

Photo by Visit Salò

30 DICEMBRE 2020



## IN THE HEART OF SALÒ PILLOLE DA SALÒ

La rubrica dell'*Infopoint di Salò*, in collaborazione con la *biblioteca di Salò* e il *portale Visit Salò Garda* e questa volta anche con *Benaco Guardians*, per scoprire e valorizzare **Salò** in piccole pillole, che saranno inviate via newsletter, in formato cartaceo nella consegna dei libri della biblioteca per l'iniziativa **#LibridaAsporto** e come quiz su Facebook e Instagram sul portale Visit Salò.

In questo modo, speriamo di informarvi e spronarvi a conoscere meglio Salò, invitandovi a scoprire la nostra cittadina, ***non come turisti, ma come ospiti*** (cit. Rampello).

Ci aggiorniamo **la prossima settimana** con un nuovo appuntamento di *In the heart of Salò* e vi auguriamo una buona fine e un buon inizio anno.



Photo by Visit Salò



Photo by Visit Salò

IN COLLABORAZIONE CON

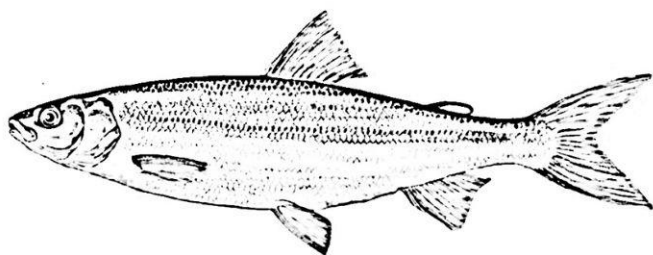




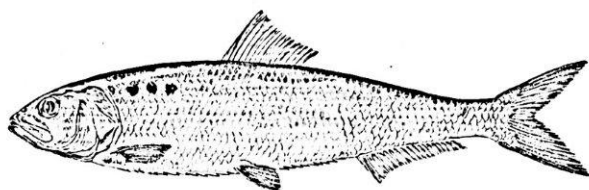
## FAUNA ITTICA: I PESCI DEL GARDA PARTE PRIMA

Abbiamo pensato che durante le feste natalizie potevamo farvi conoscere la fauna ittica del nostro amato Lago di Garda che è un'oasi da salvaguardare e che non possiamo dimenticare, **come ci rammentano alla fine delle descrizioni anche le Guardiane e i Guardiani del Benaco.**

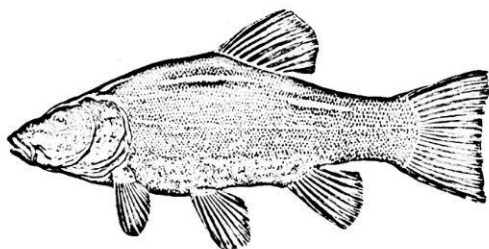
Scopriremo dodici pesci (divisi in due parti) del nostro lago e abbiamo pensato di renderle più grandi possibili anche per farli colorare ai vostri bambini.



Illustrazioni di Laura Toffaletti e Mariano Caminoli



Illustrazioni di Laura Toffaletti e Mariano Caminoli



Illustrazioni di Laura Toffaletti e Mariano Caminoli

**Partiamo dal più conosciuto: il COREGONE o LAVARELLO.** Seppur è il pesce più conosciuto, *il lavarèl o coregóo* è stato immesso nel lago di Garda soltanto nel 1918 ed è subito diventato uno dei più diffusi come popolazione e come pescato annuo. Le sue carni sono bianche, molto magre e delicate per via della sua alimentazione visto che si nutre di *zooplancton* e larve di insetti. Sebbene in altri habitat possa arrivare ad avere dimensioni maggiori, nel lago di Garda il lavarello giunge sugli 80 cm di lunghezza e sui 2 kg di peso e lo potreste osservare ad occhio nudo sul lungolago.

**Continuiamo con l'AGONE,** o anche conosciuto come *sardena, sardéla, sarda, sardella, scaravina.* Insieme alla trota e al carpione, è storicamente uno dei pesci dalle carni più saporite e prelibate del Garda. Nei tempi andati la sua presenza garantiva **nutrimento e sostentamento economico ai pescatori.** L'agone si nutre di zooplancton, di larve e uova di altri pesci e può arrivare a circa 35 cm per un peso massimo di circa mezzo chilo.

**Il terzo pesce che esaminiamo è la tinca, o tenchèll o tencón.** Questo pesce è piuttosto diffuso nei fondali fangosi del lago. Per questo motivo per la sua preparazione vanno adottati dei metodi per togliere dalle sue carni il sapore di fanghiglia. È attiva soprattutto di notte nutrendosi principalmente di invertebrati e di piante acquatiche. Sul lago di Garda può raggiungere i 60 cm di lunghezza e fino a 7 kg di peso.



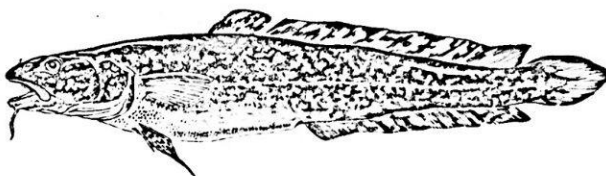
## FAUNA ITTICA: I PESCIOLINI DEL GARDA PARTE PRIMA

Continuiamo il nostro percorso nella fauna ittica del nostro lago con la **BOTTATRICE**, o *bòsa*, *bòsa trisa*. La bottatrice è un pesce presente da circa un secolo nel lago di Garda e appartiene alla famiglia dei Gadidi, la medesima del merluzzo e del nasello. Vive nei fondali ed è molto vorace e carnivora: caccia pesci più piccoli, invertebrati e addirittura pesci morti. Si alimenta solo di notte o in caso di intorbidimento delle acque. Le sue carni bianche sono caratterizzate dall'assenza di spine e dal sapore squisito. La bottatrice sul lago di Garda può raggiungere 80 cm di lunghezza e arrivare a un peso di massimo 4 chili.

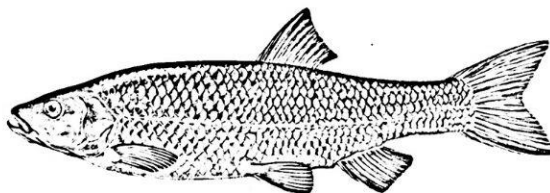
Proseguiamo con il **CAVEDANO**, o conosciuto anche come *cavassino*, *gavazzi*, *cavéder* ed è un pesce molto diffuso nel Garda, che vive in branchi. Dai pescatori è considerato lo "*spazzino*" dell'acqua perché è praticamente onnivoro, infatti si nutre di larve di insetto, di pesci, di vegetali e materiali organici. Ha delle carni bianche molto saporite, ma con numerose spine. Nel nostro lago può raggiungere i 60 cm di lunghezza e arrivare a pesare fino a 4 kg.

Concludiamo la prima parte con l'**ANGUILLA**, o *anguèla*, *bisàto*, *capitone*. L'anguilla è il pesce più particolare per la sua forma a serpe e per la sua vita che si svolge prevalentemente di notte. Essendo un pesce spazzino, si nutre di invertebrati sul fondale, di piccoli pesci e di uova. Ad ogni modo, la pesca dell'anguilla nel nostro lago è *vietata*; infine, le femmine possono superare il metro di lunghezza e arrivare fino ai 6 kg di peso.

Seppur sia il lago più grande d'Italia, **questo non vuol dire che non sia fragile: va protetto e tutelato con cura e ognuno può fare la propria parte**. Pensate che il completo ricambio idrico richiede fino a 27 anni (!), quindi le mascherine, la plastica e i rifiuti, la pesca di frodo e la sovrappesca, gli scarichi a lago, la cementificazione e le specie alloctone sono parti inquinanti del nostro lago e **possono essere limitate al minimo da NOI, grazie ai nostri comportamenti responsabili**.



Illustrazioni di Laura Toffalotti e Mariano Caminoli



Illustrazioni di Laura Toffalotti e Mariano Caminoli



Illustrazioni di Laura Toffalotti e Mariano Caminoli

### BIBLIOGRAFIA

Il quaderno delle ricette del Lago di Garda. Arsenale Editore, 2010  
 Illustrazioni di Laura Toffalotti e Mariano Caminoli