Rivista svizzera della pesca

Schweizerischer Fischerei-Verband SFV
Fédération Suisse de Pêche FSP
Federaziun Svizra da Pestga
Federazione Svizzera di Pesca

I pescatori sono partecipi I: **referendum**

Le federazioni cantonali, le società e la FSP sono sollecitati per il 13 giugno 2021

Il referendum del 13 giugno 2021 riguarda ciò che è più importante per i pescatori: acque vitali per uomini e animali. Ecco perché l'impegno a favore delle due iniziative popolari è di grande importanza.

Quasi mensilmente, gli esperti pubblicano studi sull'eccessivo inquinamento dei suoli e delle acque per mezzo di pesticidi. Gli effetti sono devastanti per l'habitat acquatico e quindi per gli insetti e i pesci - con conseguenze negative per ogni singolo pescatore.

La FSP è delusa

Indipendentemente dalla Federazione Svizzera di Pesca e dalle grandi organizzazioni ambientaliste, sono stati dei privati ad aver lanciato sia l'iniziativa sull'acqua potabile che quella sui pesticidi. La FSP si è sempre schierata a favore di queste due iniziative popolari perché concernono le preoccupazioni principali della pesca. Molte federazioni cantonali e società di pesca hanno partecipato attivamente alla raccolta delle firme. Nel corso delle consultazioni parlamentari, la FSP, insieme ad altre associazioni ambientaliste, si è espressa più volte a favore di un controprogetto forte alle due iniziative. Alla riunione dei delegati della FSP a Soletta, i delegati delle federazioni cantonali hanno approvato all'unanimità una risoluzione con la seguente richiesta: se il Parlamento non approva un controprogetto forte, la FSP e le sue federazioni cantonali sosterranno le due iniziative.

Campagne indipendenti

Ecco a che punto siamo oggi: il 13 giugno 2021 si voterà sulle due iniziative popolari senza alcun controprogetto. Ha quindi senso che la FSP e le federazioni cantonali facciano una campagna per un SÌ ad entrambe le iniziative.

Le associazioni ambientaliste hanno anche deciso di condurre la propria campagna indipendentemente dai promotori. L'obiettivo comune è quello di aiutare entrambe le iniziative a ottenere un ampio sostegno. Poiché si tratta di una questione chiave e di una preoccupazione centrale della FSP, la direzione ha deciso che la FSP e Aquaviva condurranno insieme la "campagna 2 x SÌ delle associazioni ambientaliste". I contenuti e i materiali della campagna sono attualmente in fase di sviluppo in modo che la popolazione possa essere informata dei benefici di entrambe le iniziative subito dopo il voto del 7 marzo 2021.

Dopo la raccolta di firme da parte dei pescatori - qui una giornata di azione a Lucerna - è ora necessario un forte impegno per ottenere il successo alle urne.

Le associazioni ambientaliste si concentreranno principalmente sull'acqua non inquinata come elemento vitale per l'uomo e gli animali.

Campagne di voto regionali

La FSP dipende dall'impegno delle federazioni cantonali e delle loro società locali nelle rispettive regioni, perché la battaglia sarà decisiva nei Cantoni. Si raccomanda quindi che le federazioni cantonali prendano loro stesse l'iniziativa di una campagna cantonale o cerchino di collaborare con altre forze che condividono lo stesso obiettivo. L'importante è mettersi subito al lavoro! La FSP e le associazioni ambientaliste forniranno informazioni e materiale per la campagna.

Kurt Bischof

I pescatori sono partecipi II: **giornata dei pesci**

La biodiversità offre argomenti interessanti - per esempio la rinaturazione

Anche le federazioni e le società cantonali devono mettersi al lavoro per la Giornata dei pesci del 28 agosto federazioni e le società devono iniziare a prepararsi fin d'ora. La Rivista svizzera della pesca presenta i cinque temi della Giornata dei pesci in una breve collana.

Manifesto per la Giornata dei pesci 2021

Con il motto "I pesci hanno bisogno di biodiversità", la popolazione di tutti i Cantoni può essere sensibilizzata positivamente alla Giornata dei pesci del 28 agosto 2021. Per assicurare il successo di questo evento a favore dei pesci e delle acque, si è stabilita la seguente divisione dei compiti:

- La Federazione Svizzera di Pesca fornisce le basi tematiche, le idee per la realizzazione e - molto concretamente - i manifesti e il materiale per gli stand o altri punti.
- Le federazioni e le società cantonali organizzano eventi pubblici sul campo.

Tema 1: rinaturazione

Sotto il motto "I pesci hanno bisogno di biodiversità", la FSP ha fissato cinque temi per la Giornata dei pesci che possono essere adottati dalle federazioni e dalle società secondo il loro interesse e la loro pertinenza. Il primo di questi cinque temi è quello della "rinaturazione". In linea di principio, questa preoccupazione centrale della pesca può essere affrontata molto bene in tutte le regioni della Svizzera, ma soprattutto nell'Altopiano centrale con i suoi grandi agglomerati e le loro aree industriali. La rinaturalizzazione si presta a campagne pubbliche perché il miglioramento degli ambienti acquatici come habitat quasi naturali con un alto livello di biodiversità è un tema che riguarda tutta la società - e che incontra anche l'approvazione o almeno l'interesse di ampie cerchie.

La rinaturazione è associata a molte problematiche: pianificazione del territorio, confini naturali dei fiumi, temperatura dell'acqua e inquinamento, manutenzione e conservazione, gestione pubblica e necessità del territorio.

Possibili soluzioni

Questi problemi mostrano che nella rinaturazione esistono dei conflitti d'uso. È necessario trovare il modo di combinare natura, protezione dalle inondazioni, sviluppo di aree residenziali e sfruttamento economico. Ciò porta ai seguenti approcci:

- Combinare la protezione dalle inondazioni e la rinaturalizzazione
- Migliorare la struttura dei corsi d'acqua
- Stabilire zone rivierasche, distanza dal corso d'acqua, riserve di terra
- Miglioramento della dinamica del trasporto di materiale, dell' equilibrio dei sedimenti e dello smantellamento dei canali artificiali monotoni
- Connettività trasversale, longitudinale e verticale dei corsi d'acqua

Eventi attrattivi

I problemi così come le soluzioni si adattano perfettamente alla realizzazione di eventi e azioni in occasione della Giornata dei pesci. Per esempio, sono possibili visite a buoni progetti di rinaturalizzazione o a progetti in corso. Anche un'esposizione di un progetto pianificato nella regione può suscitare attenzione. Un altro approccio è quello di far partecipare a un'"esperienza nella natura" con un tour all'aperto presso postazioni lungo un fiume: scarico di ghiaia, forza della corrente, trasporto di materiali minerali. Infine, si potrebbe anche realizzare un modulo del progetto "I pescatori creano habitat". Naturalmente, è possibile anche un approccio convenzionale: con una mostra su vari argomenti e relativi tabelloni.

Messaggi per il pubblico

Gli eventi della Giornata dei pesci potrebbero essere "venduti" con slogan accattivanti e messaggi convincenti che attraggono il pubblico. Ecco alcuni esempi:

- «L'acqua è vita - diamo acqua alla vita»
- «Combinare la rinaturalizzazione e la protezione dalle inondazioni»
- «Noi pescatori sosteniamo (non solo) i grandi progetti»
- «Piccole misure per grandi effetti»
- «I pescatori creano habitat»

La Federazione Svizzera di Pesca sosterrà le federazioni e le società cantonali fornendo loro materiale e assistenza adeguati. Informazioni: info@sfv-fsp.ch.

Kurt Bischof

Pesce bianco: **pesce locale invece di importazioni dannose per il clima**

La FSP sostiene il progetto "pesce bianco" nei ristoranti dell'Alto Reno

Il pesce bianco del lago di Costanza e del Reno superiore sono un' opportunità per i pescatori, i ristoratori e i clienti. Dal 2018, 3'000 chili di pesce bianco sono stati serviti nei ristoranti. Un principio che merita di essere imitato.

Dai "Burgers del Reno" con pesce bianco della regione del lago di Costanza al posto del salmone importato dalla Norvegia, del pesce persico dalla Polonia o della trota dall'Olanda - nel Canton Sciaffusa il pesce bianco locale arriva sempre più spesso nei piatti dei clienti di cinque ristoranti. Questo nonostante il fatto che il cavedano - il pesce dell'anno 2021 - o il barbo, la tinca, la carpa e il siluro siano stati finora considerati pietanze poco appetibili. Il successo a Sciaffusa è dovuto al concetto di "pesce bianco" di Markus Heller, membro del comitato e presidente dei giovani pescatori della federazione di pesca di Sciaffusa.

Pesce bianco invece di pesci nobili

Il concetto è semplice: i pescatori ora ricercano intenzionalmente anche il pesce bianco. Se è catturato, può essere dato ai proprietari dei ristoranti gratuitamente. I ristoranti partecipanti preparano il pesce e lo mettono sul menu. Markus Heller coordina il processo. Alla fine dell'anno, i proprietari dei ristoranti pagano una tassa per questo servizio alla federazione di pesca e non al singolo pescatore - questo aspetto è stato particolarmente importante per Heller quando ha sviluppato il concetto. Né egli trae profitto dalla sua idea: "Non ne traggo profitto, sono solo interessato alla pesca nel Cantone di Sciaffusa". Di conseguenza, il denaro viene ridistribuito ai progetti delle società lungo il Reno.

Ne beneficiano tutti!

Dal 2018, il progetto "Pesce bianco" ha potuto versare 14.000 franchi alle società. Questa è una soluzione vincente per l'habitat, il settore della pesca, il ristoratore e il cliente, che può beneficiare di pesce prodotto in modo sostenibile ed ecologico. Di conseguenza, in futuro si consumerà più pesce bianco invece di quello nobile. In questo modo, la pressione di pesca sui pesci nobili del Reno può essere minimizzata e le loro popolazioni possono riprendersi.

Il pesce bianco viene trasformato in deliziosi " Burger del Reno ".

Tutto è iniziato con il "Burger del Reno"

La valorizzazione del pesce bianco è stato a lungo una preoccupazione per Markus Heller. Nell'estate del 2003, quando lui stesso aveva appena ottenuto il suo brevetto di pescatore sportivo svizzero, si è verificata la prima significativa mortalità di temoli e trote sul Reno superiore a causa delle temperature dell'acqua troppo elevate. Da allora, la popolazione di salmonidi non si è mai veramente ripresa. "Per ridurre al minimo la pressione di pesca su questi pesci nobili, ho sensibilizzato i miei colleghi alla pesca dei pesci bianchi".

Le insidie del cavedano

Formatosi come cuoco, Markus sperimenta costantemente ricette per il cavedano, che trasmette durante i suoi corsi per giovani pescatori. "Il pesce bianco ha molte lische a Y, quindi la lavorazione è complessa". Un cavedano di 2,5 chili contiene circa 500 grammi di visceri e 1,3 chili di lische e pelle. Rimangono solo 700 grammi di carne di pesce utilizzabile. Tuttavia: "Se i filetti senza le lische del ventre vengono macinati in un tritacarne, le altre lische più piccole non si notano più. La massa di carne di pesce può essere condita a piacere e trasformata in bastoncini di pesce, triangoli o deliziosi " Burger del Reno ", dice Heller ammiccando.

Sarah Bischof

«È una soluzione vincente per l'habitat, il settore della pesca, il ristoratore e il cliente, che può beneficiare di pesce prodotto in modo sostenibile ed ecologico.»

Photos: MH

Pesce bianco: **due giovani ristoratrici contribuiscono al suo successo**

Le due giovani ristoratrici Anica e Nicole Schmid hanno rivisitato le "losanghe di pesce bianco" nel loro ristorante Augarten a Rheinau. Nell'intervista parlano dei loro obiettivi e della reazione dei clienti.

Rivista svizzera della pesca: Cosa vi ha spinto ad aderire al progetto "Pesce bianco"?
Anica & Nicole Schmid: La pesca sostenibile ed etica del pesce della regione ci dà grande soddisfazione. I pesci bianchi appartengono a una famiglia di pesci generalmente poco popolare, poiché hanno relativamente molte lische difficili da rimuovere e sono quindi poco rappresentati nella ristorazione. Vediamo questo progetto come un'opportunità per offrire ai nostri ospiti un piatto che è completamente in linea con il nostro motto "giovane - fresco - regionale e fatto in casa".

Quali sono le vostre esperienze?
Molto positive. Possiamo promuovere il pesce bianco come pesce locale e migliorare la sua reputazione. Allo stesso tempo, viene venduto alla nostra azienda a un prezzo al chilo molto equo. Con il nostro contributo, le società possono a loro volta realizzare progetti come la "pulizia delle rive" (Ndlr : "Ufer-Putzete").

Entusiasti della gastronomia del pesce bianco, da sinistra a destra: Nicole Schmid, Anica Schmid, Markus Heller.

Ma la domanda più importante è: cosa pensa il cliente del pesce bianco?
I clienti tendono a immaginare un filetto di pesce bianco quando ordinano del pesce. Ma le nostre losanghe di pesce bianco sono un trito di pesce, raffinato con erbe dell'orto, poi messo in pastella e fritto. Quindi non hanno più molto a che fare con un filetto di pesce. Mostrare agli ospiti che la cucina sostenibile e regionale inizia qui, è la nostra missione.

Com'è la domanda di pesce bianco?
La domanda è media. Le classiche fritture di pesce persico o lucioperca del lago di Costanza sono, naturalmente, ancora molto richieste. I clienti hanno un atteggiamento relativamente costante e negativo nei confronti del cavedano e di altri pesci bianchi. La gente sa ancora troppo poco della cucina sostenibile e regionale.

Il pesce bianco è adatto alla cucina?
In fin dei conti, questo è quello che pensiamo noi. I nostri pesci indigeni come il cavedano, il barbo o il siluro possono ancora essere catturati con la coscienza pulita. Tuttavia, perché diventino un piatto di prima classe, sono necessarie creatività in cucina e una buona comunicazione con il cliente. Deve capire cosa ha sul piatto.

Che consiglio darebbe ai cuochi amatoriali?
Rifare la ricetta delle nostre losanghe di pesce bianco! (ride): tritare il pesce con un coltello da cucina affilato o meglio con il tritacarne, condire questa carne con cipolle, erbe fresche, sale e pepe, poi formarla a forma di losanga e immergerla nella pastella (con la birra) e friggerla. E buon appetito!

Interview Sarah Bischof

«La pesca sostenibile ed etica del pesce della regione ci dà molta soddisfazione.»

Ristoranti partner

Questi cinque ristoranti partecipano al progetto " Pesce bianco " di presentano sempre il pesce bianco nei loro menu:

- Ristorante **Unterhof** à Diessenhofen
- Ristorante **Augarten** à Rheinau
- Ristorante **Rhyhalde** à Sciaffusa
- Ristorante **Munotblick** à Feuerthalen
- Ristorante **La Terrasse** à Frauenfeld

Pesce bianco: **preparare il cavedano con la FSP**

Corsi web gratuiti con chef professionisti

Passo dopo passo verso un banchetto culinario: gli chef professionisti ve lo mostrano nei corsi web della FSP.

Come preparare il cavedano - pesce dell'anno 2021? Chef professionisti dimostrano come preparare il pesce bianco durante i corsi web - gratuiti.

Nel 2021, quattro seminari web di cucina si terranno nel comfort della vostra casa, dove potrete partecipare cucinando - o semplicemente guardando. Gli chef della FSP vi mostreranno come fare:

- Preparare un cavedano (o un altro pesce bianco) per la cottura in modo semplice - i piccoli trucchi con le lische!
- Le basi della preparazione e l'attrezzatura necessaria.
- Tutto può essere scaricato, dalle ricette semplici a quelle più elaborate.

I corsi web potranno poi essere seguiti gratuitamente sul sito della FSP e su YouTube. Oltre alle ricette presentate, l'opuscolo gratuito "Oggigiorno, altri pesci sono invitati a tavola" (in tedesco) è anche disponibile presso la FSP.

Numero limitato di partecipanti
Per partecipare ai seminari web dal vivo la registrazione è obbligatoria. Il modulo di registrazione sarà pubblicato sul sito web della FSP circa tre settimane prima dell'evento. Il numero di partecipanti è limitato. I corsi si svolgono il sabato dalle 15:00 alle 16:00.

1o corso: 27.3.2021
Preparare e sfilettare il cavedano per la terrina di pesce di Anton Mosimann

2o corso: 29.5.2021
Zuppa di pesce del Reno

3o corso: 28.8.2021
Cucina all'aperto (durante la Giornata dei pesci!)

4o corso: 27.11.2021
Sorpresa dell'Avvento

Philipp Sicher

Agenda FSP

10.4.2021
Conferenza dei presidenti FSP
Luogo da stabilire

12.6.2021
Assemblea dei delegati
Luogo da stabilire

28.8.2021
Giornata dei pesci
Tutta la Svizzera

Impressum

Federazione Svizzera di Pesca
Redazione/Produzione: Kurt Bischof
Casella postale 141, 6281 Hochdorf
kurt.bischof@bischofmeier.ch
Tel. : 041 914 70 10

www.sfv-fsp.ch