

REGOLE PRINCIPALI DELLA PESCA NO KILL

Uso di ami singoli e senza ardiglione

Gli ami multipli (ancorette) e gli ami con ardiglione provocano al pesce ferite gravi che ne mettono in pericolo la sopravvivenza. Usando ami singoli e privi dell'ardiglione potremo slamar più facilmente il pesce e senza provocargli gravi danni.

Recupero e liberazione del pesce velocemente

Il pesce durante il recupero lotta strenuamente per liberarsi. Questa lotta impari provoca uno stress grave con rilascio di un livello eccessivo di acido lattico. Sintomo di questo stress eccessivo causato da un recupero lento è la posizione che il pesce assume dopo esser stato rilasciato: sta fermo a lungo e, nei casi più gravi, si abbandona in posizione orizzontale alla corrente. Ugualmente importante è la slamatura veloce favorita dall'assenza dell'ardiglione sull'amo. Il pesce può sopravvivere fuori dell'acqua solo per pochi minuti ed è opportuno ridurre questo tempo a pochi secondi e comunque, dove possibile, è consigliato tenere il pesce in acqua.

Tenuta del pesce in acqua

Se nel recupero portiamo il pesce sin sotto riva, specie se sabbiosa o sassosa, ciò potrebbe provocare ferite causate dagli urti o dallo sfregamento su di una superficie ruvida. La pelle del pesce è ricoperta da un muco protettivo e la perdita di questo muco causata dallo struscio sul terreno può determinare infezioni da parassiti. E' preferibile, quindi, rilasciare il pesce mentre è ancora in acqua.

Maneggiamento delicato e con mani bagnate

È essenziale non toccare il pesce con le mani asciutte: subisce un shock termico dovuto alla differente temperatura del nostro corpo rispetto alla sua che è poi quella dell'acqua dove vive. Bagnarsi le mani riduce abbastanza lo shock termico ed evita anche l'asportazione del muco superficiale.

La delicatezza e l'attenzione nel maneggiarlo sono altrettanto importanti: non mettetegli le dita nelle branchie e non stringetelo. Il guadino, ma solo se ha una rete senza nodi, può essere d'aiuto purché si stia attenti a non far impigliare le maglie della rete sulle branchie.

Slamatura

Oltre a farlo delicatamente e velocemente mantenendo il pesce in acqua, è opportuno utilizzare delle pinze (ottime le pinze emostatiche che si acquistano con pochi euro).

Il pesce allamato profondamente (allamato cioè non sulla bocca ma nell'esofago) non deve essere slamato. In questo caso la slamatura provoca ferite assai gravi in parti vitali: è meglio tagliare il finale. A questo punto il pesce sarà nuovamente libero e potrebbe riuscire ad espellere l'amo attraverso l'ano (facilitato dall'assenza degli ardiglioni).

Rianimazione

Se il pesce è esausto non va lasciato andare immediatamente: occorre mantenerlo in acqua tenendolo con le mani e contro corrente.

Muovendolo un po' in avanti e indietro faremo entrare l'acqua e quindi l'ossigeno nelle sue branchie e lo rilasceremo solo quando inizierà a muoversi da solo cercando di liberarsi. Consigliamo un recupero veloce della preda per non stancarla troppo.

