

microcosmi

di Massimo Daviddi

Gli occhi di Attilio, sotto il pergolato di uva americana, a due passi dal lago, sono pieni di entusiasmo ancora oggi, a 88 anni, dopo gli oltre sessanta passati a pescare nelle acque del Ceresio, abitando uno dei suoi paesi più suggestivi: Brusino Arsizio. Un'epoca fatta di consuetudini, regole ferree e un po' d'avventura. «Allora, eravamo sette, otto famiglie, di pescatori».

Mentre racconta, lo ascolta la moglie Lucia, inseparabile compagna da cinquantasei anni, partecipe di un'esperienza fatta di cose semplici; solidarietà, pazienza, attenzione alla dimensione della vita nella realtà quotidiana. «Con l'arcione – tipica barca dei pescatori – andavamo fino Agno, là posavamo le reti. Erano di cotone, lunghe venticinque, trenta metri: da 1'500 a 3'000 maglie lavate tutti i giorni dopo il ritorno. Per alcune riparazioni particolari veniva Maria, in bicicletta da Brusimpiano, a sistemarle con cura. Qualche volta si fermava a mangiare e dormire da noi».

A che ora, la partenza? «Verso le quattro del pomeriggio; rientravamo, più o meno alle nove del mattino. Non solo Agno; anche Riva San Vitale, Olivella, Campione, Melide».

Il papà, Francesco, ha rappresentato per Attilio e i fratelli quella trasmissione di conoscenze che si è quasi del tutto interrotta, proprio per la diminuita attività della pesca. Perché, «si impara sempre dai vecchi. Gestì significativi quanto utili a organizzare tutte le fasi del lavoro, in attesa del buon esito. Capi-



Microstorie:
sguardi sulle cose
che cambiano
nel territorio
e nelle persone

Oggi un mestiere antico
per 'capire il tempo,
interpretarlo'

I pescatori e il lago

all'Ospedale psichiatrico. Quando necessario, salivano a Vico Morcote, Carona, bussando alle porte delle case per cercare di venderlo tutto; era faticoso per il peso e il viaggio».

Accanto alla pesca, l'altra fondamentale risorsa per l'economia della zona era il bosco, almeno fino a quando le due attività davano sufficiente reddito. «Da ottobre a primavera, si potevano ricavare anche 100 quintali di legna al

contro sul lago Maggiore l'ultimo pescatore di Luino, Eugenio Tomaselli, 66 anni. Nel laboratorio a ridosso del vecchio porto, vicino alla statua della madonnina e al noto caffè Clerici – Piero Chiara lo descrive in alcuni racconti – Eugenio sta filettando con abilità e precisione i lavarelli. Il padre, di origine bergamasca, trasferitosi qui, conobbe poco dopo la guerra un pescatore. Era il '46. Nasce allora la sua passione e fin da

minuito. Si trovano il coregone e la biondella, della famiglia del lavarello, il lucioperca e le bottatrici, mentre un altro pesce assente, è il camponè».

I pescatori, invece? «Da Laveno a Zenna eravamo almeno quindici famiglie; insieme a un collega di Monvalle, nella zona sono l'unico sopravvissuto. Diversi anni fa, con un gruppo di pescatori, avevamo costituito una cooperativa, soprattutto per le pratiche ammini-

m'era la vita, al porto vecchio? «C'era grande animazione; molte persone uscivano a pescare con la tirlindana. Insomma, era una realtà di paese unita dal lago; aneddoti, storie, incontri».

La globalizzazione, gli scambi tra grandi imprese industriali, fanno sì che ogni giorno giungano a noi tonnellate di pesci dall'Oceano Indiano, dal Pacifico, dalle grandi estensioni atlantiche,

re il tempo, interpretarlo: l'ora del marino, vento del sud o quello temibile del nord, da Porlezza, con correnti impetuose, gelide». Attilio ricorda, «la capacità di aspettare seduti in barca dove mangiavamo e dormivamo, fino a sentire le reti che vibravano per la moltitudine di pesci impigliati! Una pesca in genere copiosa, ricca di varietà: alborelle, salmerini, persici, trote, bottatrici, tinche. Una volta si mangiava molto pesce: costava poco, era buono».

E la vendita? «Mia madre e altre donne, riempivano i gerli, andavano a Mendrisio dove c'erano clienti abituali; ne vendevamo un quintale, due, anche

giorno, soprattutto faggio, il più pregiato, insieme a castagno e rovere. Le donne portavano le fascine di legna, spostandosi non poco considerando i mezzi di allora; Lugano e oltre. Un'economia domestica, fatta di sacrifici». Il figlio Armando esce in barca una volta alla settimana, certamente un'attività contenuta: è stato costituito il Consorzio pescatori con reti del Ceresio, di cui fa parte e la Cooperativa pescatori del lago di Lugano, per rilanciare una proposta attenta all'ambiente e alla qualità del pescato.

Spostandomi di trenta chilometri, in-

piccolo, Eugenio, sentendo il fascino del lago, lo segue; pian piano eredita le tecniche, i rudimenti del mestiere.

«Il lago, è decisamente meno pescoso di una volta, ma le nuove attrezzature consentono una pesca più agevole; in passato le reti erano grosse come un dito, adesso sono quasi invisibili». Quali, i pesci? «Le alborelle sono praticamente introvabili, mentre l'agone che per trent'anni era scomparso, è tornato; la causa, credo sia stata un'epidemia. Il lavallo è il cavallo di battaglia, tre quarti del pescato e della vendita è costituito da questo pesce che, pur con alti e bassi, non è mai venuto a mancare. Il persico, è di-

strative: i rapporti sono sempre stati buoni, ci si sentiva, ci confrontavamo, facevamo riunioni».

In prospettiva, come vede il mestiere? «Con sincerità, qui non c'è nessuno. Avrei voglia di trasmettere la mia attività a un giovane, proprio per guardare avanti; vale a dire le conoscenze, gli strumenti, il parco clienti. Un tempo, per vendere cinque chilogrammi di pesce dovevo fare il giro del mondo, oggi ho richieste da privati e ristoranti, la tecnica ha migliorato la qualità della pesca. Nonostante qualche annuncio, anche in trasmissioni televisive che hanno parlato della mia esperienza, nessuno si è fatto avanti». Co-

pesci a volte 'esotici' venduti in mille modi, ricette e formati. Certo, un segno del cambiamento, cui non possiamo sottrarci. Ma, una sorta di nostalgia resta per quel mercatino rionale che vendeva i prodotti del lago, per quel pescatore che teneva via il nostro pacchetto, che dava consigli per una ricetta.

Oggi, le cooperative esistenti, la loro voglia di esserci, affrontano un futuro difficile, ostico, tuttavia gustare un alimento a chilometro zero, un pesce del territorio, non è ancora utopia. Basterebbe crederci un po': ripensare alla vita di Attilio, a quella di Eugenio.

Alla nostra.

© Riproduzione riservata