



*Ghera 'na òlta:*

**El Pés  
del  
Méns**

© - C. Farinelli MMXXIII

## EL PÉS DEL MÉNS (IL PESCE DEL MINCIO)

Per secoli, anzi, per millenni il pesce del Mincio ha sfamato le popolazioni rivierasche spesso tormentate da carestie, guerre, pandemie e flagelli vari. Poi, dal secolo scorso, l'intervento umano si è fatto sempre più pesante attraverso le canalizzazioni, il prelievo a scopo irriguo e idroelettrico delle sue acque, l'aumento indiscriminato dei prodotti chimici nelle campagne e lo scarico delle acque reflue del grande depuratore di Peschiera. Non più libero di scorrere lungo il suo corso, il fiume si è ridotto a diventare un fiumiciattolo inquinato, le sue acque hanno perso la loro limpidezza e vitalità, e anche la flora e la fauna sono drasticamente mutate. Nel corso degli ultimi 50 anni l'arrivo dei pesci siluro, delle nutrie, degli aironi, dei cormorani, la contemporanea scomparsa o contrazione di pesci autoctoni come le alborelle, i vaironi, le scarde, i persici reali, le tinche, le anguille, ecc., hanno trasformato in maniera irreversibile un habitat fluviale che era rimasto inalterato per secoli.

Chi ha i capelli grigi ricorda ancora la pesca che si faceva, armati di una particolare rete detta “*cunèla*”, sul fondo della Seriola, quando veniva prosciugata, per catturare quantità di pesciolini, soprattutto i “*magnaròc*”. ma anche *Bòse*, *Foraguàde*, *Saltarèi*, *Anguilete*, *Aolète*, *Scàrdole* che garantivano cene a base di frittate e profumate frittiture di fiume. Stagionalmente, il passaggio di numerose anguille che migravano dal mare al lago, di ritorno dai luoghi di riproduzione e nel mar dei Sargassi,

rappresentavano una sicura fonte di cibo. Fra i pesci più grossi e ricercati c'erano i Lucci, le Tinche, la Carpe, i Barbi, i Cavedani, ecc. Lo sviluppo delle tecniche di pesca è stato straordinario. Oggi la tecnologia ha sostituito la vecchia arte della pesca con la canna e la lenza (senza mulinello), con attrezzature, esche e pasture che sembrano uscite da un romanzo di fantascienza. Un tempo a Borghetto regnavano figure di pescatori diventate mitiche, come “*El Vècio Galina*”, che con infinita pazienza e maestria, col verme, l'alborella, le budella di pollame o le rane, sapeva sempre dove e come pescare un determinato pesce. Se riusciva a catturare un bel luccio lo portava da Céncio, oste del Gatto Moro, il quale lo cucinava in bianco per poi insaporirlo con olio extra vergine d'oliva e un trito di erbe che egli stesso raccoglieva lungo il Mincio. Una singolare ricetta di *Luccio in salsa*, ahimè rimasta segreta.

Dal fiume sono nate splendide ricette: le già ricordate “*Fritàie coi saltarèi o coi magnaròcc*”; la “*Ténca coi Bisi*”; la “*El misto de pès frit*”; “*La Carpa frità o al forno*”; “*Le Anguile ai fèri o 'en sguasét*”; “*El risòt co' le rane o col pès*”; “*I Caassign ai ferri*”, per concludere con un caposaldo della cucina fluviale “*El pès Gat frit*” con la polenta. Molto rare oramai le trote che scendevano dal lago e venivano a visitare le nostre rive, totalmente sostituite da quelle “*salmonate*” di allevamento.

## PESCI E CROSTACEI ESTINTI O QUASI:



### LA SGARANSÈLA:

Il granchio di fiume viene così chiamato partendo dal termine veneto *granso*=*granchio*. La desinenza *èla* ci porta al significato di piccolo granchio.

### GAMBERO DI FIUME:

Un tempo era molto apprezzato bollito o alla brace. Il crostaceo era presente anche nel vicino fiume Tione dei Monti.



### L'ANGUILLA:

Era numerosissima nel Mincio quando transitava stagionalmente da e per il Mar dei Sargassi per riprodursi. Gli sbarramenti e l'inquinamento hanno rotto questo ciclo vitale ed ora è a rischio estinzione. Già i

Romani, 2000 anni fa, la pescavano in apposite strutture realizzate a Peschiera e la commercializzavano in grandi quantità essendo anche allora un pesce molto ricercato.

## **ALBORELLE E VAIRONI:** (*Àole e Varôgn*)

Erano pesci presenti in grandi quantità, non solo sul Mincio, ma anche sul Garda dove erano essiccati al sole per essere poi mangiati con la polenta durante l'inverno, le famose “*Àole salè*”.



## **PESCE PERSICO SOLE:**

Introdotta alla fine dell'800 dall'America, ha colonizzato tutti i fiumi e laghi italiani. Ora però la sua presenza è fortemente ridotta.

## **I SALTARÈI:**

Gamberetti di Fiume

Rari da trovare oggi sul Mincio, un tempo hanno sfamato molte famiglie, prima fritti e poi immersi nelle uova sbattute e trasformati in soffici e gustose frittate.

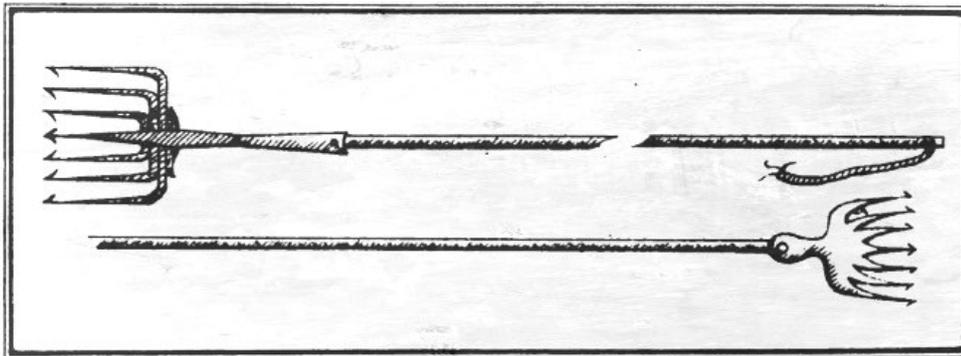
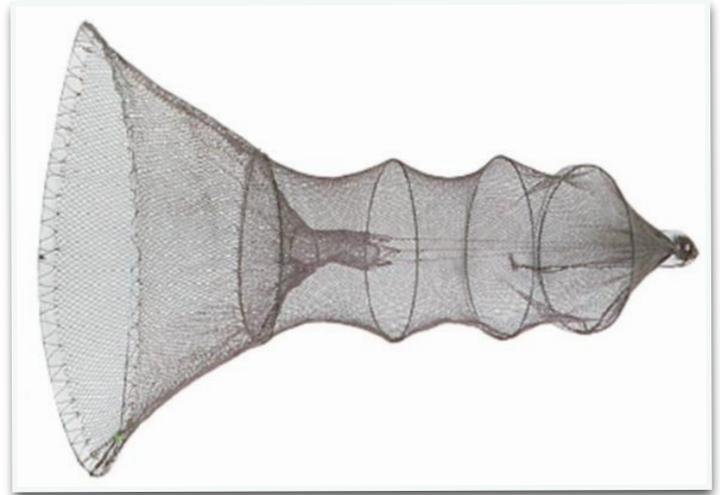




**1965: Paolo Galetto, indimenticato gestore della pizzeria omonima, posa assieme a Ludovico Carteri che mostra con orgoglio una gran bella carpa pescata quel giorno sul Mincio.**

## ANTICHI SISTEMI DI PESCA USATI SUL MINCIO:

**EL BARTAÈL:**



**LA  
FIOCINA:**

**LA CUNÈLA:**

