pescatore professionista una serie di possibilità integrative per mantenere l'operatività con obiettivi non solamente economico-sociali, ma altresì di carattere culturale e ambientale. In particolare allo stato attuale sembrerebbero interessanti in termini di possibili sviluppi futuri le seguenti attività complementari:

- a. **Acquacoltura:** Sfruttando anche le concessioni ipotizzate in precedenza

- b. **Pescaturismo:** Soprattutto nel periodo estivo, l'attività potrà essere rivolta a un bacino d'utenza consistente (il litorale veneziano e friulano danno ospitalità in questo periodo a una moltitudine di villeggianti) e consistere nel far visitare i corsi d'acqua principali, far assistere alla pesca professionale, istruire a una corretta pesca sportiva, ecc. L'iniziativa potrebbe essere supportata dalla Provincia o dalle Pro loco delle aree interessate e coinvolgere anche altri settori economici interessanti, quali ristorazione, commercio, ecc.
- c. **Trasformazione.** Le specie ittiche di minor interesse economico (carpe, scardole, persico reale, cavendano, ecc.) potrebbero assumere un valore economico interessante se lavorate in proprio e trasformati in prodotti filettati o conservati (ad esempio essiccati, sotto olio, al carpione, ecc.), eventualmente in forma associativa.
- d. **Pianificazione del settore.** Ad esempio con interventi di pesca selettiva per scopi di ricerca o riequilibrio ittogeno.
- e. **Gestione strutturale.** In collaborazione con l'Amministrazione provinciale competente in tal senso, per la gestione di incubatoi, aree di elevato pregio ambientale, o zone rinaturalizzate in funzione del ripopolamento artificiale e naturale.
- f. **Pulizia e controllo ambientale.** In collaborazione con vari Enti competenti per territorio (Comuni, Consorzi di Bonifica, ecc.) per l'asportazione di rifiuti dai corsi d'acqua e la segnalazione di eventuali situazioni d'emergenza ambientale.

Queste proposte prendono spunto anche dal concetto che l'esperienza maturata sul campo da parte del pescatore di professione durante la sua attività costituisca un patrimonio da non disperdere. Le strutture pubbliche potrebbero cioè usufruirne attivamente, anche a vantaggio di altre categorie, nell'interesse comune della qualificazione e valorizzazione del territorio.

### 3.4 Integrazione tra pesca professionale e pesca sportiva

Tra i vari problemi che affliggono la pesca professionale della Venezia orientale, si inserisce anche la conflittualità, più o meno conclamata a seconda delle zone o dei temi, con il mondo della pesca dilettantistica sportiva.

Molte volte i contrasti sono da ascrivere alla mancanza di comunicazione tra le parti e a fraintendimenti che portano a prese di posizione anche radicali.

Da una recente serie di specifici incontri, si vince come entrambe le categorie (pescatori professionali e dilettanti) concordino sulla necessità che gli interventi, pubblici e non, debbano avere come obiettivo la salvaguardia, il mantenimento e la valorizzazione dell'ambiente acquatico poiché esso rappresenta l'unica garanzia per il futuro della pesca nella sua accezione più generale.

Comune è stata la condanna della pesca abusiva. Anche se le contravvenzioni sono aumentate notevolmente nel tempo, si lamenta una carenza nella frequenza dei controlli da parte degli organi di vigilanza preposti e quindi una poco efficiente opera di prevenzione e repressione.

La Fipsas (Federazione italiana pesca sportiva e attività subacquea) riconosce che l'attività di pesca professionale, se svolta da operatori esperti e competenti, anche nelle acque di propria concessione, non è un'attività che si contrappone a quella dilettantistica, in quanto spesso le specie oggetto di pesca da parte delle due categorie non sono le stesse. E' quindi possibile una convivenza delle due attività nei medesimi corsi d'acqua, ovviamente regolamentata in modo adeguato.

Per garantire il proprio lavoro i pescatori professionali auspicano che il rilascio delle licenze di pesca professionale sia vagliato in modo critico dalla Provincia, poiché sono presenti ancora molte situazioni in cui l'attività di pesca professionale non è la principale fonte di reddito per il titolare della licenza, come prescritto dalla specifica normativa.

Per questo motivo, e per agevolare i controlli, si concorda sull'utilità di segnalare le attrezzature dei pesca-

tori professionisti parte in opera (come peraltro già previsto) con apposite etichette numerate.

La Fipsas, forte di alcune esperienze sul canale di Piave vecchia dove è stata consentita la pesca professionale per alcuni periodi in aree di propria concessione, sostiene l'opportunità di estendere tali iniziative garantendo la contemporanea possibilità di utilizzo anche da parte delle Associazioni dei pescatori professionali. Ciò consentirebbe di esercitare un più forte controllo da parte delle guardie Fipsas, a garanzia sia dei propri pescatori dilettanti che dei professionisti.

I pescatori di professione, sostengono peraltro che la loro presenza costante sul territorio dovrebbe essere sfruttata anche quale "guardia ambientale" in un contesto di collaborazione con l'autorità competente e come opportunità di integrazione del reddito.

### 3.5 Lo strumento della concessione

Tra le ipotesi innovative per rivitalizzare l'attività della pesca professionale nelle acque interne della Venezia orientale, vi è la possibilità di dare in gestione e/o in concessione ai pescatori di professione, tramite le loro Associazioni, tratti fluviali che garantiscano una redditività sufficiente a sostenere o integrare il loro reddito.

Per "concessione" non si deve intendere l'attribuzione di un privilegio al pescatore di professione, ma il riconoscimento di un'attività a valenza non solo economica, ma anche sociale e culturale, con delle regole che contribuiscano a mantenerla e a incentivarla.

Trattandosi di acque pubbliche, devono evidentemente essere operate delle scelte in grado di consentire la convivenza tra le varie categorie che usufruiscono dell'ambiente acquatico oltre al pescatore di professione (pescatori sportivi, turisti, ecc.), ma allo stesso tempo leghino il pescatore di professione al territorio e lo facciano diventare anche un suo controllore e gestore.

Per poter raggiungere tali obiettivi è necessario identificare i corsi d'acqua potenzialmente a ciò vocati, definire su basi tecniche le superfici ottimali, il modello gestionale complessivo e l'insieme di regole e vincoli necessari.

Tra i corsi d'acqua maggiormente vocati in tal senso, si segnalano:

- fiume Livenza
- fiume Lemene
- fiume Loncon
- fiume Tagliamento
- fiume Piave
- canale Grassaga
- canale Bidoggia
- canale Brian
- canale Piavon
- canale Fosson
- canale Livenza Morta
- canale Malgher

A questi corsi d'acqua si possono aggiungere tutta una serie di canali consortili, anche di grosse dimensioni, distribuiti in tutto il bacino compreso tra il Piave e il Tagliamento (canali Taglio, del Cavrato, Cavanella, Termine, ecc.), oltre ai grossi canali che costituiscono la litoranea veneta (canali Saetta, Commessera, Revedoli, ecc.). Da non trascurare sono infine altri corpi idrici influenzati dalla risalita del cuneo salino (canali Maranghetto, Riello, ecc.).

Tra gli elementi fondamentali da considerare al fine di garantire la riuscita di una concessione che consenta il mantenimento dell'attività dei pescatori professionali, la diversificazione dei tratti dati in gestione rappresenta sicuramente l'elemento strategico di base. Si ritiene cioè fondamentale che ogni pescatore possa avere in con-

cessione più di un solo tratto di corso d'acqua. Ciò allo scopo di diminuire i rischi legati a situazioni di crisi ambientale localizzata e garantire la possibilità di effettuare catture integrate e diversificate.

In particolare è necessario prevedere la contemporanea presenza in un'area data in concessione di due o tre tipologie ambientali, con corsi d'acqua che comprendano almeno un fiume principale, un canale consortile di ampie dimensioni e/o un canale consortile di medie-piccole dimensioni. Questa diversificazione degli ambiti da gestire, anche se potrebbe gravare il professionista con un aumento di impegno e spese di tipo logistico, lo metterebbe al riparo da rischi di crisi dovute all'omogeneità di un'unica zona; contemporaneamente gli consentirà di sfruttare l'ambiente in modo meno intenso garantendo i necessari tempi di reclutamento della fauna ittica, in equilibrio con le caratteristiche ambientali.

E' da tener presente, come rilevato precedentemente, che gli stessi ambienti dati "in concessione" ai pescatori di professione devono poter essere utilizzati anche dalle altre componenti sociali. In particolare si tratta di consentire la pesca dilettantistica nelle stesse acque, normandola in modo tale da non compromettere l'attività del professionista. In particolare dovranno essere vietate attrezzature analoghe a quelle che usa il pescatore di professione (reti di varia foggia, trappole come nasse o bertovelli e sistemi a bilancia), ma potranno essere consentite le attrezzature più selettive, come ad esempio canne e togne. Inoltre, poiché gli effetti positivi della gestione ittiofaunistica di un corso d'acqua sono osservabili solo nell'arco di vari anni, potranno essere studiate varie soluzioni, consentendo l'accesso all'area data in concessione, a un numero limitato di pescatori dilettantisti, ad esempio con un numero massimo giornaliero di accessi, da decidersi area per area, o attraverso un contingentamento delle possibilità di prelievo. A tal fine, il problema di come effettuare il controllo di tali accessi può essere risolto mediante il rilascio di un numero limitato di permessi giornalieri, che potrebbero essere distribuiti gratuitamente dallo stesso pescatore di professione concessionario dell'area, dalla sua Associazione di categoria, dall'Amministrazione provinciale, da delegati locali (quali ad esempio esercizi pubblici) o dall'insieme di due o più delle predette entità.

Le attrezzature utilizzate dal pescatore di professione devono comunque sempre essere ben riconoscibili, in modo da consentire alla sorveglianza di provvedere senza esitazione ai controlli previsti. Il riconoscimento univoco degli attrezzi potrà inoltre consentire a chiunque di avvisare la sorveglianza sulla presenza di situazioni di bracconaggio. E' ovvio peraltro che all'interno della propria concessione, il pescatore di professione deve avere la possibilità e la responsabilità di operare esso stesso la rimozione degli attrezzi di eventuali pescatori di frodo e la loro consegna alla sorveglianza valutando la possibilità di una richiesta danni.

### 3.6 Proposte d'acquacoltura

Una importante opportunità di reddito integrativo per i pescatori professionali d'acqua dolce è quella offerta dall'allevamento. L'acquacoltura rappresenta infatti un'ottima opportunità di produrre quelle specie ittiche pregiate, sia ai fini eduli che per il ripopolamento, richieste dal mercato.

Tra le diverse specie ittiche più consone in tal senso, sia riguardo al reddito, che alla praticità d'allevamento sono state identificate le seguenti:

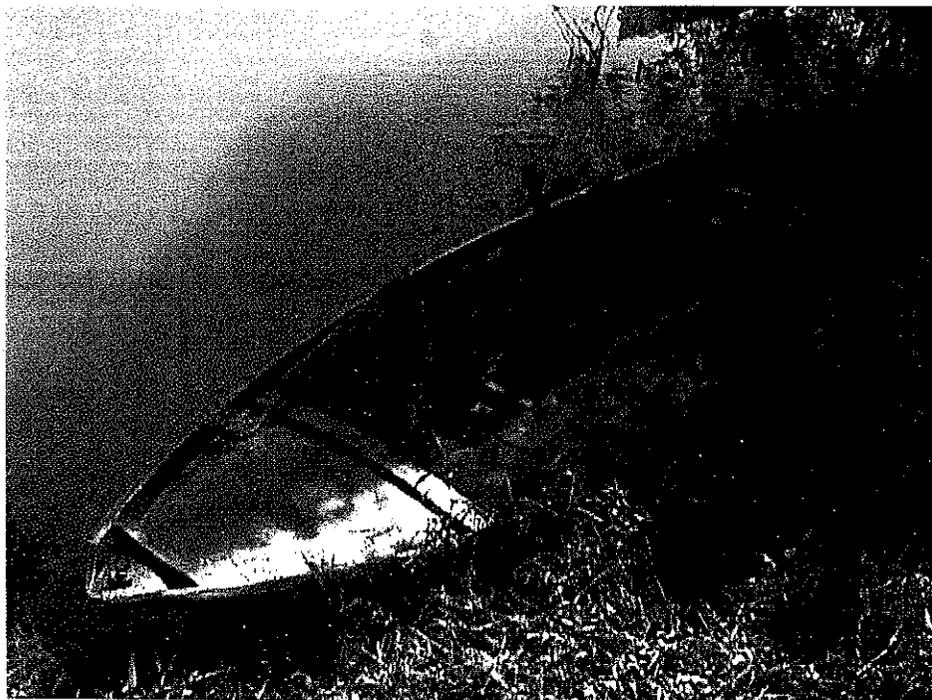
- Luccio
- Carpa
- Pesce gatto
- Tinca
- Persico
- Carassio
- Scardola
- Vairone
- Alborella
- Gambero d'acqua dolce
- Rana

Si tratta di specie per le quali l'allevamento risulta innovativo e in grado di soddisfare nicchie di mercato ancora non del tutto contemplate.

Si presuppone peraltro l'utilizzo di esperienze consolidate nel bagaglio professionale del pescatore di mestiere, utilizzando strutture facilmente ed economicamente realizzabili.

Non si esclude altresì il sistema dell'allevamento estensivo, eventualmente in policoltura, utilizzando riproduttori recuperati direttamente dalla pesca professionale. Sulla base di queste considerazioni e presupponendo una forza lavoro costituita dallo stesso pescatore, si sono verificate condizioni di utile non indifferente.

Si auspica comunque il sostegno finanziario dell'Amministrazione pubblica locale, sia in termini di vero e proprio sostegno all'imprenditorialità, che di sviluppo della sperimentazione scientifica.



## 4 I pesci della Venezia orientale

### 4.1 Classificazione

	Gruppo	Superordine	Ordine	Famiglia
Condrostei			Acipenseriformes	Acipenseridae
Teleosteï	Elopomorpha		Anguilliformes	Anguillidae
	Clupeomorpha		Clupeiformes	Clupeidae
	Euteleosteï	Ostariophysi	Cypriniformes	Cyprinidae Cobitidae
			Siluriformes	Siluridae Ictaluridae Clariidae
		Protacanthopterygii	Salmoniformes	Salmonidae Timallidae Esocidae
		Acanthopterygii	Cyprinodontiformes	Poeciliidae
	Atheriniformes		Atherinidae	
	Gasterosteiformes		Gasterosteidae	
	Scorpeniformes		Cottidae	
	Perciformes		Serranidae Centrarchidae Percidae Sparidae Mugilidae Gobiidae	
			Pleuronectiformes	Pleuronectidae
			Syngnathiformes	Syngnathidae
	Ciclostomi			Petromyzontiformes

#### CONDROSTEI

- Acipenseridi
  - Acipenser sturio (storione comune)
  - Acipenser naccarii (storione cobice)

#### TELEOSTEI

- Anguillidi
  - Anguilla anguilla (anguilla)
- Clupeidi
  - Alosa fallax (alosa o cheppia)

## Salmonidi

- Salmo trutta trutta (trota fario)
- Salmo trutta marmoratus (trota marmorata)
- \* Salvelinus fontinalis (salmerino di fonte)
- \* Oncorhynchus mikiss (trota iridea)

## Timallidi

- Thymallus Thymallus (temolo)

## Ciprinidi

- Rutilus pigus (pigo)
- Rutilus erythrophthalmus (triotto)
- \* Rutilus rutilus (rutilo)
- Leuciscus cephalus (cavedano)
- Tinca tinca (tinca)
- Scardinius erythrophthalmus (scardola)
- Alburnus alburnus alborella (alborella)
- Chondrostoma soetta (savetta)
- Chondrostoma genei (lasca)
- Gobio gobio (gobione)
- Barbus plebejus (barbo comune)
- \* Carassius auratus (pesce rosso)
- \* Cyprinus carpio (carpa)
- \* Rhodeus sericeus (rodeo amaro)
- \* Pseudorasbora parva
- \* Ctenopharyngodon idellus (carpa erbivora)
- \* Abramis brama (abramide)

## Cobitidi

- Cobitis taenia (cobite comune)
- Sabanejewia larvata (cobite mascherato)

## Esocidi

- Esox lucius (luccio)

## Siluridi

- \* Silurus glanis (siluro d'Europa)

## Clariidi

- \* Clarias sp. (pesce gatto africano)

## Ictaluridi

- \* Ictalurus melas (pesce gatto)
- \* Ictalurus punctatus (pesce gatto americano)

## Ciprinodontidi

- Aphanius fasciatus (nono)

## Pecilidi

- \* Gambusia holbrooki (gambusia)

## Aterinidi

- Atherina boyeri (latterino)

## Gasterosteidi

- Gasterosteus aculeatus (spinarello)

## Singnatidi

- Syngnathus acus (pesce ago)
- Syngnathus abaster (pesce ago di rio)

## Serranidi

- Dicentrarchus labrax (branzino)

## Centrarchidi

- \* Micropterus salmoides (persico trota)
- \* Lepomis gibbosus (persico sole)

## Percidi

- Perca fluviatilis (persico reale)
- \* Stizostedion lucioperca (lucio/perca)
- \* Gimnocephalus cernuus (acerina)

## Mugilidi

- Mugil cephalus (cefalo o volpina)
- Liza ramada (muggine calanita o caustelo)
- Liza aurata (muggine dorato o lotregano)
- Liza saliens (muggine musino o verzelata)
- Chelon labrosus (muggine labrone o bosega)

## Gobidi

- Knipowitschia panizae (ghiozzetto di laguna)
- Knipowitschia punctatissimus (panzarolo)
- Padogobius martensii (ghiozzo padano)

## Cottidi

- Cottus gobio (scazzone)

## Pleuronectidi

- Platichthys flesus (passera)

## CICLOSTOMI

## Petromizontidi

- Lethenteron zanandreae (lampreda padana)
- Petromyzon marinus (lampreda di mare)

- \* **Specie alloctona**



#### 4.2.2 Anguilla (*Anguilla anguilla*)

Nome dialettale: bisato, bisata, buratel

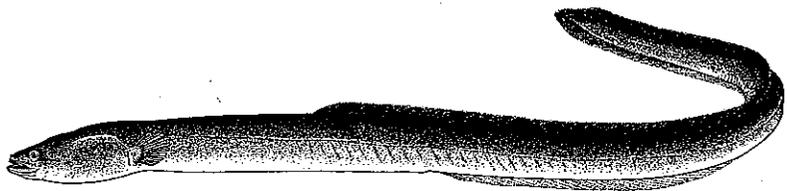
Specie ubiquitaria, è presente in tutte le acque del territorio indagato, comprese le aree lagunari; in particolare la specie risulta abbondante nei tratti superiori dei corsi d'acqua Lemene, Reghena, canale Taglio nuovo e rogge collegate. Nella Livenza l'anguilla è particolarmente ricercata in quanto pare che le acque di questo fiume di risorgiva le conferiscano speciali qualità organolettiche.

L'abbondanza della specie nella Venezia orientale è probabilmente collegata anche alle massicce immissioni che vi vengono effettuate, ma in generale nei corsi d'acqua citati si sono spesso osservate buone densità di "ragani" di probabile origine naturale.

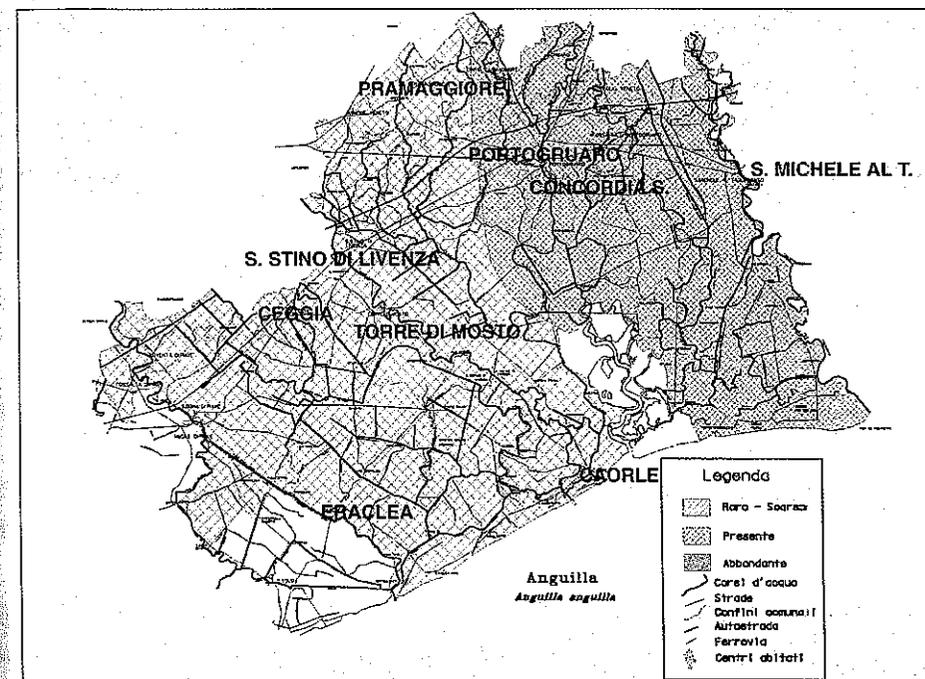
Certamente la specie risulta in calo rispetto a quanto riportato nel passato: i diversi chilogrammi di anguille che un pescatore di professione raccoglieva giornalmente nei suoi "bertovelli" sono ora ridotti a pochi ettogrammi.

Va d'altra parte segnalato che in tutto il bacino del Mediterraneo si segnala un forte calo del numero di "cieche" che si addensano in primavera alle foci dei fiumi per iniziare la risalita.

Le cause di questo calo restano in buona parte da indagare, anche se si possono presumere nel generalizzato inquinamento e nell'eccessivo sforzo di pesca.



Anguilla									
FAMIGLIA:	Anguillidi								
GENERE:	<i>Anguilla</i>								
SPECIE:	<i>anguilla</i>								
	(*) = dipendenti dalla temperatura dell'acqua (**) = la conformità ai periodi di pesca stabiliti e/o dai diversi calcolati regionali								
origine	alloctona								
lunghezza max. cm									
peso max. Kg.									
temperatura ottimale									
habitat									
carattere	aggressivo								
comportamento	gregario								
alimentazione	erbivora onnivora detritivoro								
età riproduttiva	1+ 2+ 3+								
dimorfismo sessuale	maschio più grande livrea maschio altro								
epoca	gennaio febbraio marzo aprile maggio giugno luglio agosto								
riproduttiva	settembre ottobre novembre dicembre								
substrato	ghiaia limo vegetali nidi costruiti								
riproduzione									
numero uova									
Ø uova mm.									
incubazione gg. (*)									
lunghezza larve mm.									
cure parentali	si								
valore commerciale delle carni	ottimo buone con spine discrete discrete con spine insipide scadenti prive di interesse								
tecniche di cattura comunemente usate	vegetali: mais, frutta pastura vegetale larve:miele, farina, gatoss bigattino cucchiaino e artificiali pesce: vivo, morto mosche artificiali								
misura minima cm.	non esiste								
pesca consentita									
da: a:	suscumbi								
specie tutelata con	ESCA ripopolamenti								
eventuali cause di rarefazione	ripopolamenti con altre specie altro								



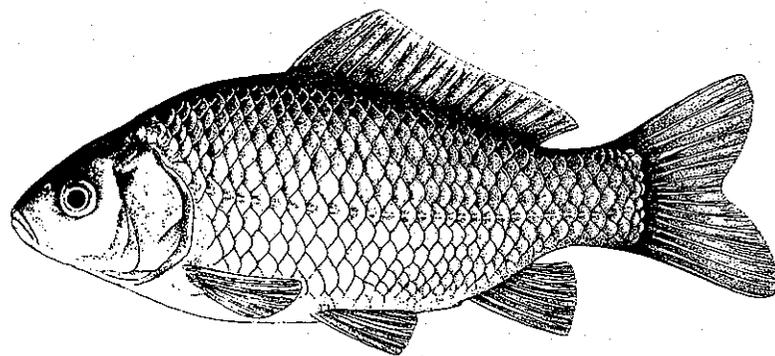
#### 4.2.3 Carassio (*Carassius auratus*)

Nome dialettale: carasso, scarassio, rumatera, gobo, mato, pinco, gobo bastardo

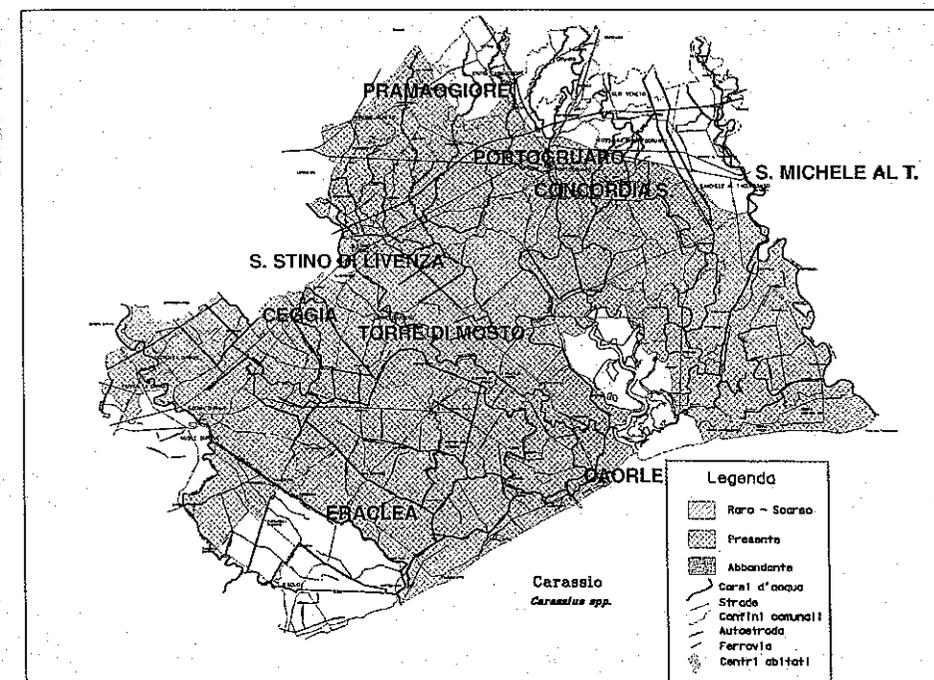
Nelle acque della Venezia orientale, come in quelle di tutta la provincia di Venezia, probabilmente è presente solo la forma selvatica della specie *auratus*, corrispondendo tutti gli esemplari esaminati a tale specie. La sua presenza in questa fascia di territorio è aumentata in modo notevole soprattutto negli ultimi vent'anni, purtroppo sembra anche a seguito di alcune errate immissioni.

L'esplosione demografica di questa specie particolarmente resistente e infestante, ha creato numerosi problemi sia alla comunità ittica originale che al mondo della pesca professionale. Le specie ittiche autoctone si sono infatti viste inesorabilmente ridurre lo spazio a disposizione; e i pescatori di professione continuano a trovare le loro reti intasate da pesci senza alcun valore, con l'aggravio di un aumento di lavoro per pulizia e riparazione.

Inizialmente si era pensato a uno sbocco commerciale per il carassio, che ne prevedeva la trasformazione in farina di pesce per mangimi, ma questo tipo di sfruttamento non è considerato conveniente. E' d'altra parte innegabile il valore ludico-sportivo di questa specie: in alcune gare di pesca i carassi possono infatti rappresentare oltre il 90% del catturato.



Carassio Comune									
FAMIGLIA: Cipriinidi									
GENERE : <i>Carassius</i>									
SPECIE : <i>carassius</i>									
(*) = dipendenti dalla temperatura dell'acqua									
(**) = la conformità ai periodi di pesca stabiliti dai diversi calendari regionali e/o dai regolari partitofari									
origine	autoctona								
lunghezza max. cm									
peso max. Kg.									
temperatura ottimale	fredda 0 - 10°C								
habitat	sorgente	fondovalle				laguna			
carattere	territoriale	aggressivo							
comportamento	solitario								
alimentazione	carnivora	erbivora				detritivora			
età riproduttiva	1+						5+	6+	7+
dimorfismo sessuale	maschio più grande	femmina più grande				altro			
epoca	gennaio	febbraio	marzo	aprile	giugno	luglio	agosto		
riproduttiva	settembre	ottobre	novembre	dicembre					
substrato	ghiaia	limo		nidi costruiti	altro				
riproduzione									
numero uova									
Ø uova mm.									
incubazione gg. (*)									
lunghezza larve mm.									
cure parentali	si								
valore commerciale delle carni	ottime	buone	buone con spine	discrete	discrete con spine	insipide	non commestibile	prive di interesse	
tecniche di cattura comunemente usate	bilancino	canne da pesca	tracce, canne, canne a spina, canne a spina	canne a spina	canne a spina	cucchialino e artificiali	pescer. vivo, morto	mosche artificiali	
misura minima cm.									
pesca consentita da:	gennaio	febbraio	marzo	aprile	giugno	luglio	agosto		
da:	settembre	ottobre	novembre	dicembre					
specie tutelata con	misura minima	periodo di pesca	ripopolamenti						
eventuali cause di rarefazione	inquinamenti e ipofossigenazione	derivazioni e/o sbarramenti		altro					



#### 4.2.5 Cavedano (*Leuciscus cephalus*)

Nome dialettale: cavedan, cavean, squalo, squal

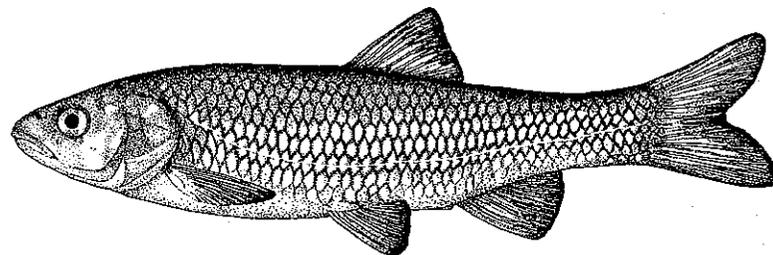
E' rilavabile in gran parte delle acque della Venezia orientale, più abbondante nei corsi d'acqua principali a ridotta velocità di corrente. La sua presenza si riduce in modo sensibile nei canali di bonifica con scarso ricambio idrico, dove si possono catturare talvolta pochi esemplari di medio-grosse dimensioni.

Il cavedano in generale diminuisce la sua presenza nelle zone interessate dal cuneo salino, benché talvolta le catture di esemplari di maggiori dimensioni vengano effettuate proprio alle foci dei fiumi.

In particolare nelle acque della Venezia orientale il cavedano sembra aver mantenuto l'areale e l'abbondanza di un tempo, al contrario di quanto evidenziato nelle rimanenti acque della provincia di Venezia.

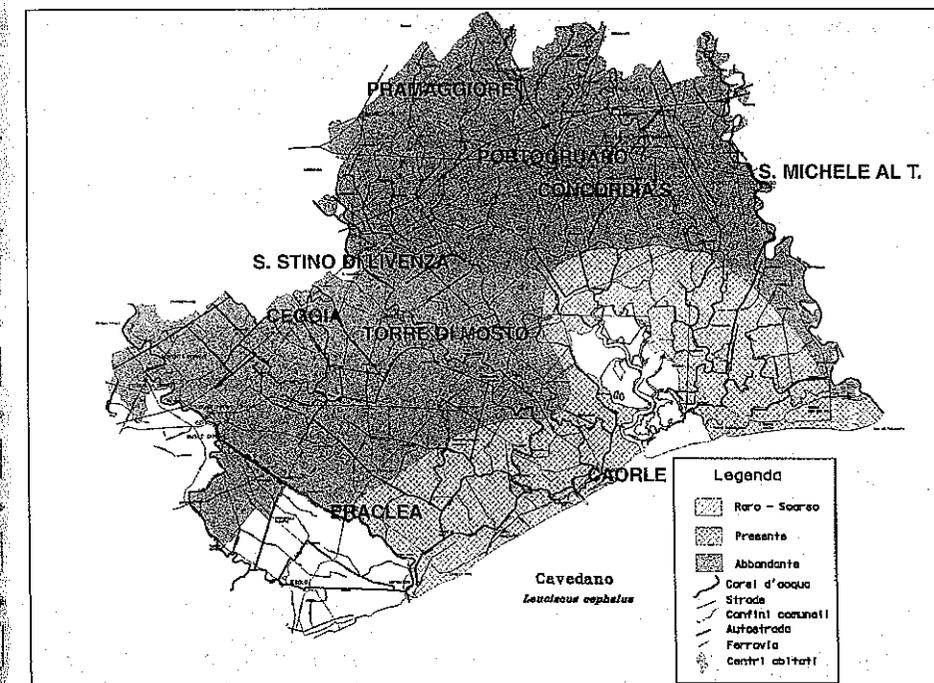
Il cavedano è un buon opportunità alimentare, dotato di una discreta valenza ecologica, cosa che negli ultimi decenni gli ha permesso di colonizzare ambienti in cui un tempo era del tutto assente; d'altra parte la specie mostra una certa sensibilità verso l'alterazione chimico-fisica dei corpi idrici potendosi così assumere anche come indicatore di qualità delle acque.

Di scarso valore alimentare a causa della notevole quantità di lisce che la caratterizza, questa specie è abbastanza ricercata dai pescatori sportivi per le sue doti di furbizia e combattività.



Cavedano									
FAMIGLIA:	Ciprinidi								
GENERE :	<i>Leuciscus</i>								
SPECIE :	<i>cephalus</i>								
origine	alloctona								
lunghezza max. cm									
peso max. Kg.									
temperatura ottimale									
habitat	sorgente					laguna		palude	
carattere	aggressivo								
comportamento									
alimentazione	carnivora		erbivora		detritivora				
età riproduttiva									
dimorfismo sessuale	maschio più grande		femmina più grande					altro	
epoca	gennaio		febbraio		marzo		aprile		agosto
riproduttiva	settembre		ottobre		novembre		dicembre		
substrato	vegetali								
riproduzione	nidi costruiti								
numero uova									
Ø uova mm.									
incubazione gg. (*)									
lunghezza larve mm.									
cure parentali	si								
valore commerciale delle carni	ottime		buone		buone con spine		discrete		discrete con spine
tecniche di cattura comunemente usate	rete a strascico		rete a strascico		rete a strascico		rete a strascico		rete a strascico
misura minima cm.									
pesca consentita	gennaio		febbraio		marzo		aprile		maggio
da: a:	settembre		ottobre		novembre		dicembre		
specie tutelata con					ripopolamenti		non tutelata		
eventuali cause di rarefazione	inquinamenti sversamenti		derivazioni e/o sbarramenti					altro	

(\*) = dipendenti dalla temperatura dell'acqua  
(\*) = in conformità ai periodi di pesca stabiliti dai diversi calendari regionali e/o dal regime particolare



#### 4.2.6 Cefalo

##### Cefalo (*Mugil cephalus*)

Nome dialettale: volpina, meciato, sievolo, siegolo

##### Muggine calamita (*Liza ramada*)

Nome dialettale: caostelo, botolo, sievolo, siegolo

##### Muggine dorato (*Liza aurata*)

Nome dialettale: otregan, sievolo, siegolo

##### Muggine musino (*Liza saliens*)

Nome dialettale: verzelata, sievolo, siegolo

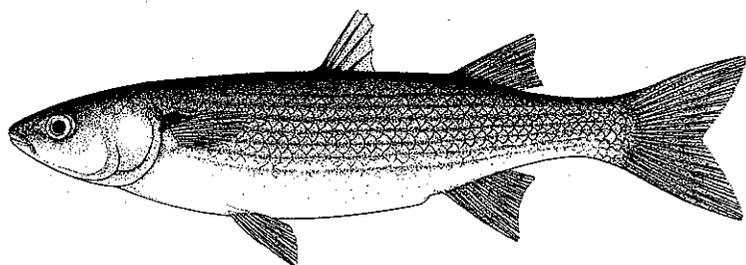
##### Muggine labbrone (*Chelon labrosus*)

Nome dialettale: bosega, sievolo, siegolo

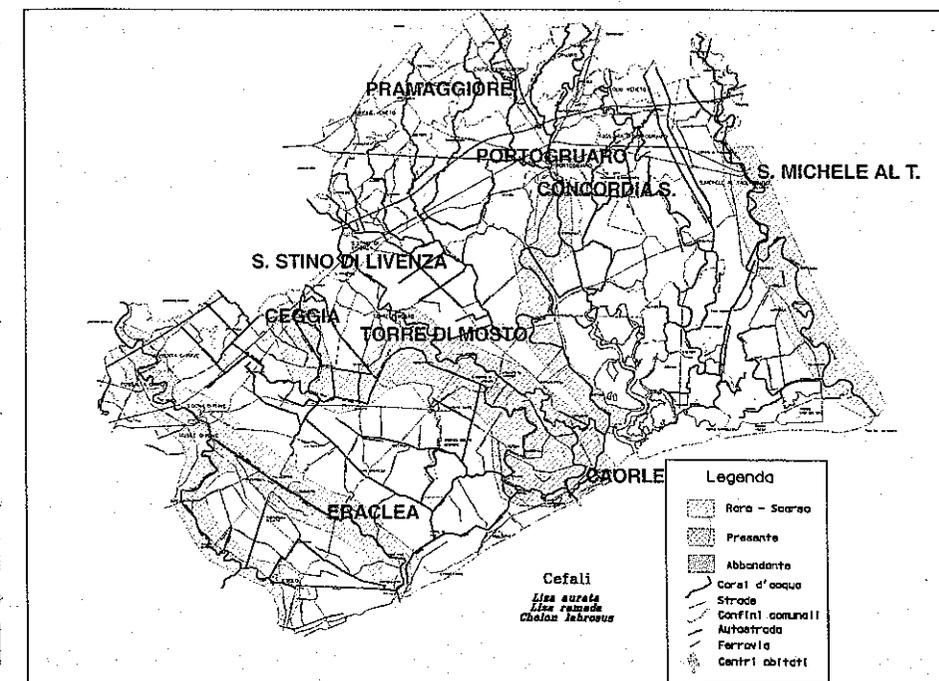
La cartina di distribuzione indica i tratti fino a dove si spingono i muggini nelle acque interne; i punti più a monte sono raggiunti soprattutto da una specie, il muggine calamita (caostelo), seguito dal muggine musino (verzelata) e dal cefalo (volpina); mentre il muggine labbrone (bosega) e il muggine dorato (otregano) risalgono per tratti relativamente brevi, soprattutto in concomitanza con l'aumento di marea, preferendo di norma stazionare alla foce dei fiumi.

Negli ultimi anni si è assistito ad un evidente decremento numerico di alcune specie, dal momento che il numero degli avannotti raccolti dai "pescanovellanti" nelle acque interne destinati al ripopolamento delle valli da pesca sono fortemente diminuiti.

Sono specie piuttosto ricercate sia dalla pesca sportiva che professionale.



Cefalo Calamita o Caustelo								
FAMIGLIA: Mugilidi								
GENERE : <i>Liza</i>								
SPECIE : <i>ramada</i>								
(*) = dipendenti dalla temperatura dell'acqua								
(**) = in conformità ai periodi di pesca stabiliti e/o dai diversi calendari regionali								
origine	alloctona							
lunghezza max. cm								
peso max. Kg.								
temperatura ottimale								
habitat	sorgente	fondo valle				stagno		
carattere		aggressivo						
comportamento		solitario						
alimentazione	carnivora	erbivora						
età riproduttiva		2+	3+	4+	5+	6+		
epoca		febbraio	marzo	aprile	maggio	giugno	luglio	agosto
riproduttiva	settembre							
numero uova								
Ø uova mm.								
lunghezza larve mm.								
valore commerciale delle carni	ottime	buone	buone con spine		discrete con spine	insipide	scadenti	prive di interesse
tecniche di cattura comunemente usate	vegetali: mais, frutta	pastura vegetale	larve: miele, farina, gattoso	bigattino		cucchiaino e artificiali	pesce: vivo, morto	mosche artificiali
misura minima cm.		non esiste						
pesca consentita da: a:	gennaio	febbraio	marzo	aprile	maggio	giugno	luglio	agosto
	settembre	ottobre	novembre	dicembre				

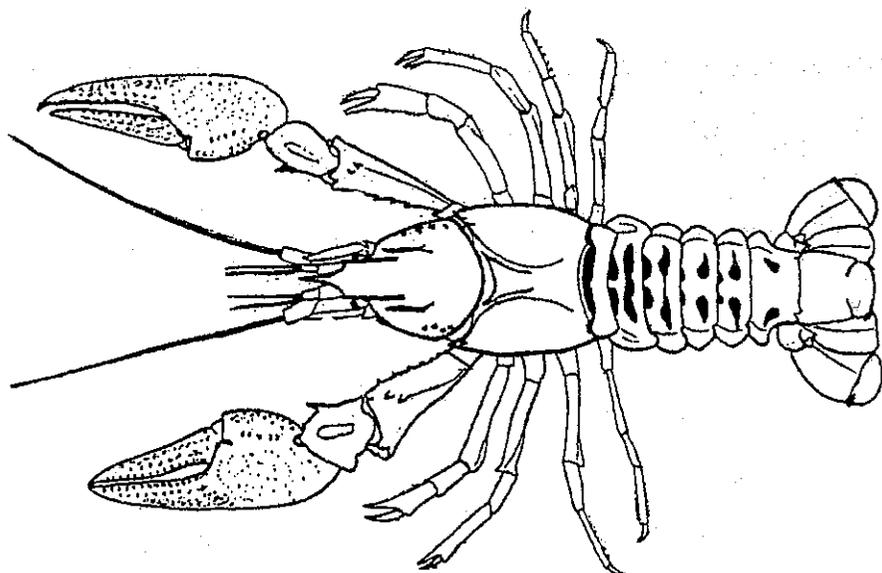


#### 4.2.7 Gambero d'acqua dolce

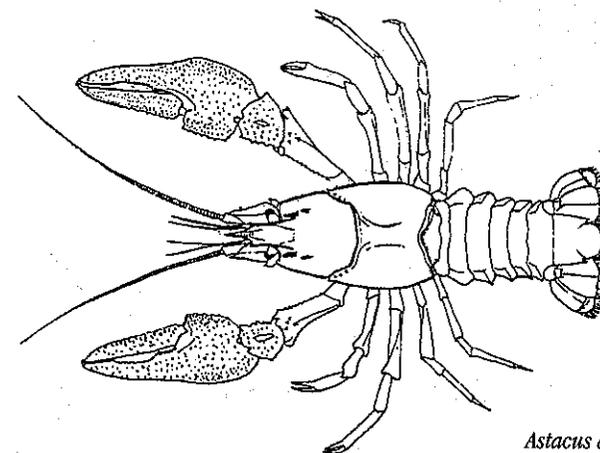
Nome dialettale: gambero

I gamberi d'acqua dolce erano un tempo presenti nella Venezia orientale con due specie: *Austropotamobius pallipes italicus* e *Astacus astacus*. Queste specie, molto apprezzate dalle popolazioni locali ed attivamente ricercate, sono ora in netto declino. *Astacus astacus* era localizzata soprattutto nei grossi corsi d'acqua di pianura ed è ora fortemente rarefatto. *Austropotamobius pallipes italicus* aveva invece una distribuzione più ampia e popolava molti fiumi e canali della parte più settentrionale dei bacini della Livenza, Sile e Tagliamento. La situazione attuale della sua distribuzione non è ben conosciuta, ma pur siano ancora presenti alcune popolazioni rare e localizzate soprattutto in alcuni corsi d'acqua di risorgiva, oltre che in altri canali secondari. Si è quindi verificata una contrazione consistente sia dell'areale di distribuzione che di popolazione, rendendo assai difficoltoso il rinvenimento.

Negli ultimi anni sono state invece segnalate almeno altre due specie di gamberi di origine alloctona: l'*Orconectes limosus* e il *Procambarus clarkii*. Queste specie, pur rappresentando un ulteriore problema legato alla competitività, per le residue popolazioni autoctone, sono attivamente pescate poiché spuntano un elevato valore commerciale.



*Orconectes limosus*



*Astacus astacus*

#### Gambero "Nobile"

FAMIGLIA: Astacidi  
GENERE : *Astacus*  
SPECIE : *astacus*

(\*) = dipendenti dalla temperatura dell'acqua

origine		alloctona						
lunghezza max. cm								
peso max. gr.								
temperatura ottimale								
habitat	sorgente			foce	laguna			
carattere		aggressivo						
comportamento	gregario							
alimentazione	carnivora							
età riproduttiva	1+			4+	5+	6+	7+	8+
dimorfismo sessuale	maschio più grande	femmina più grande			altro			
epoca	gennaio	febbraio	marzo	aprile	maggio	giugno	luglio	agosto
riproduttiva				dicembre				
numero uova			** dipende dalla taglia					
Ø uova mm.								
incubazione uova fino a								
lunghezza larve mm.								
cure parentali da parte della femmina		no						
valore commerciale delle carni		buone	buone con spine	discrete	discrete con spine	insipide	scadenti con spine	prive di interesse
tecniche di cattura comunemente usate	albicorno	naio	naio	naio	naio	cucchiano e artificiali	pesce: vivo, morto	pesce: vivo, morto
eventuali cause di rarefazione	diminuzione della popolazione							

#### 4.2.8 Luccio (*Esox lucius*)

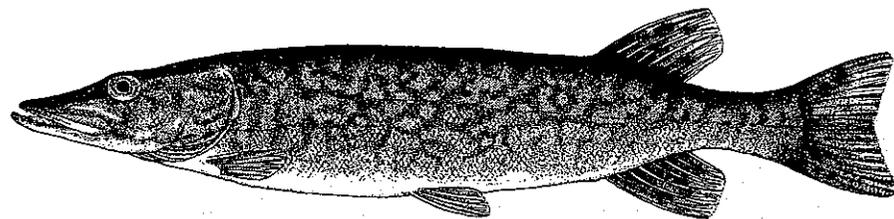
Nome dialettale: lusso, buriolo.

Il luccio è presente in tutte le acque della Venezia orientale; la specie è ancora abbondante nella fascia superiore del territorio tra Piave e Tagliamento, compresa la fascia delle risorgive, anche se viene segnalata in calo rispetto al passato.

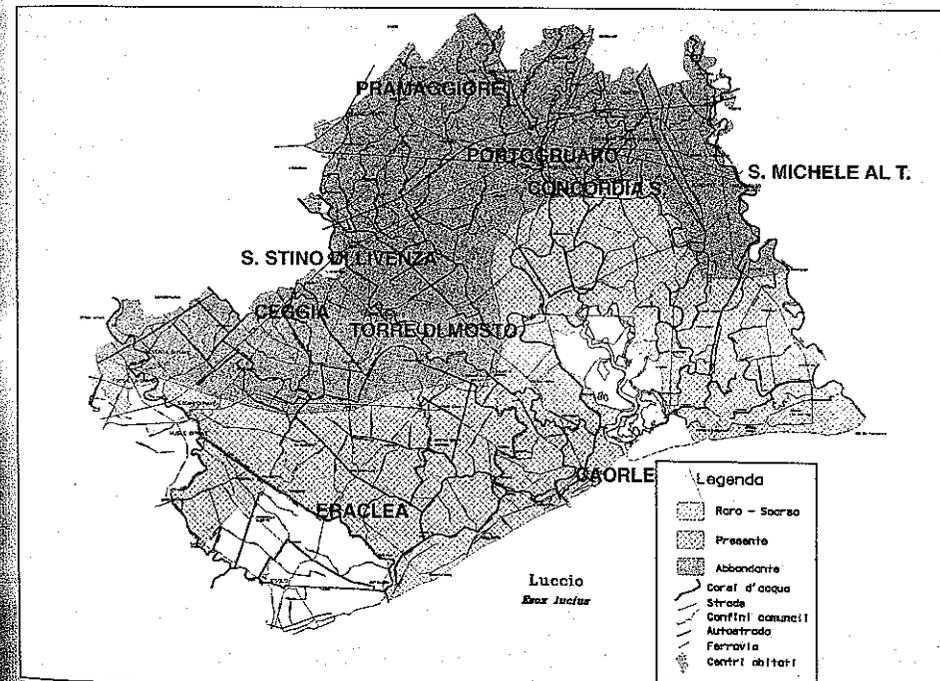
Il luccio ha sempre rivestito un certo interesse per la pesca sportiva e molti sono gli appassionati che negli ultimi tempi hanno spostato la loro attenzione su questa specie.

Oltre all'aumentata pressione di pesca, che in rari casi può aver determinato una riduzione della presenza della specie, appaiono molto più importanti nello spiegarne il calo gli effetti negativi dovuti alle modificazioni che l'uomo ha apportato agli ambienti acquatici (cementificazioni degli alvei, bonifiche, sfalci delle macrofite acquatiche, etc.), fattori a cui il luccio sembra particolarmente sensibile.

Tra gli elementi negativi che certamente influiscono sul calo della specie, vi è l'impossibilità per il luccio di raggiungere gli ambienti acquatici considerati ottimali per la riproduzione, quali quelli appartenenti alla fascia delle risorgive. Gli sbarramenti, le chiuse e i vari sistemi di gestione del reticolo idrografico, impediscono spesso ai riproduttori di spostarsi in queste aree nel periodo della deposizione. Purtroppo inoltre molti di questi ambienti sono andati inesorabilmente perduti e altri hanno perso le qualità ottimali delle acque, senza contare che questa fascia di territorio in tutta l'Italia Settentrionale viene solitamente gestita "a salmonidi", che spesso trascura le altre specie presenti.



Luccio									
FAMIGLIA: Esocidi									
GENERE : <i>Esox</i>									
SPECIE : <i>lucius</i>									
(*) = dipendenti dalla temperatura dell'acqua									
(**) = in conformità ai periodi di pesca stabiliti o dai diversi calendari regionali									
origine	alloctona								
lunghezza max. cm									
peso max. Kg.									
temperatura ottimale									
habitat	sorgente	canali	laguna						mare
carattere	tranquillo								
comportamento	gregario								
alimentazione	erbivora	erbivora	onnivora	detrivora					
età riproduttiva	1+			4+	5+	6+	7+	8+	
epoca riproduttiva	gennaio	ottobre	novembre	dicembre	giugno	luglio	agosto		
substrato riproduttivo	ghiaia	limo		nidi costruiti	altro				
numero uova									
Ø uova mm.									
lunghezza larve mm.									
incubazioni gg. (*)									
cure parentali	si								
valore commerciale delle carni	ottime	buone	discrete	discrete con spine	insipide	scadenti			prive di interesse
tecniche di cattura comunemente usate	vegetali: mais, frutta	pastura vegetale	larve: miele, farina, gatoss	bigattino	verme	artificiali			mosche artificiali
misura minima cm.		non esiste							
pesca consentita da: a:	gennaio	febbraio	marzo	aprile	maggio	giugno	luglio	agosto	
specie tutelata con:			esca	ripopolamenti					
eventuali cause di rarefazione	inquinamenti			altro					



#### 4.2.9 Persico reale (*Perca fluviatilis*)

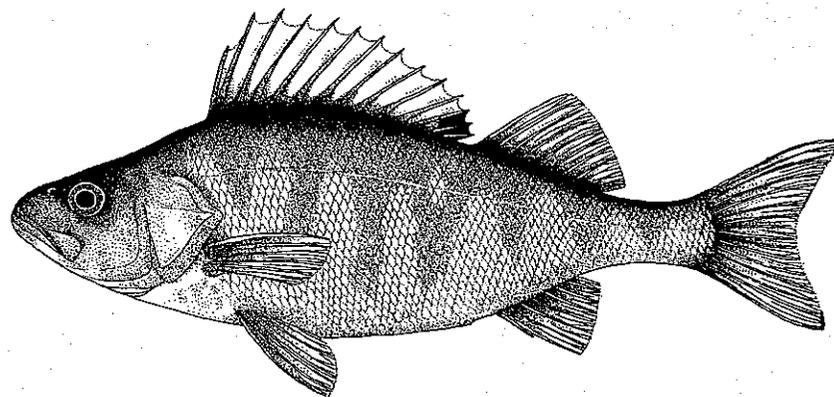
Nome dialettale: pese persego

Non è facilmente ricostruibile l'attuale distribuzione della specie nelle acque della Venezia orientale.

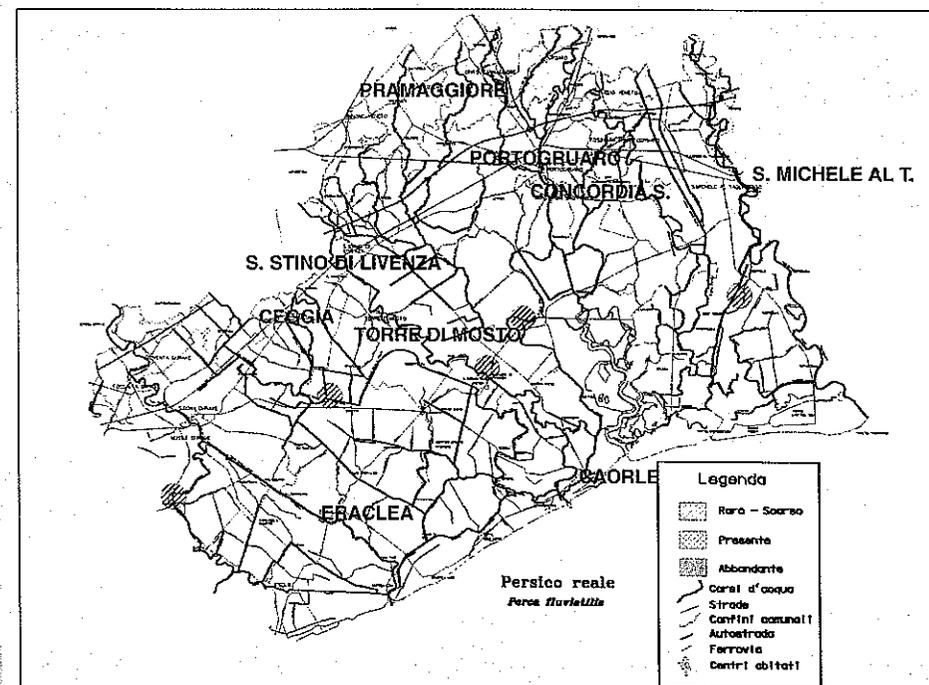
Di fatto la maggior parte dei ritrovamenti corrisponde alla cattura di singoli individui, spesso in condizioni di salute piuttosto precarie, per cui si è preferito indicare nella cartina di distribuzione solo i punti dove i vari esemplari sono stati catturati. L'ipotesi più credibile è che la presenza di questi individui sia da riferire a popolazioni presenti nei bacini montani, da cui allo stadio giovanile o durante i momenti di piena, solo pochi esemplari vengono trasportati più a valle dalla corrente.

In alcuni corsi d'acqua provinciali sono state operate delle immissioni con materiale giovanile che sembrano aver dato dei buoni risultati (Idrovia e canale Vela), ma il fatto che la specie "faticosi" a costituire delle popolazioni stabili pone dei seri dubbi sulla sua originale presenza nel territorio veneziano, dubbi tra l'altro posti da vari autori sulla stessa presenza autotona della specie nelle acque italiane.

Il persico reale è specie molto ricercata per la prelibatezza delle carni soprattutto nei bacini lacustri, suo habitat di elezione, ma anche nelle ex cave dove talvolta viene artificialmente immesso. In qualche caso in questi ambienti è stata accertata una certa forma di nannismo, non sempre spiegata da scarse disponibilità trofiche.



Persico Reale									
FAMIGLIA: Percidi									
GENERE : Perca									
SPECIE : <i>fluviatilis</i>									
(*) = dipendenti dalla temperatura dell'acqua									
(**) = in conformità ai periodi di pesca stabiliti dai diversi calendari regionali e/o dai regolari particolari									
origine	alloctona								
lunghezza max. cm									
peso max. Kg.									
temperatura ottimale	fredda 0 - 10°C								
habitat	sorgente	fondovalle	foce				laguna	mare	
carattere	tranquillo								
comportamento	solitario								
alimentazione	erbivora		onnivora		detritivoro				
età riproduttiva	1+		2+		5+		6+		7+
dimorfismo sessuale	maschio più grande	fenomeno più grande	livrea maschio		altro				
epoca riproduttiva	gennaio		febbraio		novembre		dicembre		luglio
substrato riproduzione	settembre		ottobre		novembre		dicembre		luglio
numero uova									
Ø uova mm.									
incubazione gg. (*)									
lunghezza larve mm.									
cure parentali	si								
valore commerciale delle carni			buone		buone con spine		discrete		discrete con spine
tecniche di cattura comunemente usate	vegetali: mais, frutta		pastura vegetale						insipide
misura minima cm.			non esiste						scadenti
pesca consentita da: a:	gennaio		febbraio		marzo		aprile		maggio
specie tutelata con	settembre		ottobre		novembre		dicembre		giugno
eventuali cause di rarefazione			derivazioni e/o sbarramenti		ripopolamenti		altro		luglio
									agosto



#### 4.2.10 Persico trota (*Micropterus salmoides*)

Nome dialettale: Boccalone, branzin

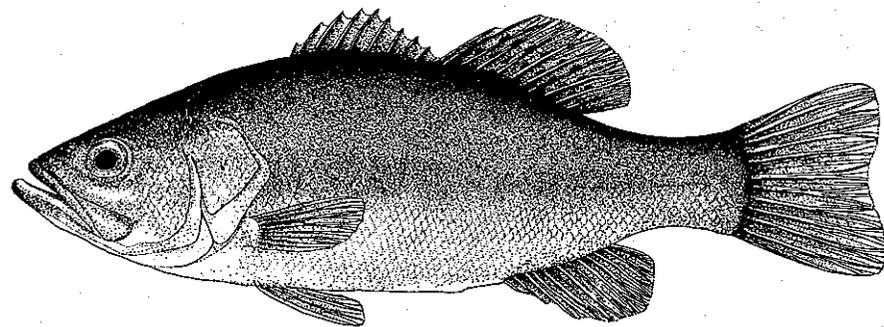
Il persico trota è diffuso in buona parte delle acque della Venezia orientale, ad esclusione del bacino del Tagliamento e della fascia delle risorgive; si sono rinvenuti saltuariamente alcuni esemplari giovani anche in queste acque (ad es. nel fiume Caomaggiore), ma la loro presenza è da collegare ad alcuni bacini di cava che, talvolta in seguito a forti piogge, entrano in connessione con il reticolo superficiale; ugualmente le rare segnalazioni provenienti dal tratto terminale del Tagliamento sembrano dovute al caso più che ad una popolazione residente.

La presenza del persico trota sembra essere particolarmente buona nel bacino del Brian, canale con caratteristiche ambientali vocate per la specie.

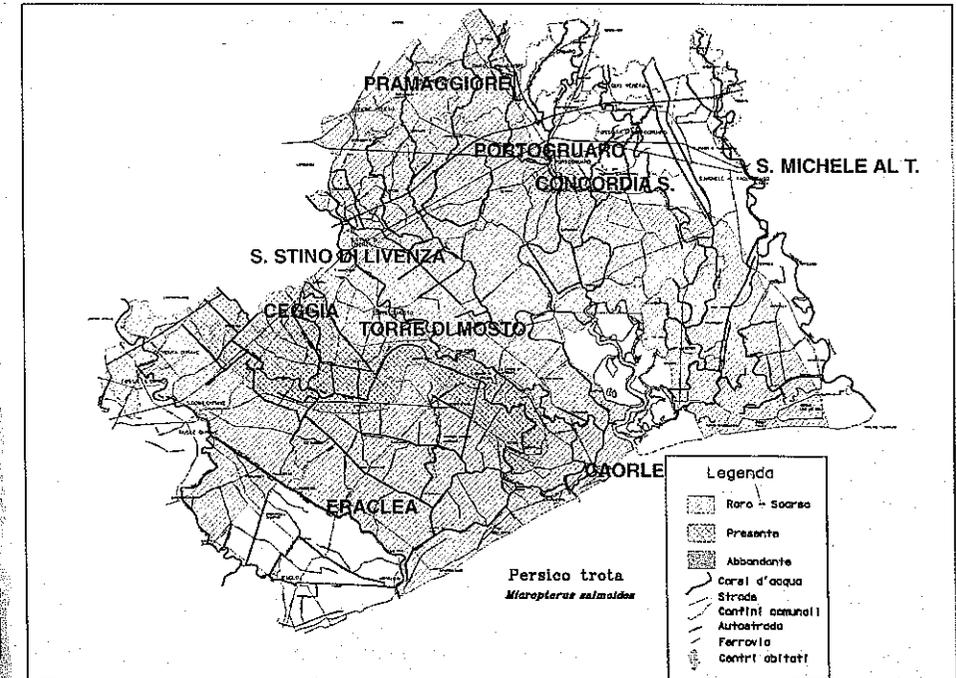
Il suo veloce inserimento nella maggior parte dei corpi idrici provinciali è probabilmente frutto anche di ripopolamenti che un tempo hanno riguardato questa specie.

E' probabile che esista una certa competizione con il luccio: in alcune zone infatti sembra che la rarefazione di quest'ultimo sia collegabile ad una elevata densità di persico trota.

E' un pesce apprezzato dai pescatori ed è oggetto di una discreta attività di pesca, più per la sua combattività che per il sapore delle carni.



Persico Trota									
FAMIGLIA: Centrarchidi									
GENERE : <i>Micropterus</i>									
SPECIE : <i>salmoides</i>									
(*) = dipendenti dalla temperatura dell'acqua									
(**) = in conformità ai periodi di pesca stabiliti dai diversi calendari regionali e/o dai regolamenti particolari									
origine	autoctona								
lunghezza max. cm									
peso max. Kg.									
temperatura ottimale	fredda 0 - 10°C								
habitat	sorgente	fondovalle		foce	laguna				mare
carattere	tranquillo								
comportamento									
alimentazione		erbivora	onnivora	detritivora					
età riproduttiva	1+			4+	5+	6+	7+	8+	
dimorfismo sessuale	maschio più grande	femmina più grande	livrea maschio	in epoca riproduttiva					
epoca	gennaio	febbraio	marzo						agosto
riproduttiva	settembre	ottobre	novembre	dicembre					
substrato	ghiaia		vegetali	nidi costruiti	altro				
riproduzione numero uova									
Ø uova mm.									
incubazione gg. (*)									
lunghezza larve mm.									
cure parentali		no							
valore commerciale delle carni	ottime	buone	buone con spine		discrete con spine	insipide	scadenti	prive di interesse	
tecniche di cattura comunemente usate	vegetali: mais, frutta	pastura vegetale	larve: micile, farina, gatoss	bigattino					
misura minima cm.									
pesca consentita da: a:	gennaio	febbraio	marzo	aprile	maggio	giugno	luglio	agosto	
specie tutelata con	settembre	ottobre	novembre	dicembre					
		periodo di pesca	ripopolamenti	non tutelata					



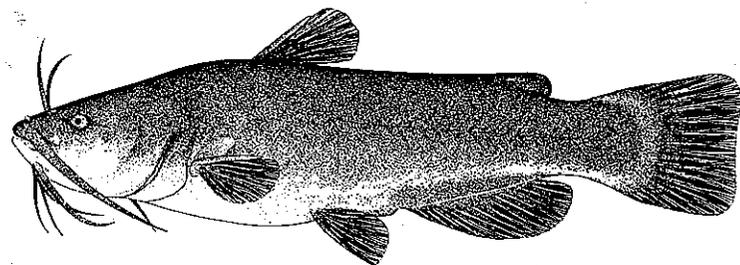
#### 4.2.11 Pesce gatto (*Ictalurus melas*)

Nome dialettale: barbona, barbone, barbo

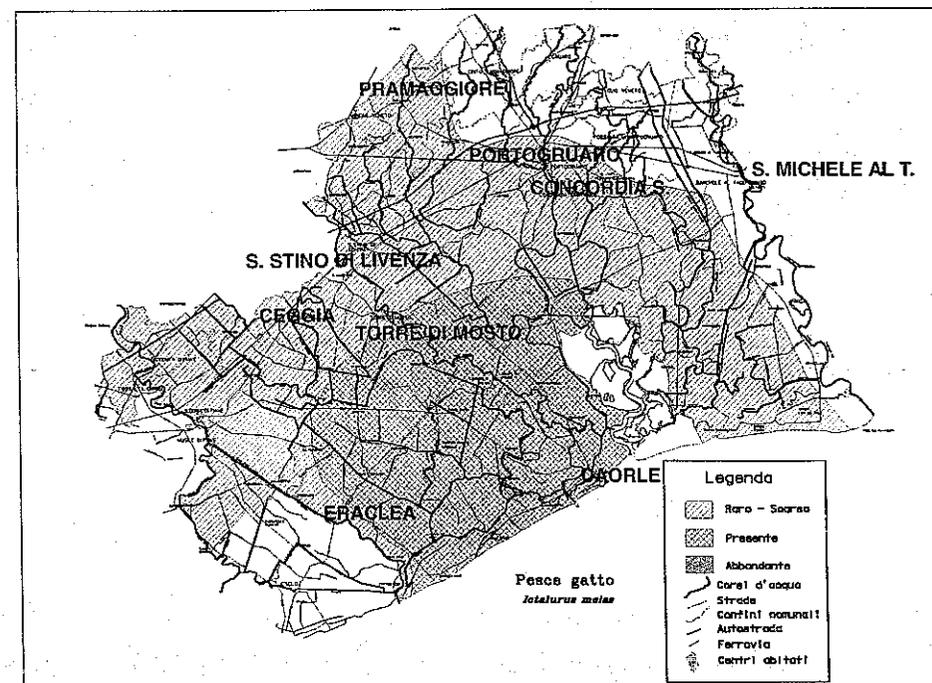
Il pesce gatto è diffuso nella maggior parte delle acque dolci della Venezia orientale, ad esclusione del bacino del Tagliamento e della fascia delle risorgive anche se la specie è segnalata nei laghi di cava presenti in quest'area; pure per il Tagliamento è giunta qualche segnalazione tempo addietro, ma la sporadicità di questi eventi li fanno ritenere più casuali che riferibili ad una popolazione realmente presente. La sua presenza aumenta nell'area compresa tra il Piave e il Lemene.

Un tempo il pesce gatto era certamente più abbondante, soprattutto nei canali della fascia meridionale della provincia di Venezia; da una decina d'anni questa specie sta riducendo notevolmente la sua numerosità nelle acque provinciali e anche in tutta l'area padana. Le spiegazioni possono essere diverse: innanzitutto il pesce gatto è una specie alloctona e potrebbe non essersi ben adattata alle acque italiane (ciò è dimostrato anche dal fatto che nei nostri ambienti non raggiunge le dimensioni normalmente raggiunte nei paesi d'origine); inoltre le esplosioni demografiche legate alle prime immissioni erano dovute probabilmente al fatto che la specie, di nuova introduzione, non era conosciuta dai predatori, mentre ora la popolazione sta equilibrandosi all'interno della comunità ittica presente. Circa tre-quattro anni fa, poi, vi è stata una violenta viremia che ha decimato i soggetti in allevamento e che probabilmente ha avuto degli effetti negativi anche sulle popolazioni selvatiche. Infine la consistenza delle popolazioni può presentare naturalmente delle grosse fluttuazioni e quello attuale potrebbe essere un periodo di regressione della sua abbondanza.

Il pesce gatto è una specie di discreto sia per i pescatori dilettanti che per i professionisti, molto apprezzata per le sue carni e intensamente allevata. Malgrado ciò è da considerare con estrema prudenza l'eventualità di operarne il ripopolamento, causa le capacità competitive per lo spazio e il cibo con le specie autoctone e la propensione a nutrirsi delle uova di altre specie ittiche.



Pesce Gatto									
FAMIGLIA: Ictaluridi									
GENERE : Ictalurus									
SPECIE : melas									
(*) = dipendenti dalla temperatura dell'acqua									
(**) = in conformità ai periodi di pesca stabiliti e/o dai diversi calendari regionali									
origine	autoctona								
lunghezza max. cm									
peso max. Kg.									
temperatura ottimale	fredda 0 - 10°C								
habitat	sorgente				foce	laguna			mare
carattere	tranquillo								
comportamento									
alimentazione		carnivora							
età riproduttiva	1+				4+	5+	6+	7+	8+
epoca riproduttiva	gennaio	febbraio	marzo	aprile					agosto
substrato riproduzione	ghiaia	limo	vegetali			altro			
numero uova									
Ø uova mm.									
incubazione gg. (*)									
lunghezza larve mm.									
cure parentali		no							
valore commerciale delle carni	ottime	buone	buone con spine	discrete		insipide	scadenti	prive di interesse	
tecniche di cattura comunemente usate	vegetali: mais, frutta	pastura vegetale				cucchiaino e artificiali	pesce: vivo, morto	mosche artificiali	
misura minima cm.			(*)						
pesca consentita da: a:	gennaio	febbraio	marzo	aprile	maggio	giugno	luglio	agosto	
specie tutelata con misura minima	settembre	ottobre	novembre	dicembre					
eventuali cause di rarefazione	inquinamenti	derivazioni	ripopolamenti con altre specie	altro					



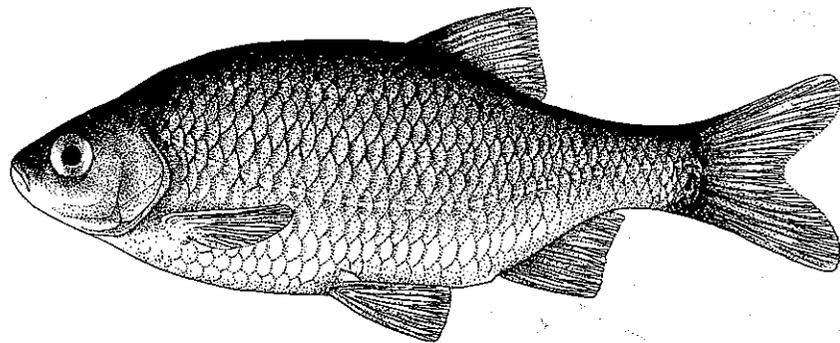
#### 4.2.12 Scardola (*Scardinius erythrophthalmus*)

Nome dialettale: scardoa, sgardola

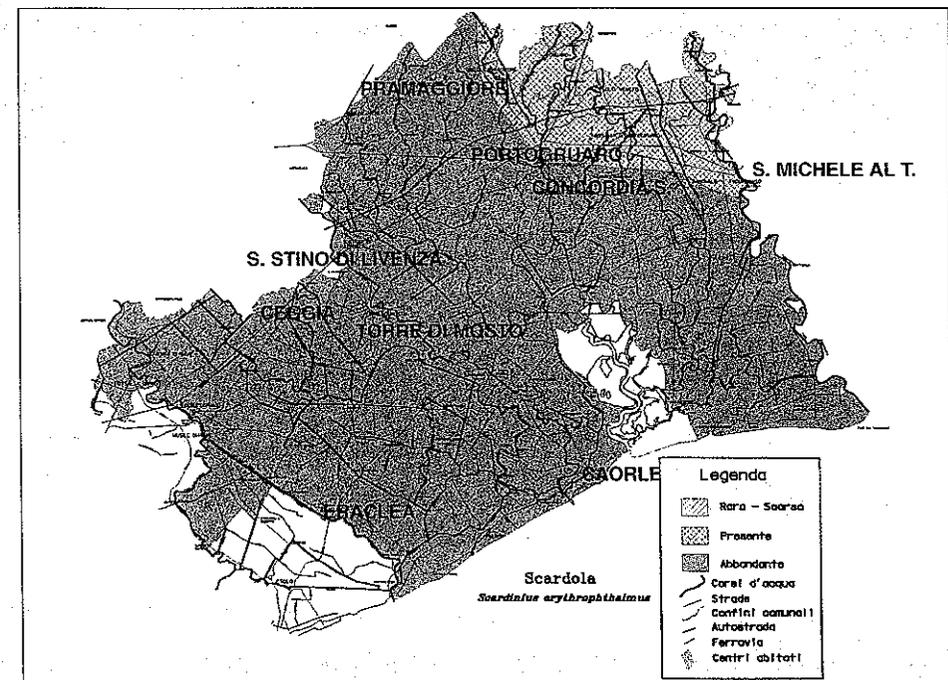
E' presente in tutti i corpi idrici della Venezia orientale, più abbondante nei canali di bonifica ricchi di vegetazione e con scarso ricambio idrico, nei quali può rappresentare una delle componenti più importanti della biomassa ittica; la densità dei suoi popolamenti si riduce nelle aree prettamente di risorgiva. Al contrario di triotto e cavedano, non sembra particolarmente disturbata da una limitata concentrazione salina dell'acqua, tanto che risulta ben presente anche nei canali della litoranea veneta, che collega idraulicamente la foce del Tagliamento a quella dell'Adige, con tratti ad elevata salinità.

La capacità di resistere a situazioni ambientali piuttosto degradate e scarsamente ossigenate ha permesso alla scardola di mantenere invariato il suo areale di distribuzione nelle acque provinciali, ma certamente gli effetti negativi dovuti all'aumentata presenza di specie alloctone ha influito sull'abbondanza dei suoi popolamenti.

Dal punto di vista alimentare il suo valore è praticamente nullo, mentre la scardola ha una discreta importanza aleutica per i pescatori dilettanti poiché durante le gare di pesca può rappresentare una delle specie ittiche più pescate.



Scardola									
FAMIGLIA: Ciprinidi									
GENERE : <i>Scardinus</i>									
SPECIE : <i>erythrophthalmus</i>									
(*) = dipendenti dalla temperatura dell'acqua									
(**) = in conformità ai periodi di pesca stabiliti dai diversi calendari regionali e/o dai regolamenti particolari									
origine	alloctona								
lunghezza max. cm									
peso max. Kg.									
temperatura ottimale	fredda 0 - 10°C								
habitat	sorgente	fondo valle				laguna			
carattere		aggressivo							
comportamento		solitario							
alimentazione	carnivora	erbivora			detritivoro				
età riproduttiva	1+				4+	5+	6+	7+	8+
dimorfismo sessuale	maschio più grande	femmina più grande				altro			
epoca riproduttiva	gennaio	febbraio	marzo					luglio	agosto
substrato	ghiaia	limo			nidi costruiti	altro			
riproduzione									
numero uova									
Ø uova mm.									
incubazione gg. (*)									
lunghezza larve mm.									
cure parentali	si								
valore commerciale delle carni	ottime	buone	buone con spine	discrete	discrete con spine	insipide			peste di interesse
tecniche di cattura comunemente usate									pescce vivo, morto
misura minima cm.									
pesca consentita da: a:	gennaio	febbraio	marzo		aprile	maggio	giugno	luglio	agosto
misura minima	settembre	ottobre	novembre		dicembre	(*)			
specie tutelata con	misura minima	periodo di pesca	ripopolamenti						
eventuali cause di rarefazione	inquinamenti e eutrofizzazione	derivazioni e/o sbarramenti	ripopolamenti con altre specie		altro				



#### 4.2.13 Storione

Storione comune (*Acipenser sturio*)

Nomi dialettali: storion

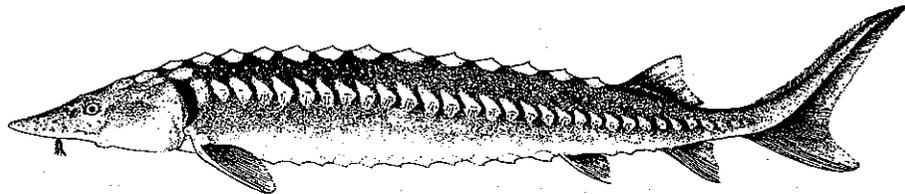
Storione cobice (*Acipenser naccarii*)

Nomi dialettali: storion, porsela.

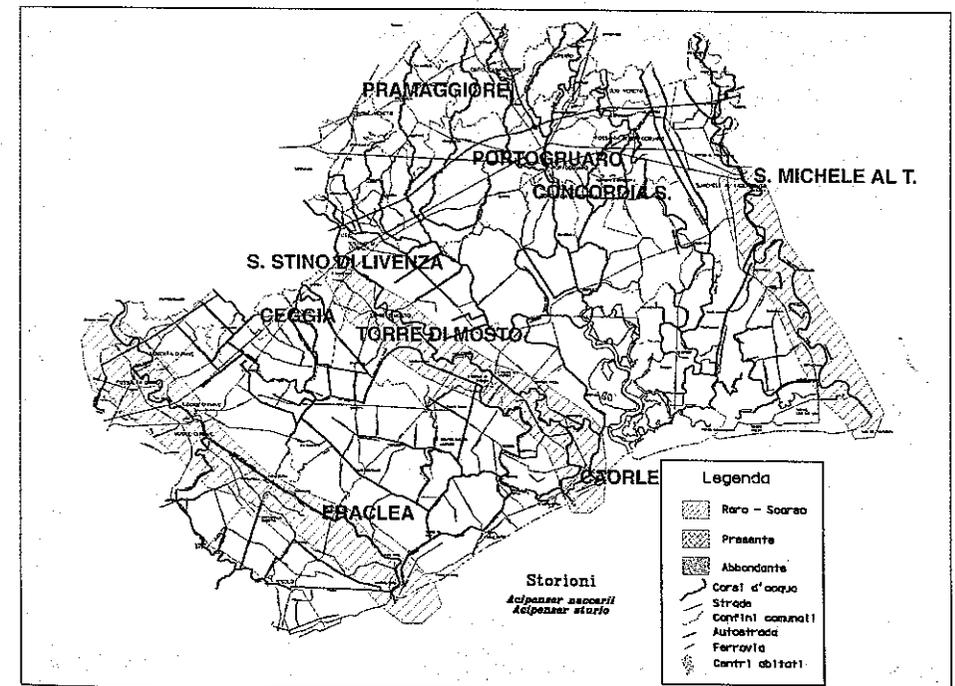
Si segnalano ogni anno diverse catture di storioni, soprattutto appartenenti alla specie cobice, praticamente lungo tutto il fiume Livenza, foce compresa. In alcuni casi gli esemplari di grosse dimensioni riportate appartengono alla specie comune. Alcune segnalazioni provengono anche dal Piave, dal Sile e, raramente, dal Tagliamento. Non sono mai giunte segnalazioni dagli altri corsi d'acqua del Veneto orientale.

Gli storioni sono certamente tra le specie a maggior rischio di estinzione. Le cause di questa rarefazione, un tempo addebitate al peggioramento della qualità delle acque e genericamente quindi all'inquinamento, sono probabilmente altre e in primo luogo l'elevata attività di pesca a cui gli storioni sono soggetti sia in mare che nei fiumi. Infatti l'elevata età necessaria al raggiungimento della maturità sessuale fa sì che questi pesci possano essere oggetto di prelievo ben prima che siano riusciti a riprodursi. Inoltre la realizzazione di numerosi sbarramenti lungo i corsi d'acqua ha notevolmente ridotto il loro areale di distribuzione, limitandone di fatto le potenzialità demografiche. Infine il buon valore commerciale della specie stessa rende inutili le norme di divieto di pesca variamente promulgate a livello nazionale, regionale e provinciale (attualmente nelle acque della Provincia di Venezia vige il divieto assoluto di trattene qualsiasi specie di storione pescata).

Nel corso del 1999, la Provincia di Venezia e la Fipsas (Federazione italiana pesca sportiva e attività subacquea) hanno avviato un ambizioso progetto di recupero dello storione cobice. L'iniziativa è consistita nella stabulazione di uno stock di storioni cobice di due e tre anni di età riprodotti in allevamento in un impianto controllato per quattro mesi, periodo in cui gli storioni sono stati adattati all'alimentazione naturale. Gli storioni sono quindi stati marcati uno a uno con un pit-tag (un minuscolo microchip inserito nella muscolatura dorsale) e quindi liberati in vari punti del fiume Piave. A distanza di un anno alcuni di questi esemplari sono stati catturati da pescatori professionali e sportivi previamente sensibilizzati in tal senso, nel tratto di mare tra le foci di Piave e Livenza, e alla foce della Livenza stessa.



Storione Cobice									
FAMIGLIA: Acipenseridi									
GENERE : <i>Acipenser</i>									
SPECIE : <i>naccarii</i>									
(*) = dipendenti dalla temperatura dell'acqua									
(**) = in conformità ai periodi di pesca stabiliti edo dai diversi calendari regionali									
origine		alloctona							
lunghezza max. cm									
peso max. Kg.									
temperatura ottimale			calda						
			>16°C						
habitat	sorgente	fondo valle				stagno	lago	mare	
carattere		aggressivo							
comportamento	gregario								
alimentazione		erbivora	onnivora	detritivora					
età riproduttiva									
dimorfismo sessuale	maschio più grande	femmina più grande	livrea maschio	altro					
epoca riproduttiva	gennaio	febbraio	novembre	dicembre		giugno	luglio	agosto	
substrato riproduzione		limo	vegetali	nidi costruiti	altro				
numero uova									
Ø uova mm.									
incubazione gg. (*)									
lunghezza larve mm.									
cure parentali	si								
valore commerciale delle carni		buone	buone con spine	discrete	discrete con spine	insipide	scadenti	prive di interesse	
tecniche di cattura comunemente usate	vegetali: mais, frutta	passura vegetale	larvermiele, farina, gatoss	bigatino				mosche artificiali	
misura minima cm.									
pesca consentita da: a:	gennaio	febbraio	marzo	aprile	maggio	giugno	luglio	agosto	
	settembre	ottobre	novembre	dicembre					
specie tutelata con misura minima			esca	ripopolamenti					
eventuali cause di rarefazione			ripopolamenti con altre specie	altro					

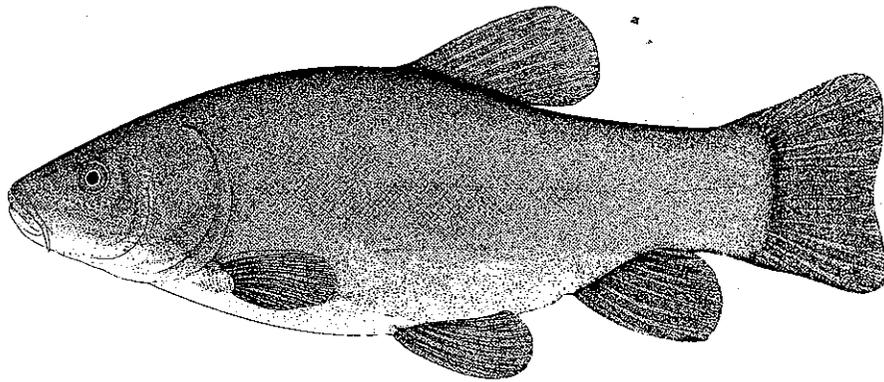


#### 4.2.14 Tinca (Tinca tinca)

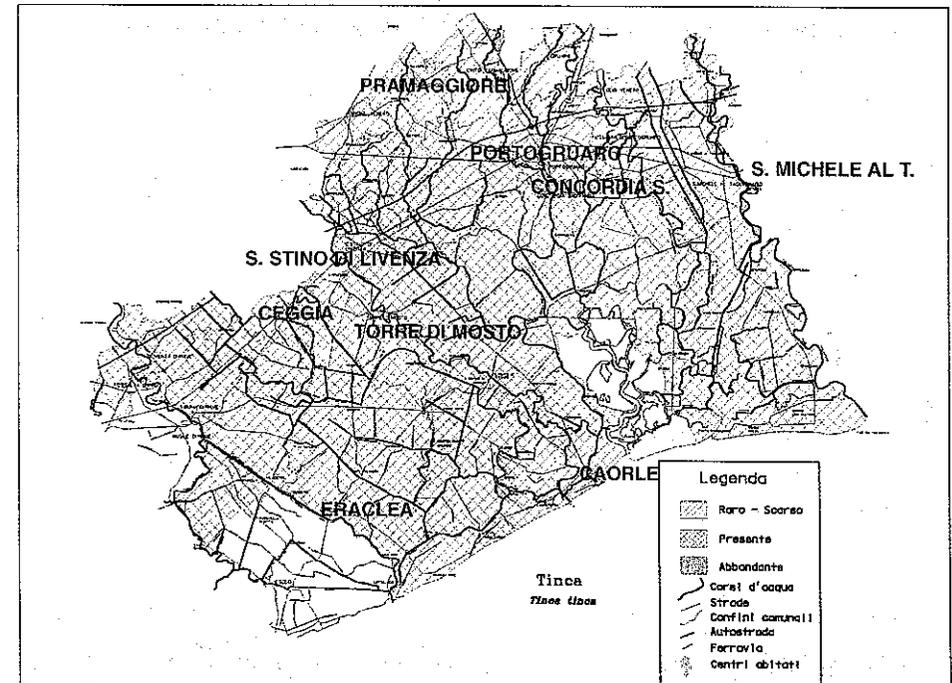
Nome dialettale: tenca, tinca

E' presente in tutte le acque della Venezia orientale ma la sua abbondanza si riduce notevolmente nell'area delle risorgive, a causa della ridotta temperatura media annua delle acque; la specie risulta talvolta abbondante nei canali di bonifica anche con scarso ricambio idrico, dove si possono rinvenire popolazioni particolarmente ricche e ben strutturate.

Un tempo la tinca era considerata una specie abbastanza importante per il consumo alimentare e sufficientemente apprezzata per la qualità delle sue carni, quindi attivamente catturata dai pescatori di professione. Oggi la sua richiesta per uso alimentare si è fortemente ridotta e la specie viene ricercata soprattutto dai pescatori sportivi quale una delle prede di maggiori delle acque di pianura.



Tinca									
FAMIGLIA: Ciprinidi									
GENERE : <i>Tinca</i>									
SPECIE : <i>tinca</i>									
(*) = dipendenti dalla temperatura dell'acqua									
(**) = fa conformità ai periodi di pesca stabiliti dai diversi calendari regionali e/o dai regolamenti particolari									
origine	alloctona								
lunghezza max. cm									
peso max. Kg.									
temperatura ottimale	fredda 0 - 10°C								
habitat	sorgente		fondovalle		laguna		palude		
carattere	negressivo								
comportamento	gregario								
alimentazione	carnivora		erbivora		detritivora				
età riproduttiva	1+		2+		5+		6+		7+
dimorfismo sessuale	femmina più grande				altro				
epoca	gennaio		febbraio		marzo		aprile		
riproduttiva	settembre		ottobre		novembre		dicembre		
substrato	ghiaia		limo		nidi costruiti		altro		
riproduzione									
numero uova									
Ø uova mm.									
incubazione gg. (*)									
lunghezza larve mm.									
cure parentali	si								
valore commerciale delle carni	ottime		buone		buone con spine		discrete con spine		insipide
tecniche di cattura comunemente usate							cucchialino e artificiali		pesce: vivo, mosche artificiali
misura minima cm.			non esiste						
pesca consentita da:	gennaio		febbraio		marzo		aprile		maggio
specie tutelata con:	settembre		ottobre		novembre		dicembre		
eventuali cause di rarefazione	inquinamenti e eutrofizzazione		deviazioni e/o sbarramenti		altro				



#### 4.2.15 Trota fario (Salmo trutta trutta)

Nome dialettale: truta, fario

La trota fario è presente, praticamente in tutti i corsi d'acqua della fascia delle risorgive. Singoli esemplari sono stati catturati lungo il Sile e nei tratti superiori di Loncon e Fosson; inoltre è risaputo che in alcuni periodi dell'anno le trote si possono facilmente catturare alle foci dei fiumi (Piave, Sile, Livenza e anche Tagliamento).

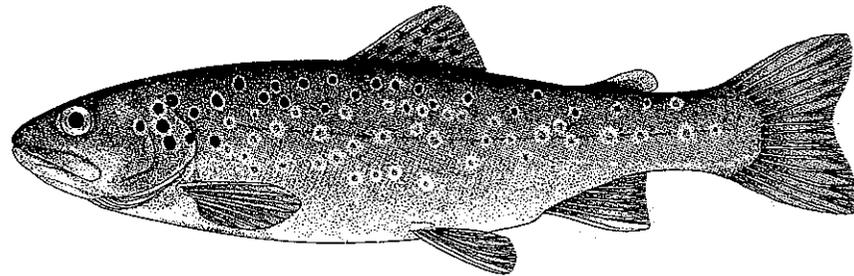
Dal punto di vista storico la presenza della trota fario nelle acque della Venezia orientale è data certa solo per le acque del tratto superiore del Tagliamento, mentre risulta essere abbastanza casuale per la fascia delle risorgive; in questa zona la presenza della fario è andata sempre più aumentando a partire dai primi decenni del secolo, grazie alle immissioni a suo tempo operate in tutto il nord Italia dal Regio stabilimento ittogenico di Brescia.

Allo stato attuale è certo che nella fascia delle risorgive la specie è presente con delle popolazioni selvatiche nella roggia Versiola e nel fiume Lemene; mentre siti in cui avviene anche la riproduzione si sono rinvenuti nel fiume Caomaggiore e nel canale Taglio Nuovo.

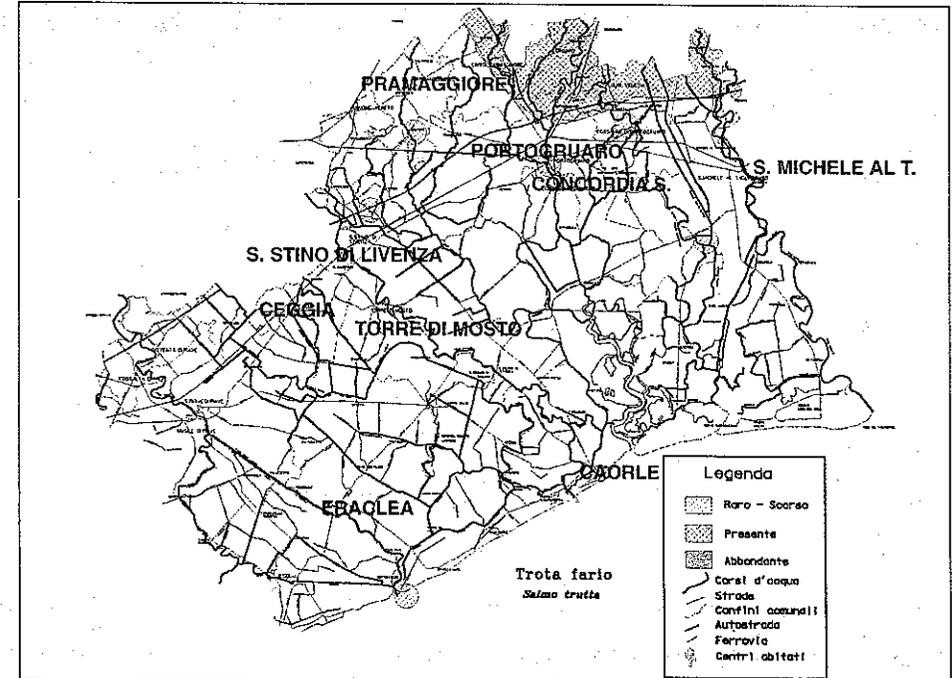
La presenza delle trote nelle zone oggetto di studio è comunque decisamente variabile, soprattutto in dipendenza dalle immissioni che annualmente vengono effettuate per rispondere alle esigenze della pesca sportiva.

Della presenza della trota fario ha certamente risentito la comunità ittica originaria delle risorgive; alcune specie come la lampreda di ruscello e il panzarolo sono infatti potenziali prede del salmonide e la loro diminuzione può essere facilmente collegata alla sua presenza.

La trota fario è da sempre considerata una specie molto importante per la pesca sportiva, con risvolti commerciali decisamente elevati, ma l'impatto della sua abbondanza nelle acque di risorgiva ha indotto l'Amministrazione provinciale a limitarne ulteriormente la consistenza.



Trota Fario									
FAMIGLIA: Salmonidi									
GENERE : <i>Salmo</i>									
SPECIE : <i>trutta</i>									
(*) = dipendenti dalla temperatura dell'acqua									
(**) = in conformità ai periodi di pesca stabiliti dai diversi calendari regionali e dai regolamenti particolari									
origine	autoctona								
lunghezza max. cm									
peso max. Kg.									
temperatura ottimale			calda						
			>16°C						
habitat							stagno		
carattere	tranquillo								
comportamento									
alimentazione		erbivora	onnivora	detrivora					
età riproduttiva	1+			4+	5+	6+	7+	8+	
dimorfismo sessuale	muschio più grande	femmina più grande							
epoca riproduttiva	settembre			aprile	maggio	giugno	luglio	agosto	
substrato riproduzione		limo	vegetali	nidi costruiti	altro				
numero uova									
Ø uova mm.									
incubazione gg. (*)									
lunghezza larve mm.									
cure parentali	si								
valore commerciale delle carni		buone	buone con spine	discrete	discrete con spine	insipide	scadenti	prive di interesse	
tecniche di cattura comunemente usate	vegetali: mais, fruta	pastura vegetale							
misura minima cm.		non esiste							
pesca consentita da: a:	gennaio	febbraio	marzo	aprile	maggio	giugno	luglio	agosto	
	settembre	ottobre	novembre	dicembre					
specie tutelata con			esca						
eventuali cause di rarefazione				altro					



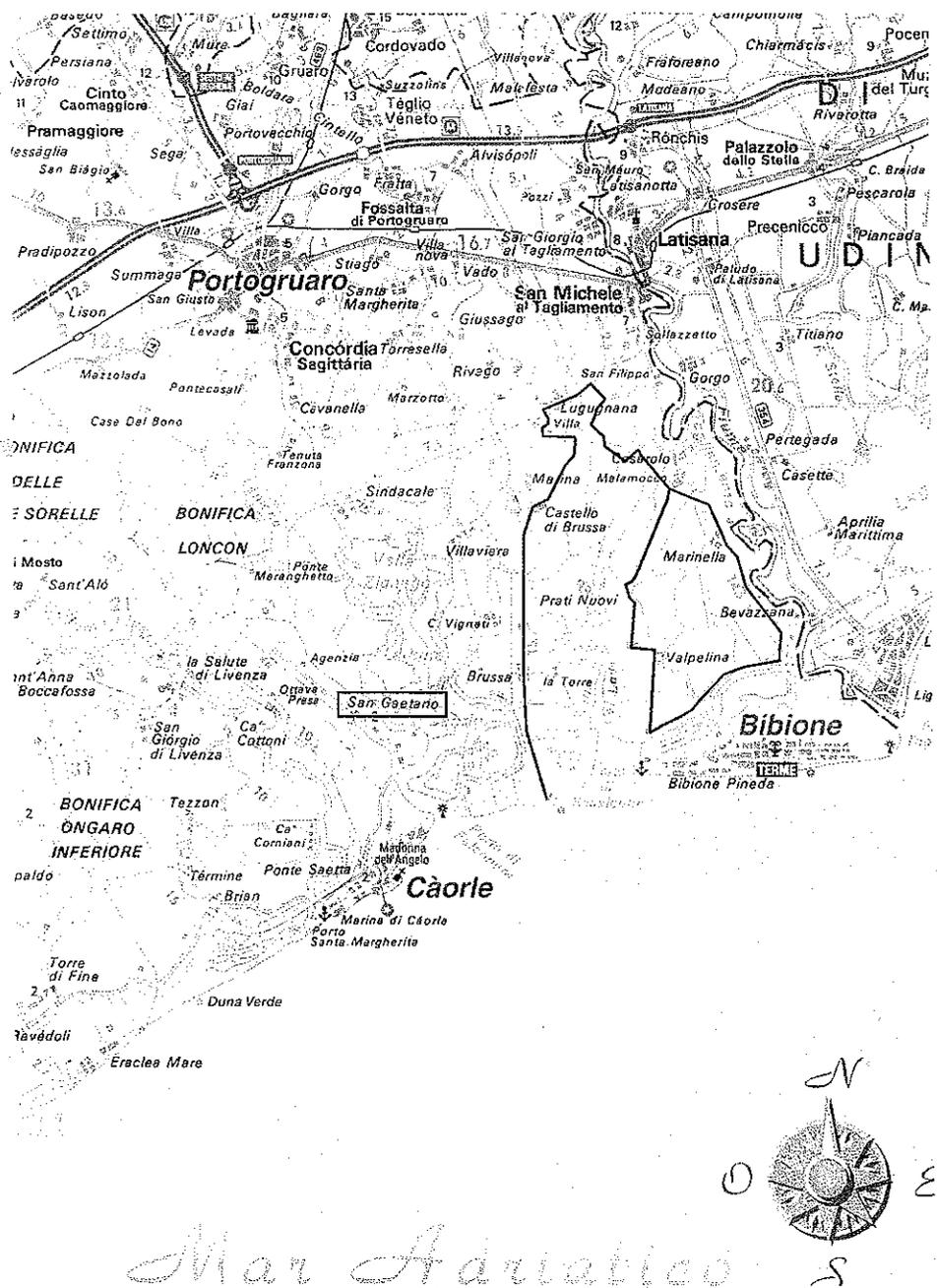
A decorative vertical line with a repeating geometric pattern runs down the center of the page, separating the two pages.

Parte terza  
*Lungo i fiumi  
della Venezia orientale*

# 1. Le strade del pesce d'acqua dolce



# 1.1 Caorle e la Laguna



## 1.1 Caorle e la laguna

Come arrivarci: da Portogruaro prendere la strada per Lugugnana.

Tra Sindacale e Caorle si estende una vasta "zona umida" che comprende la Valle Zignago, la Valle Nuova e Vallevecchia, con una naturale appendice verso Bibione tramite il canale dei Lovi.

Partendo da Lugugnana portarsi in località Brussa è provare a scegliere una delle tante strade bianche che si trovano.

Con un po' di fortuna, proprietà privata permettendo, e dopo qualche tratto a piedi, vi si aprirà un mondo davvero suggestivo.

La laguna e le barene, soprattutto in certe condizioni di luce (un temporale imminente o un bel tramonto), sanno offrire scorci indimenticabili.

Attrezzatevi quindi con un buon binocolo e, se siete appassionati, con una macchina fotografica dotata di "tele" adeguato.

Il bird-watching è assicurato e gli incontri con un bell'esemplare di rapace intento a volteggiare o appollaiato pronto all'attacco non sono cosa rara.

Un percorso ben segnalato e proposto per chi ama la bicicletta si trova alle porte di Bibione, sulla strada che da San Michele al Tagliamento porta verso Bibione stessa. Prima di un piccolo ponte che immette nella rinomata cittadina balneare, seguire a dx le indicazioni "Terzo Bacino". La pista ciclabile è tabellata bene, segue per un buon tratto la via d'acqua interna per Caorle e quindi si perde in campagna, verso località "Malamocco", per ritornare a Bibione lungo la strada principale.

•Passando per Brussa fermatevi all'"agriturismo Brussa" di Pacchuedda Armieo (tel. 0421-84116).

Una tabella ben visibile procedendo in direzione del mare vi indicherà la strada. Se non riuscirete a fare uno spuntino, cogliete tuttavia l'occasione per comprare gli insaccati e la carne di maiale: gli animali sono allevati e macellati direttamente in azienda.

•A Bibione in primavera è tempo di asparagi, quelli bianchi.

Il terreno sabbioso favorisce la crescita di questo appetitoso germoglio e ne rende le caratteristiche organolettiche particolarmente rinomate. In stagione sono ben visibili i cartelli "vendita asparagi" lungo la strada.

•Sempre a Bibione nuovo impulso al turismo sta dando lo sfruttamento delle acque termali.

Da quasi 600 m viene prelevata acqua alla temperatura costante di 37°C.

Della laguna di Caorle tuttavia, senza una barca che ci culli dolcemente tra le barene, si perde molto. Soprattutto non si ha la magica sensazione che dà l'avvistamento dei "casoni" dall'acqua.

I casoni erano le case-rifugio dei pescatori, dai tipici tetti spioventi fatti costipando canne palustri, costruiti sulle barene e nelle valli per sfruttare al meglio la naturale predisposizione di alcune specie di pesci ad entrare ed uscire dalla laguna (in primavera per la riproduzione, trovando acque più basse e quindi più calde, il pesce è attratto dall'ambiente lagunare; ai primi freddi, questa migrazione ritorna al mare).

Con ingegnosi sistemi di chiuse i pescatori hanno capito come imprigionare il pesce in laguna, creando veri e propri allevamenti, le valli da pesca appunto, dove attingere con relativa facilità soprattutto lontano dai pericoli della pesca in mare aperto.

Ormai i pochi casoni rimasti sono tutti di privati, ben gelosi della loro proprietà, e quelli aperti al pubblico si sono trasformati in ristoranti tout-court.

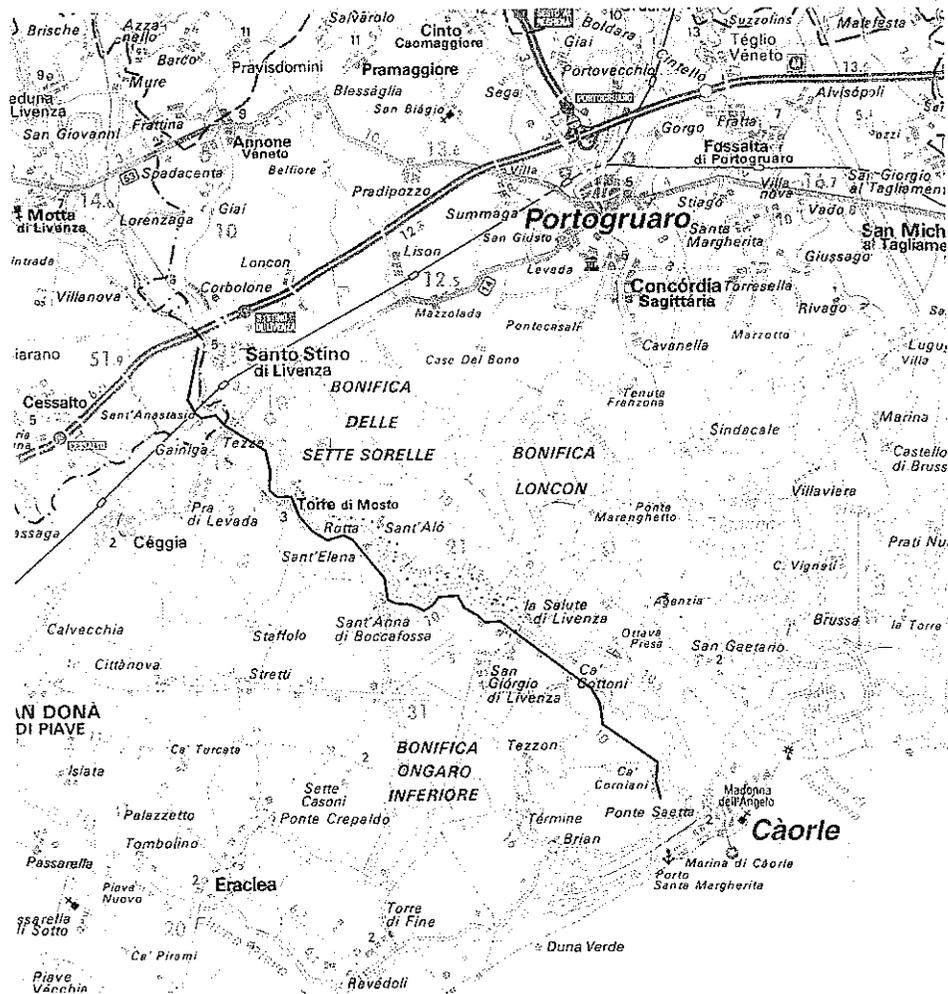
Sempre in laguna di Caorle, attraversata la località "Ottava presa", un vecchio e stretto ponte girevole ci introduce in quello che una volta era un piccolo paese - azienda agricola costruito al tempo delle bonifiche: San Gaetano.

Erano queste le terre del barone Franchetti che, fra gli ospiti illustri e blasonati, annoverava tale Ernest Hemingway, già scrittore e giornalista affermato, che di lì a qualche anno avrebbe vinto il premio Pulitzer (massimo riconoscimento giornalistico mondiale) e sarebbe stato insignito nel '54 del premio Nobel per la letteratura. Hemingway lo ricordiamo per i suoi romanzi "Di là dal fiume tra gli alberi" e "Addio alle armi", ambientati in alcuni capitoli tra la gente della Venezia orientale, e per la sua sfrenata passione per le battute di caccia.

Le case di San Gaetano sono quasi tutte in degrado. Resiste solo una costruzione centrale, mattoni faccia a vista, che un tempo aveva la funzione di bar, trattoria, locanda, cinema, drogheria, come testimoniano le tante scritte ormai sbiadite sulle facciate esterne.

E' rimasta però aperta una caratteristica trattoria, "da Nico" (tel. 0421-88089). Alle pareti belle foto di caccia testimoniano degli ospiti del barone Franchetti. I figli del proprietario poi hanno stampato un ciclostile che ricorda le visite del romanziere americano alla locanda. In stagione, forse sempre in onore di Hemingway, da settembre in avanti (ma è necessario prenotare) spicca una celestiale preparazione di germano arrosto.

## 1.2 La Livenza



## 1.2 La Livenza

**Come arrivarci:** autostrada A4 VE-TS, uscita S. Stino di Livenza; alla rotonda entrare in S. Stino, superare il ponte sul canale Malgher, quindi subito a dx lungo l'argine; dopo una curva a sx, passati vicino al campo sportivo, superare il cavalcavia sulla Livenza, alla base del quale prendere la strada a sx (curva a gomito) che riporta verso l'argine del fiume; dallo "Stop" a dx inizia l'itinerario. Potrebbe essere considerato l'itinerario classico lungo le vie d'acqua della Venezia orientale.

La Livenza è sicuramente il fiume più importante del territorio, anche solo per la sua posizione centrale e per l'apporto idrico che le sue acque forniscono a tanti canali irrigui.

Le sue acque fredde ancor oggi regalano il pescato organoletticamente più pregiato, soprattutto l'anguilla, famosa per il candore lunare delle sue carni ed i profumi soavi, giustamente utilizzata da tanti ristoratori della zona.

La corrente, veloce, aiuta il fiume a smaltire meglio che altrove i fenomeni di inquinamento.

E' naturale che i pescatori professionali d'acqua dolce trovino proprio nella Livenza il terreno di caccia migliore.

L'itinerario proposto corre da S. Stino di Livenza lungo tutto l'argine del fiume, passando per Torre di Mosto e La Salute di Livenza fino a Caorle.

Un percorso lungo, da fare in auto o in moto. Ma chi ha buone gambe e passione troverà nella bicicletta il mezzo ideale.

Un viaggio attraverso la pace idilliaca e i colori della campagna, dominati dall'alto di un argine che aiuta e invita a scoprire il territorio.

È consigliabile quindi partire con l'itinerario proprio da S. Stino di Livenza, il bel paese della Venezia orientale.

S. Stino deve la sua fortuna allo sviluppo dell'agricoltura e a recenti insediamenti industriali. Non ci sono però quelle importanti attrattive di carattere storico (chiese, monumenti, ecc.) proprie di altri paesi della zona, anche se è gradevole passeggiare, soprattutto nella zona pedonale vicino al Municipio, e la gente è affabile e cortese.

Di due personaggi tuttavia i sanstinesi vanno giustamente orgogliosi, due uomini di cultura conosciuti non solo nel ristretto ambito locale, ma di respiro quanto meno nazionale: lo scrittore e poeta Romano Pascutto ed il pittore Fra Nevino Stradiotto.

Due percorsi, quello del pittore e dello scrittore, intimamente collegati: il pennello e la penna insieme a descrivere e a tratteggiare quel mondo di colori, di suoni; quei luoghi a volte magici e spesso tragici per le vicende della vita fra la campagna e le rive della Livenza.

Certo non si può banalizzare l'opera dei due illustri a una mera visione bucolica, tanto ampio è il respiro della loro ricerca artistica.

Tuttavia appare questo un aspetto essenziale, una "welthanshaung" che se intimamente vissuta trasmette all'anima un "imprinting" difficile da cancellare.

La luce nella pittura di Stradiotto, anche nei cicli metafisici; le descrizioni dei personaggi, della natura e delle cose della vita di tante pagine di Pascutto, ci offrono esaltanti visioni artistiche, trasportate sulla tela e sulla pagina con amore vero, con sofferenza intima e partecipata.

•Cogliamo l'occasione per una ghiotta ed importante deviazione.

Svoltando a sx, dopo alcuni chilometri si arriva a Villanova di Motta di Livenza alla trattoria "Al mulino" di Paola ed Ottavio Nadalon (tel. 0422-766159). L'atmosfera del locale è molto cordiale, lo chef è geniale per come sa trattare con gusto e raffinatezza i piatti che propone, sia di carne come di pesce (la vera specialità del locale) del vicino mercato di Caorle. Piatti semplici, che non vuol dire banali, con precise sfumature di gusto e profumi accattivanti.

Ma la vera sorpresa, trovandosi il locale proprio a ridosso della Livenza, sono i piatti che propongono il pescato del fiume. Anguille, soprattutto, e gamberi d'acqua dolce; ma non vengono disdegnati carpe, barbi, tincche. Tutto pesce freschissimo che alcuni pescatori conferiscono quasi in esclusiva e che Ottavio sa trattare con la dovuta maestria.

La trattoria è associata a "La tavola dei re", uno slogan, un impegno preciso che da Paola ed Ottavio si traduce in realtà: loro i re della cucina e della sala, i clienti regalmente trattati e coccolati a tavola.

Voltando a dx proseguiamo per il nostro itinerario.

Saliti sull'argine saremo sicuramente colpiti dal primo impatto con la Livenza, che qui si mostra in quei suoi propri caratteri peculiari dell'ambiente fluviale.

Una piccola ansa del fiume, una curva dolce e sensuale, ci fa capire perché molti preferiscano citare la Livenza al femminile, con il dovuto rispetto che si deve alla donna amata o alla madre.

Gli argini altissimi, in primavera così verdi e ricchi di flora, ci avvertono come le piene del fiume possano

essere travolgenti: fin lì talvolta arriva l'acqua, proprio a lambire la strada.

I canneti lungo le rive, e alberi e rami rovesciati in acqua, creano l'habitat ideale e i nascondigli per molte specie ittiche di fiume.

Un bilancione, alto sulle sue palafitte, la scala ripida per raggiungere il posto di comando da dove il manovratore cala e recupera la grande rete, fa bella mostra di sé e sembra quasi voler scrutare l'acqua a scandagliare il fondale per ricercare i pesci.

E tanta luce! Il sole, il cielo libero, il verde dei prati e degli alberi, lo sguardo che può spaziare indisturbato: tutto sembra contribuire ad una struggente luminosità.



Ponte sul canale Malgher (foto Multi media records)

La Livenza è lì, con la sua acqua lattiginosa. Gli occhi possono seguire gran parte del suo corso. A sinistra verso Motta di Livenza, a destra dove ci stiamo dirigendo... verso il mare.

Arriviamo quindi a San Anastasio, dopo aver abbandonato ed essere risaliti un paio di volte sull'argine (seguire sempre le strade che ripiegano a sinistra verso il fiume) e quindi a Tezze, dove con attenzione attraverseremo la SS n. 14 per proseguire lungo l'argine.

La Livenza è sempre lì che ci accompagna, quasi materna: la strada diritta corre parallela al grande fiume e si perde all'orizzonte verso Torre di Mosto.

Non scendete dall'argine al primo invito, ma proseguite e vi ritroverete ad una piccola rotatoria: la strada per proseguire l'itinerario è proprio quella di fronte a voi.

Anche Torre di Mosto presenta alcuni aspetti interessanti.

Ghiotti inviti per la gola. Le tre trattorie "Isetta" (tel. 0421-324023) "Il Mulino" (tel. 0421-324634) e "Da Saro" (tel. 0421-425252) sono indirizzi tutti egualmente validi. Ed anche qui la sorpresa del pesce della Livenza (le splendide anguille, ma non solo), trattato e servito come si conviene.

Suggestive immagini e documenti storici. Il fotografo del paese ha una bella collezione di vecchie fotografie, una pubblicazione molto curata sulla storia di Torre di Mosto e alcuni scatti da lui stesso realizzati di ambientazione fluviale.

Iniziative culturali. Il Centro culturale "La Torre", molto attivo, ha voluto promuovere per la prima volta nel

2000 la "Festa del Bisàt", per la conoscenza e il recupero delle tradizioni locali, gastronomiche e di costume legate al fiume. L'anguilla ovviamente l'ha fatta da padrone (insieme ad altri pesci di fiume proposti in una interessante serata "cultural-gastronomica").

Scesi dall'argine e passato il paese di Torre di Mosto, la strada corre qualche chilometro senza incontrare il fiume.

Quando però la Livenza riappare lo fa entusiasmando, da vera prima donna.

Quelle sensazioni magiche di luci e di colori, di profumi nell'aria si moltiplicano all'infinito, cosicché pare veramente di vivere in una delle tele di Fra Nevino o la suggestione di una poesia del Pascatto.

È la Livenza. Sensuale come non mai, curve ed anse che si rincorrono e paiono voler gareggiare in bellezza fra loro; le rive degli argini, così ricche dei verdi e dei profumi dell'erba e delle piante; e la campagna a perdita d'occhio, strappata al degrado ed alla malaria palmo a palmo dal lavoro duro di bonifica di tanti uomini, resa fertile e produttiva.

Per testimoniare e per rendere omaggio alla civiltà agreste è stato istituito a Sant'Anna di Boccafossa il "Museo della civiltà contadina". Vi si arriva scendendo dall'argine e passando accanto alla bella Chiesetta di Sant'Anna (che merita una sosta).

In una casa colonica su più piani, catalogati in bell'ordine sono stati raccolti moltissimi attrezzi e i primi rudimentali macchinari che si usavano per il lavoro in campagna.

Ripreso l'argine si arriva a La Salute di Livenza.

Attraversando il ponte si può prendere la strada sull'argine opposto (in verità un po' stretta per le auto) che ci riporterà alla rotatoria di Torre di Mosto e di qui, seguendo a ritroso le strade già percorse, fino San Stino di Livenza.

Il consiglio è però quello di proseguire ancora lungo il fiume verso Caorle, per scoprire l'azienda agricola "Ca' Corniani". Sono diversi chilometri di strada che, lasciato ben presto l'argine del fiume, si addentrano con convinzione nella campagna.

La storia del "tenimento" di Ca' Corniani (1700 ettari acquistati nel 1851 dalla Compagnia delle Assicurazioni Generali di Trieste-Venezia) è un tipico esempio di come le opere di bonifica della Venezia orientale abbiano trasformato il territorio da paludoso e insalubre a fertile e produttiva campagna d'oggi.

Un lavoro durissimo, costruire canali di scolo, sollevare tonnellate di terra nera e maleodorante, rinforzare gli argini e deviare persino il corso dei fiumi. Un'impresa titanica, tutta forza di braccia, perché la meccanizzazione non era ancora arrivata, e quando farà capolino determinerà la fine di un'epoca.

La trattoria "Ca' Corniani" (tel. 0421-210004) è proprio sulla strada, non ci si può sbagliare: è la meta finale del nostro itinerario.



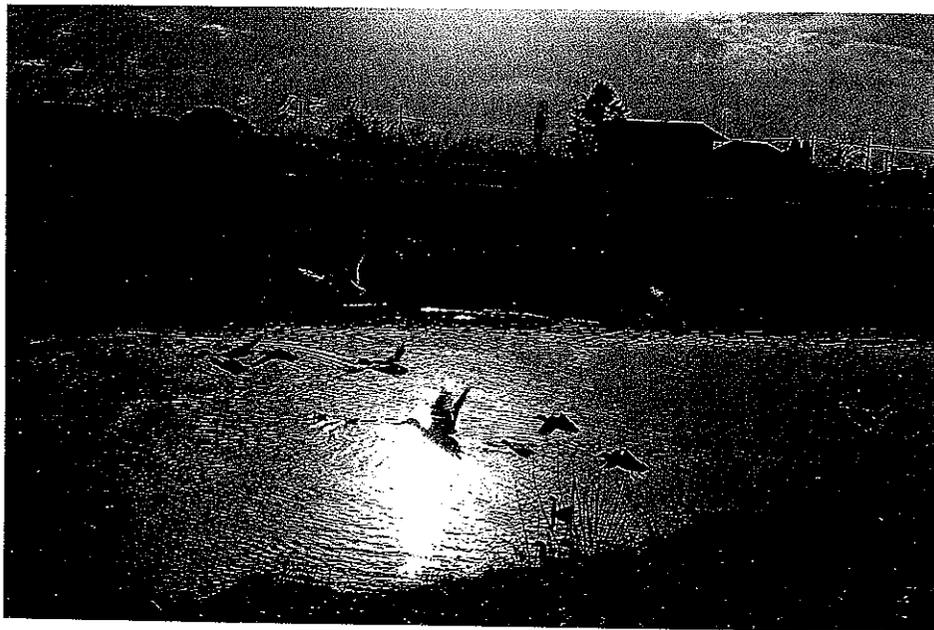
Bilancia sul fiume Livenza (foto Multi media records)

Qui troviamo a gestire il locale gli ultimi depositari di quella che è stata definita con felice intuizione "La civiltà contadina di Ca' Corniani" (ora oggetto di una specifica pubblicazione).

Non lasciatevi ingannare dalla giovane età dei titolari. Sono entrambi ben felici e orgogliosi della loro Storia, ricostruita con pazienza attraverso i ricordi dei più anziani, gli uomini e le donne della Comunità che, per le esigenze di coltivazione di quelle vaste superfici, era cresciuta fino a diventare un vero e proprio paese, con tutte infrastrutture necessarie (Chiesa, scuola, asilo, negozi, studio medico, osteria,...) e che intorno al 1950 contava 2.500 anime.

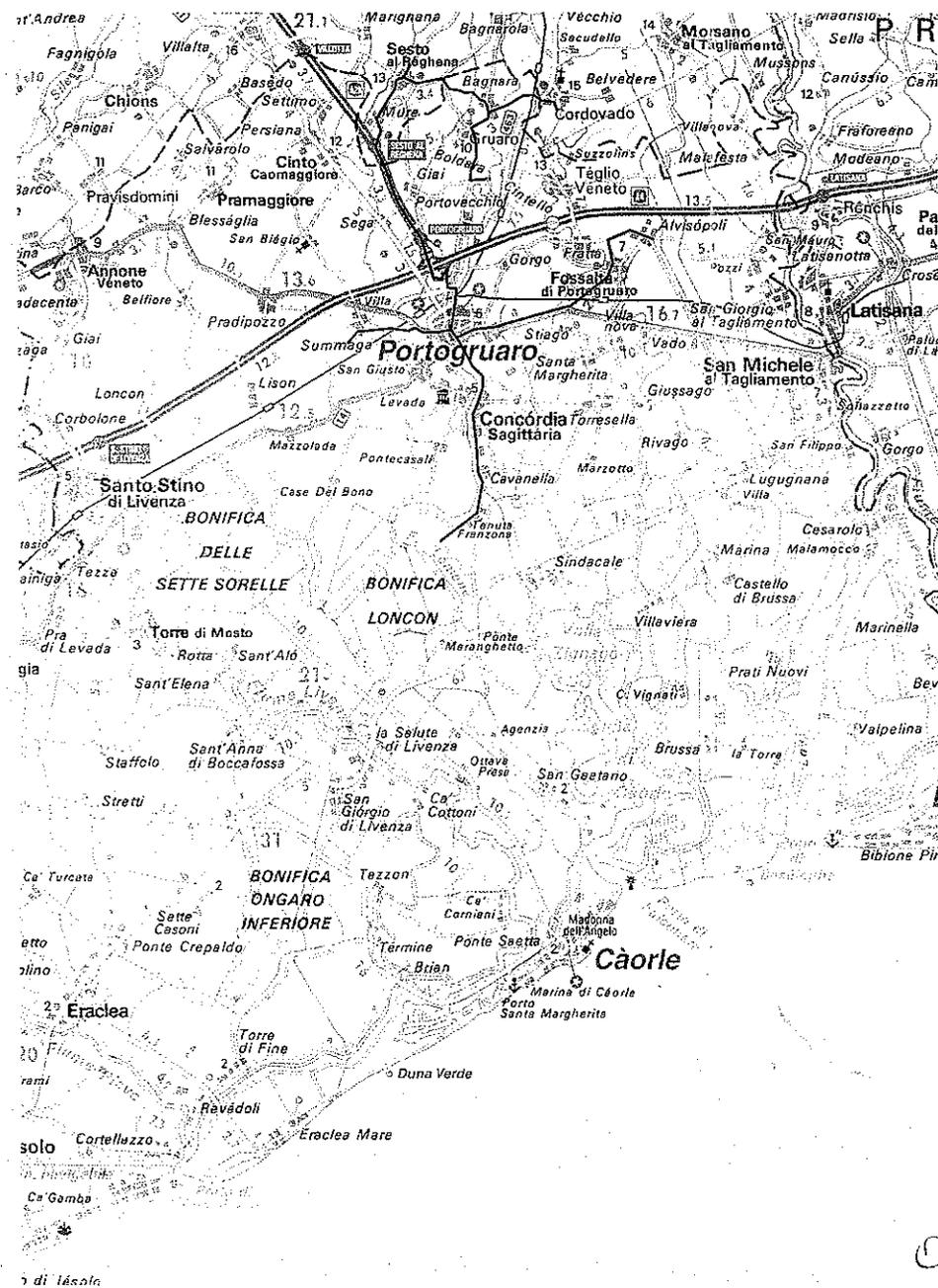
Una comunità eterogenea per la diversa provenienza delle famiglie di coloni che la componevano, ma che col tempo ha saputo coltivare proprie tradizioni e codici di comportamento originali.

Sono storie di miseria e di povertà, di gente abituata alla fatica ed alle privazioni, che stupiscono per il grande senso di dignità che trasmettono.



Vista sul canale Malger in località Corbolone di S. Stino di Livenza (foto Prassinelli)

### 1.3 Fra Reghena e Lemene



### 1.3 Fra Reghena e Lemene

Come arrivarci: autostrada A4 VE-TS. All'uscita di Portogruaro svoltare a sx e seguire le indicazioni per Concordia Sagittaria. Oppure SS n. 14 Triestina: nei pressi di Portogruaro, in località Levada, prendere a dx per Concordia Sagittaria.

La Venezia orientale è stata, fin dall'antichità, un trafficato nodo commerciale, verso la Dalmazia e le popolazioni orientali, crocevia lungo le direttrici romane della via Annia e della Postumia, ponte fra importanti realtà quali Altino, Aquileja e Oderzo.

Gli scavi archeologici, le Chiese, le Abbazie, i palazzi e i castelli sono la testimonianza tangibile del passaggio della storia nella regione.

Le vie d'acqua sono le naturali direttrici sulle quali muove questo itinerario che, partendo da Concordia Sagittaria interessa Portogruaro, sconfina necessariamente nel vicino Friuli-Venezia Giulia, a Sesto al Reghena e Cordovado, propone importanti deviazioni verso Summaga, Fossalta e Alvisopoli.

#### Concordia Sagittaria

Il viaggio inizia da Concordia, la bella cittadina pigramente adagiata lungo le rive del fiume Lemene.

Venne fondata dai romani nel 40 a.C., chiamata Julia Concordia, poi Concordia Sagittaria, da "sagitta" (freccia), per un'importante fabbrica di frecce che sfruttava il legno di un bosco nelle vicinanze.

Nel IV sec. d.C. divenne sede vescovile.

Subì le invasioni barbariche (in epoche diverse quelle terribili degli Unni e degli Ungari) e la dominazione Longobarda.

A Concordia la visita ruota soprattutto attorno alla Cattedrale col bel campanile, dove si possono ammirare importanti ritrovamenti di epoca romana e l'impianto delle Basiliche paleocristiane che, a partire dall'Editto di Costantino del 313 d.C., quando venne concessa anche ai Cristiani la possibilità di professare liberamente la propria fede, i concordiesi innalzarono al culto dei propri Martiri.

Interessanti le tre sale allestite al Museo civico che completano, ma non esauriscono, la conoscenza della Concordia romana e cristiana.

Il fiume Lemene coi bei palazzi in stile che si specchiano sulle sue acque e la sorprendente passeggiata immersa nel verde delle sue rive, è l'altro polo d'attrazione della cittadina.

Questo fiume, navigabile verso Sud fino alla laguna di Caorle e a Nord fino a Portogruaro e oltre, ha rappresentato ed è tuttora un'importante via d'acqua.

Concordia onora il suo fiume, vive l'elemento acqua come parte integrante della comunità e la nobilita con originali iniziative.

La "Festa de le batee" (in autunno) rievoca con un corteo storico in costumi medievali, la discesa in barca dei nobili di Cordovado dal loro castello (fatto costruire nel 1357 dal Vescovo di Concordia Guido de' Guisis) per rendere omaggio all'autorità ecclesiastica. Agguerrite gare di voga focalizzano l'interesse degli appassionati e completano la festa.

La sera del 5 gennaio, vigilia dell'Epifania, viene innalzata la grande "casera" sul Lemene: è la festa del "Pan e vin", che a Concordia si svolge sull'acqua. L'enorme catasta di legna, dominata da una croce alla sua sommità, brucia crepitando e in una strana commistione fra simbologia cristiana e riti pagani, vengono ricavati gli auspici per la prossima stagione. Incomparabili sono i giochi di luci e ombre che le alte lingue di fuoco creano sull'acqua gelida, sulle cose che sembrano animarsi, sui volti delle persone incantate che assistono.

•Per ammirare meglio il Lemene immerso nella natura, si consiglia una breve escursione a Cavanella. Al ponte prendere a dx lungo l'argine, verso Tenuta Franzona. La strada (sono solo poche centinaia di metri) corre immer-

sa nel verde fra case coloniche, giardini, l'acqua e i canneti.

#### Portogruaro

Da Concordia, procedendo verso Nord, si arriva a Portogruaro per visitare il bel Centro storico.



Ponte sul fiume Lemene nel centro storico di Portogruaro (foto Multi media records)

ria lungo il placido corso del fiume Lemene.

Portogruaro vive un'intensa stagione concertistica proposta ogni anno dalla Fondazione Santa Cecilia, diramazione del celebre Conservatorio di Roma.

Oltre agli appuntamenti con artisti di fama internazionale, importanti sono le giornate dedicate agli artisti più giovani e non ancora affermati.

Lungo le rive del Lemene e negli angoli più caratteristici della città vengono proposte interessanti esecuzioni all'aperto.

•"L'Antico ristorante Spessotto" (tel. 0421-75458), recentemente restaurato e rinnovato, offre nelle accoglienti ed eleganti sale una cucina attenta e fantasiosa di pesce e non solo.

•Per chi predilige la cucina regionale suggeriamo la trattoria "Alla Botte" (tel. 0421-760122) che spazia fra proposte di cucina friulana e veneta.

#### Summaga

Da Portogruaro prendendo la SS 53 per Treviso, si arriva a Summaga di Portogruaro dove è d'obbligo una visita all'Abbazia benedettina del XIII sec. Di notevole valore artistico oltre l'architettura dell'edificio, sono gli affreschi di diverse epoche che ne impreziosiscono gli interni. L'Abbazia è stata oggetto di recenti ed importanti lavori di restauro.

•L'agriturismo "Ca' Menego" (tel. 0421-205247) propone le gustose specialità della tipica cucina di campagna, con particolare attenzione ai piatti della tradizione. I vini, gli insaccati e gli ortaggi sono tutti dell'azienda.

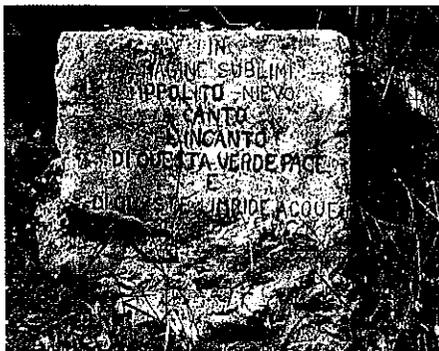
Alla cooperativa "Latteria di Summaga" (tel. 0421-205197) è aperto lo spaccio-vendita dei formaggi prodotti con il latte conferito dai soci, le cui aziende sono tutte ubicate nel comprensorio portogruarese. Fra le varietà latteria, caciotta, scamorza, ricotta, ecc., spicca la produzione del montasio, uno dei pochi formaggi italiani che hanno ottenuto dall'Ue la D.O.P. (Denominazione d'origine protetta). Per la gioia dei più piccini viene preparato, sempre con cura artigianale, il gelato.

Fossalta, Fratta e Alvisopoli

Sulla SS 14 da Portogruaro verso Trieste, si arriva a Fossalta di Portogruaro, nel cui centro urbano troviamo la Chiesa parrocchiale di San Zenone.

Nella vicina frazione di Fratta sono visibili i pochi ma importanti resti di quello che era il castello immortalato da Ippolito Nievo ne "Le confessioni di un italiano".

Ma la scoperta più gradita arriva visitando l'azienda agricola e la barchessa di Alvisopoli, fatta costruire da Alvise Mocenigo nel XIX sec. alla caduta della Serenissima Repubblica di Venezia.



Lapide dedicata al Nievo in località Venchiaredo (foto Multi media records)

Sesto al Reghena, Cordovado e Boldara

Da Portogruaro verso Pordenone, quindi a dx seguendo le indicazioni per Sesto al Reghena; proseguendo in direzione di Bagnara le indicazioni conducono verso Cordovado.

Strettamente legate alla storia di Concordia Sagittaria sono l'Abbazia di Sesto al Reghena e il Castello di Cordovado.

Attraversato dalle limpide acque del fiume Reghena, l'abitato di Sesto nasce e si sviluppa attorno l'Abbazia benedettina che i Longobardi fondarono nell'VIII sec. Di notevole fattura il bassorilievo conservato nella cripta, autentico capolavoro di arte longobarda.

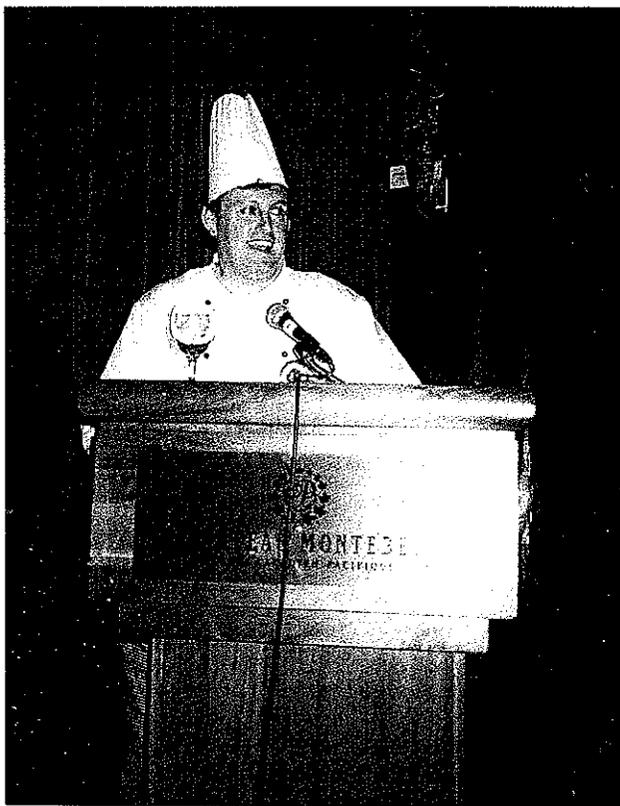
A Cordovado è possibile visitare e ammirare il Castello medievale e rinascimentale voluto dal Vescovo di Concordia Sagittaria, Guido de' Guisis.

Di particolare interesse architettonico sono anche i palazzi della nobiltà, impreziositi al loro interno da affreschi e dipinti di pregio.

•In frazione Bagnara alla prosciutteria-pizzeria "Ca' Balà" (tel.0421 - 706284) vengono serviti ottimi affettati che il proprietario, attento e sensibile gourmet, ricerca personalmente dai produttori, e talvolta stagiona nelle proprie attrezzate cantine. Ottime e originali le pizze, cucinate nel forno a legna. Da non perdere le tante e buone grappe, sia quelle in bottiglia, di cui il proprietario è appassionato collezionista, sia quelle aromatizzate da lui stesso.

Da Bagnara, tornando verso Portogruaro, da non perdere è la visita all'oasi di Boldara. Le fresche acque del Lemene, la natura incontaminata, i mulini di recente restaurati, i sentieri immersi nel verde e i ponticelli di legno creano lo scenario più bello che sia dato vedere lungo i fiumi della Venezia orientale.

## 2. A tavola col pesce d'acqua dolce



*Il gastronomo Francesco Frassinelli esperto internazionale nella preparazione culinaria del pesce d'acqua dolce*

### 2.1 Mantecato di luccio

**Ingredienti:** 1 luccio di 1 kg, verdure per courtbouillon (carota, sedano, cipolla), 1/2 bicchiere di vino bianco, olio extra vergine di oliva, un cucchiaino di prezzemolo tritato fine, sale, pepe.

In una pentola capace fai bollire 3l di acqua leggermente salata con le verdure ed il vino per circa 15 minuti.

Eviscera e lava bene il luccio, ponilo a sobbollire nell'acqua profumata per 15 minuti, quindi scolalo e lascialo intiepidire. Con pazienza elimina la pelle, tutte le lische, e raccogli la polpa in una ciotola capiente.

Procedi ora come per la preparazione del baccalà mantecato e, secondo la tua abilità, usa olio di gomito, o il frullatore. Amalgama all'impasto qualche cucchiaino dell'acqua di cottura del luccio e, mescolando con energia, unisci tanto buon olio extra vergine quanto l'impasto ne riesce "a bere", fino ad ottenere una crema omogenea.

Regola di sale e di pepe, unisci il prezzemolo tritato fine.

Servi con crostini di pane ben caldi.

### 2.2 Luccio saporito

**Ingredienti:** 1 luccio di kg 1, verdure da courtbouillon (carota, sedano, cipolla), 1/2 bicchiere di vino bianco, una manciata di capperi sotto sale, 3 filetti di acciuga sotto sale, 1 cucchiaino di prezzemolo tritato, olio extra vergine di oliva.

Ricava la polpa del luccio come spiegato nella ricetta precedente e raccoglila in una ciotola.

Mentre il luccio sobbolle, dissala bene i capperi ed i filetti di acciuga, tritali finemente e con l'olio prepara una salsa leggermente liquida.

Irrora la polpa del luccio con la salsa preparata e aggiungi il prezzemolo.

Servi con fettine di polenta abbrustolita ben calda.

### 2.3 Risotto di brodo di carpa ai funghi porcini

**Ingredienti:** 1 carpa di kg 2, verdure per courtbouillon (carota, sedano, cipolla, pepe in grani, aglio), 1/2 bicchiere di vino bianco, 1/2 kg di funghi porcini, 400 g di riso "carnaroli", 100 g di burro, 1/2 cipolla tritata fina, 100 g di grana grattugiato, olio extra vergine di oliva, timo.

Desquama, eviscera e pulisci bene la carpa, tagliala a pezzi regolari.

In una pentola capace, con un filo di olio sul fondo, fai andare tutti gli ingredienti del courtbouillon, leggermente, quindi aggiungi i pezzi di carpa.

Rosola a fuoco vivo per 5 minuti, sfuma con il vino bianco e continua la cottura ancora 2 o 3 minuti.

Copri bene con acqua bollente leggermente salata e lascia sobbollire per 20 minuti, avendo cura ogni tanto di pestare bene i pezzi di carpa per spappolarli.

Filtra il brodo così preparato attraverso un setaccio fine e tienilo in caldo per la preparazione del risotto.

Pulisci e taglia a fettine sottili i funghi, falli saltare per pochi minuti in una padella con aglio intero (che eliminerai) e olio. Regola di sale.

In una casseruola sciogli il burro e fai sudare la cipolla, senza farla rosolare.

Aggiungi il riso e tostalo per bene con il burro. Quindi inizia a bagnarlo con il brodo di carpa, aggiungendo altro liquido man mano che si asciuga, come per un normale risotto.

A cottura ultimata (il riso deve essere al dente) unisci i funghi porcini, il burro rimasto, il grana e manteca (mescola) con energia.

Profuma con rametti di timo.

Servi a velo su piatti piani riscaldati.

## 2.4 Carpa alla griglia

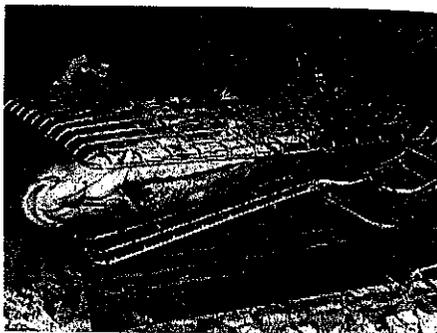
**Ingredienti:** 1 carpa di 2 kg o più, vino bianco, sale, rosmarino, aglio.

Squama, eviscera e pulisci bene la carpa.

Mettila a insaporire in luogo fresco con vino bianco, abbondante rosmarino, sale, aglio a spicchi, rigirandola spesso nella sua marinata (anche per alcune ore).

Prepara la brace per la griglia, che deve essere calda ma non bollente.

Pulisci la carpa ed asciugala dalla sua marinata, ponila sulle braci, fai rosolare lentamente fino a completa cottura, irrorando ogni tanto con la marinata. Servi con fette di polenta abbrustolite.



## 2.5 Tinca frita

**Ingredienti:** 10/12 tinchette, farina 00, olio di semi di arachide.

Squama, eviscera e pulisci i pesci.

Con un coltello ben affilato ricava i filetti partendo da poco sotto le branchie, seguendo con la lama la lisca centrale fino alla coda. Dividi ogni filetto in bocconcini più piccoli.

Fai scaldare abbondante olio, infarina i bocconcini di pesce eliminando l'eccesso di farina, frigi finché non risultano croccanti.

Scola con il mestolo forato e passa su carta assorbente per togliere l'eccesso d'unto.

Sala i bocconcini e servi immediatamente.

## 2.6 Tinca al rosmarino

**Ingredienti:** 2 tinche da 500 g l'una, olio extra vergine di oliva, rosmarino, aglio, vino bianco.

Squama, eviscera e pulisci bene i pesci.

Elimina la testa, perché sotto i denti ci sono delle ghiandole amare che in cottura rovinerebbero la preparazione.

In una padella che le contenga di misura, fai rosolare da entrambi i lati i pesci nell'olio, con l'aglio a spicchi interi e i rametti di rosmarino.

Sfuma con del vino bianco, lascia evaporare, regola di sale, quindi copri con un coperchio e continua la cottura a fuoco basso per 20 minuti, rigirando i pesci una sola volta.

Servi ben caldo irrorando bene con il sugo che si sarà formato.

## 2.7 Zuppetta di barbo e patate

**Ingredienti:** 1 kg di barbi, verdure da courtbouillon (carota, sedano, cipolla), 1/2 bicchiere di vino bianco, 100 g di passata di pomodoro, 300 g di patate, 1 spicchio d'aglio, 5 foglie di basilico, olio extra vergine d'oliva, sale, pepe.

In una pentola fai bollire 2 l di acqua leggermente salata con le verdure del courtbouillon e il vino per 15 minuti. Intanto pulisci bene i barbi e tagliali a pezzi.

Mettili a sobbollire nell'acqua preparata per 25 minuti, quindi passa al setaccio fine raccogliendo tutto il liquido che riesci a ricavare.

Intanto pela le patate, tagliale a dadini piccoli e falle saltare in padella con poco olio e lo spicchio d'aglio intero per 10

minuti. Regola di sale.

Riporta a bollire il brodo dei barbi che hai filtrato, unisci le patate, la passata di pomodoro e cuoci per 20 minuti.

Prepara una julienne con le foglie di basilico.

Servi la zuppa ben calda, insaporendo con un filo d'olio e il basilico.

## 2.8 Anguilla alla griglia

**Ingredienti:** 2 anguille da 700 g l'una, vino bianco, rosmarino, salvia, vino bianco, sale.

Aiutandoti con 1 chiodo e un asse di legno, fissa l'anguilla ben distesa su di un fianco e aprila sulla schiena dalla coda alla testa con un coltellino ben affilato seguendo la lisca centrale. Elimina le interiora, lavala e falla scolare.

Tagliala a fette grandi, che potrai a marinare con le verdure e il vino per circa 1 ora.

Intanto prepara la griglia ben calda, ma non bollente.

Asciuga le fette d'anguilla dalla marinata e ponile sulla griglia dalla parte della pelle.

Cuoci lentamente rigirando per la doratura solo nel finale.

A cottura ultimata insaporisci con il sale e servi con fette di polenta abbrustolita.



## 2.9 Filetti di anguilla al balsamico



**Ingredienti:** 2 anguille da 700 g l'una, verdure da courtbouillon (carota, sedano, cipolla), 1/2 bicchiere di vino bianco, olio extravergine di oliva, 2 spicchi d'aglio, aceto balsamico, insalata verde di stagione per guarnire.

Eviscera e pulisci bene le anguille, tagliale a pezzi di 7 cm.

Fai bollire 20 minuti 3 l d'acqua leggermente salata con le verdure e il vino.

Immergi i pezzi di anguilla nel brodo vegetale e lascia sobbollire circa 10 minuti, quindi scolali bene e lascia intiepidire.

Con pazienza elimina la pelle e ricava i filetti togliendo

la lisca centrale e le spine laterali.

In una padella unta d'olio che li contenga di misura, metti i filetti e l'aglio intero.

Cuoci a fuoco moderato per 10 minuti. Spegni il fuoco e irrori con poche gocce d'aceto balsamico. Lascia intiepidire. Regola di sale.

Lava ed asciugala bene l'insalata, distribuiscila sui piatti di servizio, adagiaci sopra i filetti d'anguilla e spruzza ancora qualche goccia d'aceto balsamico.

## 2.10 Anguilla ai funghi

**Ingredienti:** 2 anguille da 700 g l'una, verdure da courtbouillon (carota, sedano, cipolla), 1/2 bicchiere di vino bianco, 800 g di funghi misti (anche surgelati), 2 spicchi d'aglio, olio extravergine d'oliva, 4 rametti di timo, sale, pepe.

Ricava i filetti d'anguilla come spiegato alla ricetta precedente. Pulisci bene i funghi, tagliali a pezzetti piccoli e falli saltare dolcemente in padella fino a completa cottura con olio e aglio. Regola di sale.

Adagia i filetti sui funghi così preparati, bagna il tutto con 5 cucchiaini del brodo di cottura delle anguille, unisci il timo e fai cuocere lentamente per 10 minuti.

Servi su piatti caldi con fette di polenta abbrustolita e una macinata di pepe bianco.

## 2.11 Farfalle al sugo di cavedano

**Ingredienti:** 1 cavedano di 1 kg, verdure da courtbouillon (carota, sedano, cipolla), 1/2 bicchiere di vino bianco, 2 spicchi d'aglio, olio extravergine d'oliva, 200 g di salsa di pomodoro, 5 foglie di basilico tagliate a julienne, 450 g di pasta a farfalla.

Fai bollire 3 l d'acqua leggermente salata con le verdure e il vino per 15 minuti.

Intanto squama, eviscera e pulisci bene il cavedano.

Mettilo a sobbollire nel courtbouillon per 25 minuti, quindi scolalo bene e lascialo intiepidire.

Con pazienza elimina la pelle, tutte le lisce e raccogli la polpa in una ciotola. In una padella con un filo d'olio e l'aglio, scalda la salsa di pomodoro, unisci la polpa di cavedano e cuoci per 10 minuti. Regola di sale e pepe, aggiungi la julienne di basilico.

Le farfalle cotte al dente vanno padellate a fuoco vivo con il sugo di pesce preparato.

## 2.12 Strudel di cavedano alle verdure

**Ingredienti:** 1 cavedano di 1 kg, verdure da courtbouillon (carota, sedano, cipolla), 1/2 bicchiere di vino bianco, 200 g di carote, 200 g di zucchine, 2 spicchi d'aglio, 1 rotolo di pasta sfoglia, 2 tuorli d'uovo, olio extra vergine di oliva, 10 foglie di basilico, 200 g di panna fresca, 20 g di burro.

Ricava la polpa del cavedano come spiegato nella ricetta precedente e raccogli in una ciotola.

Taglia a bastoncino le carote e le zucchine e falle saltare separatamente in una padella con poco olio e lo spicchio d'aglio. Regola di sale.

Stendi la pasta sfoglia, adagia a strati dapprima i bastoncini di carota, quindi la polpa del cavedano e per finire le zucchine. Chiudi bene il rotolo e pennellalo con i tuorli d'uovo leggermente sbattuti. Poni in forno a 180° C per 20 minuti circa, finché lo strudel non risulterà dorato.

Intanto prepara la salsa. Nel frullatore metti le foglie di basilico, la panna e un mestolo dell'acqua di cottura del cavedano. Fai andare alla massima velocità per 30 secondi, quindi passa il tutto al setaccio fine. Regola di sale.

Taglia a fette lo strudel.

Distribuisce la salsa a velo sui piatti, con sopra una fetta di strudel.

## 2.13 Insalata di code di gamberi

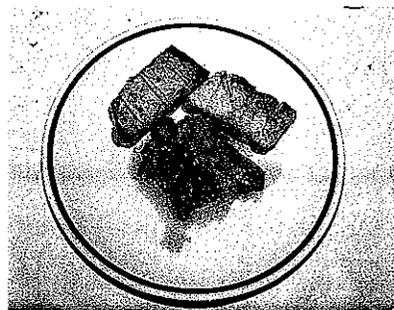
**Ingredienti:** 1,5 kg di gamberi, olio extravergine d'oliva, 2 spicchi d'aglio, sale, pepe, insalata verde di stagione.

Lava accuratamente i gamberi in molta acqua corrente.

Fai bollire 5 l di acqua senza salare, tuffaci i gamberi e copri con un coperchio.

Quando l'acqua comincia di nuovo a fremere leggermente, calcola ancora 2 minuti di cottura e scola immediatamente.

Lascia raffreddare i gamberi avendo cura di distendere le code, che si saranno arricciate, il meglio possibile.



Dividi la testa dal carapace, conserva le teste per un'altra preparazione.

Sguscia le code e raccoglile in una ciotola.

Insaporisci con olio e sale, aggiungi gli spicchi d'aglio interi e mescola accuratamente.

Lascia rinfrescare in frigorifero.

Sul piatto fai un letto di insalata verde, disponi al centro le code di gamberi irrorandoli con la loro salsa.



## 2.14 Spaghetti con le teste di gambero

**Ingredienti:** le teste dei gamberi, 1 costa di sedano, 1 cipolla media, 2 spicchi d'aglio, pepe in grani, 1/2 bicchiere di vino bianco, 2 cucchiaini di cognac, olio extravergine di oliva, 200 g di salsa di pomodoro, peperoncino, 450 g di spaghetti

Recupera le teste dei gamberi della ricetta precedente, aprendole a metà con un coltello.

In una padella con un filo d'olio fai soffriggere il sedano e la cipolla tagliati a pezzetti, l'aglio schiacciato e il pepe in grani. Aggiungi le teste dei gamberi e fai saltare a fuoco vivace; bagna con il vino, lascia evaporare, quindi spruzza con il cognac. Aggiungi 2 mestoli di acqua bollente e la salsa di pomodoro.

Abbassa la fiamma e lascia sobbollire dolcemente per 20 minuti.

Passa le teste e le verdure al setaccio fine, recuperando quanto più brodo ti è possibile.

Rimetti il brodo ottenuto sul fuoco in una casseruola e lascia ridurre fino a ottenere un sugo giustamente denso per condire la pasta. Regola di sale e, se piace, aggiungi un pò di peperoncino.

Cuoci gli spaghetti in molta acqua salata e scolali ben al dente.

Falli saltare in padella con il sugo dei gamberi e servi immediatamente.

## 2.15 Pesce gatto in umido

**Ingredienti:** 12 pesci gatto, 1 costa di sedano, 1 cipolla bianca, 1/2 bicchiere di vino bianco, 2 spicchi di aglio, rosmarino, 2 foglie di alloro, 2 cucchiaini di salsa di pomodoro, olio extravergine d'oliva, sale, pepe.

Eviscera e pulisci bene i pesci. In una padella con un filo d'olio, fai imbiondire il sedano, la cipolla e l'aglio tritati finemente, con l'alloro ed il rosmarino; aggiungi i pesci e fai rosolare bene; regola di sale.

Bagna col vino, lascia evaporare, quindi unisci la salsa di pomodoro.

Fai cuocere lentamente a padella coperta per 15 minuti.

Lascia riposare alcuni minuti prima di servire. Accompagna con fette di polenta abbrustolita.

# INDICE

INTRODUZIONE	5
<b>Parte prima</b>	
<b>Storia cultura tradizione</b>	7
1. Nelle acque della Venezia orientale	8
2. La Livenza un fiume al femminile	10
3. La lunga storia della Livenza	12
4. La doppia vita della Livenza: un'insidia per il territorio	15
5. I Geretto: una stirpe di pescatori sanstinesi	19
6. L'estate dei vent'anni di Mansio	22
7. A baanza: l'invenzione di Emilio	27
8. Lo storione principe della Livenza	33
9. El pass de tore	36
10. L'alzaia	41
11. Il Piavon dove vive Canarin	46
12. Il sistema Bidoggia-Grassaga-Brian	48
13. La fraima	50
14. La laguna di Caorle	53
Note	58
<b>Parte seconda</b>	
<b>La ricerca</b>	61
1. LA PESCA NELLA VENEZIA ORIENTALE	62
1.1 I pescatori professionali	62
1.2 Specie e zone di pesca	63
1.3 Gli attrezzi da pesca	64
1.4 Gestione di pesca e mercato	66
2. LE ACQUE DELLA VENEZIA ORIENTALE	67
2.1 La qualità delle acque	67
2.2 I fiumi della Venezia orientale	67
2.2.1 Il bacino del Piave	67
2.2.2 Il bacino della Livenza	68
2.2.3 Il bacino del Lemene	68
2.2.4 Il bacino del Tagliamento	69
3. PER UNA RAZIONALIZZAZIONE DELL'ATTIVITA' DI PESCA	70
3.1 Ricostruzione del patrimonio ittico originario	70
3.2 Progetti di rinaturalizzazione	71
3.3 Opportunità di integrazione al reddito	72
3.4 Integrazione tra pesca professionale e sportiva	73
3.5 Lo strumento della concessione	74
3.6 Proposte d'acquacoltura	75

4. I PESCI DELLA VENEZIA ORIENTALE	77
4.1 Classificazione	77
4.2 Schede tecniche	80
4.2.1 Alborella	80
4.2.2 Anguilla	82
4.2.3 Carassio	84
4.2.4 Carpa	86
4.2.5 Cavedano	88
4.2.6 Cefalo	90
4.2.7 Gambero d'acqua dolce	92
4.2.8 Luccio	94
4.2.9 Persico reale	96
4.2.10 Persico trota	98
4.2.11 Pesce gatto	100
4.2.12 Scardola	102
4.2.13 Storione	104
4.2.14 Tinca	106
4.2.15 Trota fario	108

**Parte terza**  
**Lungo i fiumi della Venezia orientale** 111

1. LE STRADE DEL PESCE D'ACQUA DOLCE	112
1.1 Caorle e la laguna	113
1.2 La Livenza	116
1.3 Fra Reghena e Lemene	121
2. A TAVOLA COL PESCE D'ACQUA DOLCE	126
2.1 Mantecato di luccio	127
2.2 Luccio saporito	127
2.3 Risotto di brodo di carpa ai funghi porcini	127
2.4 Carpa alla griglia	128
2.5 Tinca frita	128
2.6 Tinca al rosmarino	128
2.7 Zuppetta di barbo e patate	128
2.8 Anguilla alla griglia	129
2.9 Filetti di anguilla al balsamico	129
2.10 Anguilla ai funghi	129
2.11 Farfalle al sugo di cavedano	130
2.12 Strudel di cavedano alle verdure	130
2.12 Insalata di code di gamberi	130
2.13 Spaghetti con le teste di gamberi	131
2.14 Pesce gatto in umido	131

Pubblicazione realizzata da ASAP nell'ambito dell'Iniziativa comunitaria Leader II - Gal Venezia orientale - Sub misura 5 - Intervento 18 - "Fiume Vivo".

Il presente lavoro è stato realizzato in compartecipazione con la **Cooperativa "Nuova Venezia"** di Concordia Sagittaria e con il patrocinio dei **Comuni di:** Caorle, Ceggia, Cinto Caomaggiore, Concordia Sagittaria, Eraclea, Gruaro, Portogruaro, Pramaggiore, San Stino di Livenza, Teglio Veneto, Torre di Mosto.

**A cura di:** Maurizio Marcon

**Gruppo di lavoro:** Giorgio De Luise, Francesco Frassinelli, Enrico Giorgiutti, Giuseppe Maio, Maurizio Marcon, Enrico Marconato, Ottaviano Morsanuto, Stefano Salviati, Stefano Scaggiante.

**Coordinatore:** Enrico Giorgiutti

ASAP - Azienda sviluppo agricoltura e pesca della Camera di commercio di Venezia  
30173 MESTRE VE via Forte Marghera 151  
Tel 041 958461 fax 041 958041  
e mail asap@shineline.it

Riproduzione vietata senza autorizzazione della fonte