# ALCUNI CONSIGLI UTILI

Ognuno di noi quando sale in barca per una giornata di pesca NON dovrebbe mai dimenticare che sta andando a divertirsi, e quindi dovrebbe essere rilassato il piu' possibile verso gli altri.
Non dovremmo nessuno di NOI dimenticare mai quanto è bello stare assieme e scambiare le proprie impressioni nel riguardo della stessa passione .
Pertanto quando veniamo a pescare lasciamo a casa i problemi vari che la vita purtroppo ci obbliga a vivere tutti i giorni e portiamo pazienza se il nostro vicino di posto magari qualche volta involontariamente ci ingarbuglia la lenza.
Questi che seguiranno sono i consigli e le tecniche che molti di voi in questi anni hanno condiviso con noi.
Un grazie di cuore a tutti , che ci avete aiutato a scrivere quanto segue.

## Come preparare un'esca perfetta?

**1**

Le esche, nel nostro caso, le alici, che vengono fornite a bordo, NON DEVONO essere lasciate intere per ore all'interno delle vaschette, poiché nessun pesce e dico nessuno può resistere nei periodi di caldo sotto il sole a 40 C°. Sia chiaro,nemmeno alici freschissime.
Le alici rilasciano un liquido putrescente che velocizza il processo di decomposizione,soprattutto dalle viscere e dal pasto che contengono la maggior parte della carica batterica. In questo stato , in breve tempo, non si avrà un'esca praticabile per l'innesco.

**2**

Prima di arrivare sulla zona di pesca, non appena si hanno le alici a disposizione sulla vaschetta , la singola alice viene aperta come nella foto e divisa in 2 filetti.

**3**

I filetti vengono divisi dalle teste. Non gettare le teste e le viscere delle alici poiché possono essere usate come pastura di richiamo soprattutto quando il pesce si trova in superficie.

**4**

Ogni filetto è ulteriormente diviso a metà, cosicché da ottenere da una singola alice 4 filetti , come in foto. Al fine del risultato è importante che ogni filetto sia il più sottile possibile e tagliato in modo netto in tutti i bordi. Questo perché il pesce lo troverà più invitante e semplice da deglutire.
In questi anni abbiamo appurato che questo tipo di esca, creata in questo modo, risulta essere la più efficace, anche nei momenti particolarmente difficili di pesca.
I filetti possono essere lasciati a seccarsi ed indurirsi al sole sopra alla fiancata di acciaio dell'imbarcazione

**5**

I filetti ottenuti vanno posti sotto un po' di sale per tutto il periodo di attività di pesca a bordo, poiché il sale disidrata l'esca, togliendo con il passare dei minuti il restante liquido organico contenuto nel filetto. Chiedere all'equipaggio del sale se ne siete sprovvisti. Non esagerate con il sale per non creare un "effetto biscotto" così da avere un'esca poco naturale e poco morbida, non ideale per il pesce.

**6**

Prima di giungere sul luogo di pesca dovreste avere quindi una vaschetta composta da una parte di filetti sotto poco sale e dall'altra, viscere e teste usate per una pastura cosiddetta "ad uso personale".
Tale lavorazione impegna per la durata di 10 minuti ma può fare una differenza notevole nella pratica sportiva della pesca in mare.
Prevedere un adeguato numero di filetti per non restare senza, proprio sul più bello!
Sotto sale i filetti possono durare anche diverse settimane o mesi senza marcire.
Con il passare del tempo , durante la pescata qui a bordo, vi accorgerete che i fileti via via diverranno sempre migliori o come si dice "performanti" e non peggiori come ci si aspetterebbe da una carne di pesce fuori dal frigorifero.
Questo soprattutto perché le alici non sono state lasciate a marcire tutte intere nella vaschetta per ore come molti di noi fanno!

**7**

Per l'innesco usare sempre ami di tipo adatto all'esca. E' di estrema importanza in questa fase fare 3 cose:

• Si applica il filetto , cucendolo tutta intorno all'amo, lasciando fuori appena la sua punta. L'amo, il nodo ed il gambo in particolare, non si devono far mai vedere per non insospettire la preda

• Fare un nodo rovescio, che si possa sciogliere ad ogni abboccata e che tenga amo ed esca insieme, così da migliorarne la tenuta nel tentativo di ferrata.

• E come già consigliato nell'altro cartello sulle montature da pesca, usare assolutamente terminali di qualità del tipo "fluorocarbon".

**8**

Molti pescano anche con alici tagliate come in fotografia. La tecnica è meno raffinata, ma dimostra che l'alice, per evitarne il marcimento , è anche qui scorporata dal pasto e dalle viscere.
Possono essere intraprese tecniche con altri bocconi di alici, differenti da quelli qui sopra rappresentati, come il filetto intero o mezzo filetto, code o teste.
Non usare guanti in lattice per innescare. Il tipico forte odore del lattice viene percepito con facilità dal pesce, che rifiuta con più facilità l'esca una volta in acqua.
**Ma lo ripeto ancora, l'importante è scorporare viscere e pasto dall'alice appena possibile.**

## TIPOLOGIA DI ESCA

Discorso a parte, lo merita la tipologia di esca. Il mare insegna che esso non è mai lo stesso ogni giorno. Così, se un giorno è efficacie una tecnica e un tipo di esca, l'ora dopo o il giorno dopo non lo sono più. Pertanto le esche che noi forniamo sono le alici, le quali sono alla base di molte diete di specie ittiche presenti nell'alto Adriatico. Ciò nonostante molti pescatori per insediare le diverse specie di prede usano le più disparate esche come: il calamaro, i petti di pollo, il fegato di maiale, sarde, polpa di granchio, cappe lunghe (cannolicchio), gamberetti, seppie , camole del miele, oltre naturalmente ai vermi di mare ( bigattini, Coreani, Americani, Arenicole, Veneziani, Bibi e Tremoline, etc..) reperibili nei negozi di pesca a Chioggia. Ad esempio le viscere del sugherello (suro, occiona) nella zona branchiale è una ottima esca per lo sgombro. Come del resto lo è anche la carne della boga (boba).
In poche parole, il pescatore accorto dovrebbe pescare con più tipi di esche possibili.

Questi consigli anche sul sito **www.catamaranocomfort.it**
Nella speranza di avervi fatto cosa gradita, abbiamo inoltre affisso attorno al Catamarano Comfort l'importante tecnica per le montature della canna da pesca e quella della conservazione del pescato.

CATAMARANO COMFORT
N° Verde 800.16.85.95 - Tel. 333.3922583 - www.catamaranocomfort.it - dario@catamaranocomfort.it

# ALCUNI CONSIGLI UTILI

2

Ognuno di noi quando sale in barca per una giornata di pesca NON dovrebbe mai dimenticare che sta andando a divertirsi, e quindi dovrebbe essere rilassato il piu' possibile verso gli altri. Non dovremmo nessuno di NOI dimenticare mai quanto è bello stare assieme e scambiare le proprie impressioni nel riguardo della stessa passione . Pertanto quando veniamo a pescare lasciamo a casa i problemi vari che la vita purtroppo ci obbliga a vivere tutti i giorni e portiamo pazienza se il nostro vicino di posto magari qualche volta involontariamente ci ingarbuglia la lenza.
Questi che seguiranno sono i consigli e le tecniche che molti di voi in questi anni hanno condiviso con noi.
Un grazie di cuore a tutti , che ci avete aiutato a scrivere quanto segue.

## La montatura standard

La montatura più usata sul Catamarano Comfort per la cattura di pesci come ad esempio gli sgombri, lanzardi, sugarelli, etc. è quella in cui è presente partendo dal mulinello:

### lenza madre

• Lenza madre del 0,30-0,35 mm. in misura di 50-100 Mt. recuperata sul mulinello.

### girella

• Girella con gancio (tipo spilla da balia) sul lato dell'inserzione dell'asola del terminale per facilitare l'intercambiabilità dei terminali stessi.

### piombo

• Piombo scorrevole intercambiabile con gommini alle estremità dello stesso, in via ottimale se possibile in vetro trasparente. Il peso varia al variare della modalità di pesca e va dai 5 g. ai 100 g. o più, qui a bordo i più usati sono sulla fascia dai 20 ai 40 grammi e sempre si sceglie la grammatura in base alle condizioni della corrente marina e meteomarine presente in quello specifico giorno.
L'uso di una montatura senza piombo è indispensabile quando il pesce lo si trova visibile ad un metro c.a dalla superficie e questo accade solitamente nei pressi dei pasturatori automatici presenti in prua del Catamarano Comfort,meno frequentemente a poppa.
Pescando in modalità senza piombo,valutare sempre l'infausta possibilità di ingarbugliarsi (in lingua veneta " incatteiarse") con le lenze di altre canne. Per ovviare a tale ipotesi bisognerà recuperare fuori acqua la preda nel minor tempo possibile (3-4 secondi).All'aumentare della corrente o del vento appesantire eventualmente il terminale con i piombini sferici posti lungo il terminale stesso e lontano il più possibile dall'amo.

### Terminale

• IMPORTANTE: Il TERMINALE è solo in "FLUOROCARBON", di recente produzione e mantenuto con cura e lontano dalla luce solare , della lunghezza minima di 90 cm fino al massimo di 150 cm.
E' Importante nonché fondamentale affidarsi a terminali di qualità del diametro di 0,12 mm fino ad un massimo 0.22 mm. Oltre quest'ultima misura non ha tecnicamente senso un uso di un terminale fluorocarbon.
Prepararsi con un buon numero di terminali prima dell'attività di pesca sportiva, al massimo alcuni giorni prima e posti in via ottimale su sagome di forma circolare per evitare lo stress del filo visibile dalle prede e mai su tavolette rettangolari spesse magari solo 1 cm!
E' importante bagnare con acqua la parte del terminale con cui faremo il nodo sull'amo, in quanto il terminale fluorocarbon è soggetto a spezzarsi se non bagnato. Mai provare , per capire la tenuta di trazione del fluorocarbon, con il filo " secco".
Di tutti i consigli utili che si possono dare, la scelta del marchio del terminale è fondamentale.
Marchi come il SEAGUAR ACE che risulta il più usato o il Top del Top, il costoso Seaguar FXR, ASSO DI CUORI, DAIWA TD BRAVE, YAMASHITA (V-HARD), SUNLINE FC100, VANGUARD sono tutti fluorocarbon (saltwater) da mare tra i più usati dai nostri clienti più attenti e capaci.
Possiamo aver dimenticato altri ottimi marchi,ma quelli che di certo hanno fatto sempre la differenza sono quelli elencati.

### Amo

• Sicuramente un ruolo fondamentale in tutte le tecniche di pesca lo riveste l'amo. Questo piccolo accessorio, infatti, per molti risulta essere di primaria importanza.
L'amo va abbinato alla preda che intendiamo insediare ricordando bene che non è un determinato pesce che abbocca alla nostra lenza ma siamo noi stessi che selezionando un determinato amo eliminiamo la possibilità che altri pesci abbocchino. Ad esempio pescando a bolentino a pagelli, inserendo un amo diciamo n°15 gamakatsu sapremo bene che quasi tutte le specie potranno abboccare. E avremo quindi il problema di allamare specie non desiderate quali ad esempio boghe,mennole ,etc... Ma se saliamo al n°12 allora alcuni pesci dall'apparto boccale più piccolo non potranno abboccare, o meglio le possibilità saranno remote. La scelte dell'amo giusto, del peso giusto e dalla punta più affilata aumenterà i risultati della nostra pescata.
Oggi c'è, inoltre, la tendenza ad usare ami molto piccoli rispetto a qualche anno fa,anche per gli sgombri.
C'è inoltre da fare una determinata scelta sul profilo dell'amo: a paletta o ad occhiello, a gambo corto o a gambo lungo.
La scelta dell'amo in un specifico momento di pesca è dettata da molteplici fattori. Presenza di pesce non molto affamato,schivo,impaurito o indesiderato. Qui la scelta è soggettiva, anche se i più usati per gli sgombri e lanzardi e sugarelli sono ami della misura del 3 o del 4 e marchi come ad esempio Mustad, Gamakatsu o Tubertini.

### Canna da pesca

• Le canne da pesca variano da una misura che va dai 2,5 mt . fino ai 5 Mt. per le canne dotate di mulinello, qualche metro in più per le canne cosiddette "fisse".La scelta è soggettiva in base alla vostra esperienza,sul tipo di rigidità della canna, peso, tipo di cimino, etc…, ma ad avviso di molti non importante nella qualità come la scelta del terminale o dell'amo.
Le canne " fisse" possono essere usate anche con il galleggiante appropriato e risultano essere una delle più valide configurazioni di pesca qui a bordo, quando le condizioni nella fattispecie, quelle meteomarine ed il pesce quasi in superficie, lo permettono.
Discorso a parte per canne fisse di dimensioni molto piccole , anche inferiori ai 2 Mt.Nei pressi dei pasturatori, hanno reso nei momenti di frenesia alimentare e presenza del pesce in superficie, enormi quantità di pescato, grazie alla velocità di azione.

## La montatura "da fondo"

• Con la pesca cosiddetta da fondo o da fondale si possono catturare specie differenti come scorfani, mennole, pagelli altrimenti detti fragolini, gallinelle dette anche lucerne, boghe, merluzzetti, moli, saraghi, gronghi e mormore, ma anche occhiate e orate .
Per la montatura semplice per la pesca da fondo applicare la lenza madre senza piombo seguita da girella, alla girella montare un' amettiera detta anche gergalmente "Sabiki" o in veneziano "camoera" con una certo numero di ami ed infine un piombo a goccia di opportuna grammatura sul finale.
E' importante armare gli ami dell'amettiera ogni qualvolta si immerge la montatura, in quanto la sola presenza delle piumette poste in prossimità degli ami non invita seriamente il pesce alla mangianza.E' consigliabile non recuperare subito alla prima abboccata, ma attenderne altre poiché i pesci nelle vicinanze dell'amettiera vengono incuriositi dal movimento e nella maggioranza dei casi si avventano nel numero degli ami rimasti disponibili.
• Per la montatura semplice per la pesca al calamaro o seppia potete montare al posto degli ami dell'amettiera i finti per calamaro o seppia, scegliendo nella composizione differenti colori e finti artificiali di qualità con marchi conosciuti quali ad esempio Yamashita o Yo-zuri.

### Importante

Ricordarsi di lavare il tutto con acqua dolce una volta a arrivati a casa, poiché l'acqua salsa arrugginisce le parti interne del mulinello, provoca il deperimento degli occhielli-passanti e cristallizza la lenza madre rendendola debole agli strappi ad un uso successivo.
Ricapitolando, gli aspetti più importanti da valutare sono:
• L' adattabilità della tecnica di pesca, che varia ogni giorno, in quanto il mare e la sue forme di vita ogni giorno reagiscono in modo diverso alle condizioni meteomarine. Nell'attività di pesca sportiva una tecnica usata le volte precedenti potrebbe risultare inefficace totalmente in altri momenti successivi. Bisogna adattarsi al mare e non il mare a noi. Per fare ciò il pescatore più attento è colui che porta con sé svariate attrezzature di pesca.
Non dimentica mai di includere nel set di pesca in mare anche la canna fissa e galleggianti.
Agisce sulle variabili come ad esempio: montature ,esche ,posto,corrente marina e sua direzione…etc.. finchè non ha altre soluzioni possibili.
Osserva, si adatta e raggiunge lo scopo.
Insomma riesce a "interpretare" la situazione della giornata di pesca.
• La scelta importantissima del terminale ed altrettanto importante dell'amo.
• La scelta del posto in barca, in relazione al tipo di pesca che si vuole svolgere. La parte poppiera (dietro) non si può considerare in ogni caso la più fruttuosa. Considerate che a bordo il comandante approva e promuove il cambiamento di postazione assegnata al pescatore se è al fine di migliorare la resa di catture, naturalmente quando le condizioni di affollamento lo permettono.

Questi consigli anche sul sito **www.catamaranocomfort.it**
Nella speranza di avervi fatto cosa gradita, abbiamo inoltre affisso attorno al Catamarano Comfort l'importante tecnica di conservazione ed uso delle esche e quella della conservazione del pescato.

CATAMARANO COMFORT
N° Verde 800.16.85.95 - Tel. 333.3922583 - www.catamaranocomfort.it - dario@catamaranocomfort.it

# ALCUNI CONSIGLI UTILI

3

Ognuno di noi quando sale in barca per una giornata di pesca NON dovrebbe mai dimenticare che sta andando a divertirsi, e quindi dovrebbe essere rilassato il piu' possibile verso gli altri.
Non dovremmo nessuno di NOI dimenticare mai quanto è bello stare assieme e scambiare le proprie impressioni nel riguardo della stessa passione .
Pertanto quando veniamo a pescare lasciamo a casa i problemi vari che la vita purtroppo ci obbliga a vivere tutti i giorni e portiamo pazienza se il nostro vicino di posto magari qualche volta involontariamente ci ingarbuglia la lenza.
Questi che seguiranno sono i consigli e le tecniche che molti di voi in questi anni hanno condiviso con noi.
Un grazie di cuore a tutti , che ci avete aiutato a scrivere quanto segue.

## Come conservare il pescato?

**Molti portano a casa, una volta finita la battuta di pesca, del pescato che non è più commestibile o senza la freschezza desiderata, rendendo vana e senza senso l'intera giornata di pesca.**
**Non è ragionevolmente possibile. I consigli che seguono servono a far la differenza tra il mangiar bene e il mangiar male o donare del pesce senza fare brutte figure.**

**Le cause risalgono alla cattiva conservazione durante la pesca e successivo ritorno a casa.**

**Al fine di ovviare a questa situazione, i pescatori più accorti adottano un vero e proprio sistema di trattamento per la conservazione del pescato.**

## Ecco i procedimenti da adottare:

### Durante la pesca.

Il catamarano Comfort offre in esclusiva il servizio di acqua refrigerata salata. Basta recarvi a prua con il vostro contenitore da riempire.

All'interno dei frigo portatili, portarsi direttamente da casa delle bottiglie di plastica con acqua congelata, le quali verranno immerse nell'acqua dove si accumula il pescato.

Meglio stivare subito le prede, appena pescate, nel frigo portatile piuttosto che nel secchio. Quest'ultimo non ha tenuta termica.

Non accumulare pesce in un recipiente senza acqua.

Cambiate l'acqua all'interno del contenitore con una certa frequenza sempre che non abbiate messo le bottiglie ghiacciate o non usiate l'esclusivo servizio di acqua refrigerata.

Considerate che con una temperatura esterna di 35-40° e ancor più all'esposizione solare diretta, l'acqua in cui viene immerso il pescato si scalda molto in fretta.

Eviscerare il pescato, tagliandolo e aprendolo dalla bocca fino all'ano, prima possibile, ad esempio al primo cenno di pausa di frenesia alimentare del pesce, chiedendo ad un amico di sorvegliare per qualche minuto la vostra canna.
**Insomma un pesce in meno a fine giornata, ma di qualità!**

Abbiate cura di squamare ed asportare aderenze scure, branchie, tessuti molli, pinne .
**E' una fase fondamentale, poichè eviscerare male il pesce, lo rovina in fase di cottura nel gusto.**

Per i perfezionisti, si informa che alcuni pescatori asportano anche le due parti di pelle sottile formatesi dal taglio, quelle che, in pratica, contenevano le viscere del pesce e le branchie e che risultano di gusto a volte sgradevole.
E' fondamentale interrompere prima possibile la fase di attacco batterico che comincia dalle viscere del pesce e si estende velocemente alla carne, rendendola così di pessima qualità.

Tagliando alla base la pinna posta sulla coda dello sgombro o del sugarello, il pesce dovrebbe dissanguarsi quasi completamente. E' importante togliere il sangue che altrimenti alimenta la carica batterica e lo rende più amaro una volta cucinato.

### Dopo la pesca

Dopo aver eseguito tutti gli accorgimenti sopradescritti, non resta che di nuovo pulire e risciacquare bene con acqua presente nei rubinetti individuali il pesce, passando energicamente i pollici nelle parti interne eviscerate.

**Risciacquare il pesce di mare sempre e solo, unicamente con acqua di mare da quando lo pescate a quando lo cucinate.**

Decapitare il pesce, se ritenete che la presentazione del pesce intero sul piatto in tavola non sia importante. Si risparmia inoltre anche molto spazio nel frigo.

Sempre a bordo, una volta eviscerato, pulito, risciacquato con acqua di mare (mi raccomando) ed infine scolato dall'acqua, il pesce deve essere riposto in un sacchetto di plastica e poi nel frigo portatile.
Tra il ghiaccio servito dall'equipaggio a bordo ed il pesce, bisogna mettere un sacchetto di plastica per non far avvenire la scottatura cosiddetta "a freddo" ,che danneggia la qualità delle carni.
All'interno del frigo portatile, Il ghiaccio va messo sopra al pescato e **mai mescolato insieme al pescato**. Più il ghiaccio resta accorpato in un blocco unico, meno tende a fondersi, poiché diminuisce la superficie di scambio di calore .

Una volta a casa, mettere in freezer quanto prima il pesce, per non interrompere la catena del freddo. Non siate pigri, altrimenti il pesce si rovina, con la fusione del ghiaccio e conseguente perdita di freddo, già avvenuta durante il vostro viaggio di ritorno a casa, all'interno del frigo portatile.
Per togliere odori sgradevoli al frigo portatile, dopo averlo lavato con acqua e un po' di **aceto**, porre all'interno un **bel rametto di rosmarino per alcuni giorni.**

Il pesce azzuro surgelato in modo industriale può essere conservato 12 mesi in freezer, **nel nostro caso si parla di massimo 3-4 mesi.**
Il pesce non può essere consumato fresco per legge, Il decreto legislativo 30 dicembre 1992, n.531, obbliga chi somministra o consuma prodotti ittici crudi ad **usare pesce congelato o a congelarlo per 24 ore a meno 20 gradi**. Solo dopo può essere mangiato (ecco perché nelle cucine dei ristoranti è comparso l'abbattitore, il congelatore che abbatte la temperatura del pesce in tempi rapidissimi). Questo è dovuto alla possibilità di presenza di parassiti nel pesce che vanno soppressi nel modo sopraccitato.

L'odore di pesce che vi resta sulle mani, anche dopo averle più volte lavate, è probabilmente dovuto a materiale che si trova sotto le unghie. Pulire energicamente con uno spazzolino da unghie e sapone liquido da piatti sia mani che sotto le unghie. Per finire si applicherà della crema da mani che, idratando la pelle, espellerà definitivamente l'odore persistente.

Questi consigli anche sul sito **www.catamaranocomfort.it**
Nella speranza di avervi fatto cosa gradita, abbiamo inoltre affisso attorno al Catamarano Comfort l'importante tecnica di conservazione ed uso delle esche e per le montature della canna da pesca

CATAMARANO COMFORT
N° Verde 800.16.85.95 - Tel. 333.3922583 - www.catamaranocomfort.it - dario@catamaranocomfort.it