

Il segretario rivano della «Tirlindana» un anno fa si è licenziato dalla «Cartiera» dopo 26 anni di lavoro per darsi alla pesca nel Garda trentino

IL PRIMATO

Esce nel cuore della notte e pesca al buio nel golfo rivano. «Non ho capito cos'era finché non l'ho visto fuori acqua, un vero cocodrillo»

# La resa del luccio gigante In padella a cinque stelle

Record trentino e del Garda per Alberto Rania: 21,6 chili

DAVIDE PIVETTI

@pivettiladige

RIVA - Questa volta Alberto Rania l'ha combinata proprio grossa, lunga e pesante: ben 21 chili e 600 grammi. A tanto si è fermata la bilancia quando, due giorni fa, ha pesato il gigantesco luccio di 145 centimetri pescato nottetempo nelle acque del golfo rivano.

La fine nobile del pescione: cucinato dallo chef del «Lido Palace», nei piatti del cinque stelle lusso

Un pesce smisurato, che farebbe la gioia ai qualsiasi pescatore, professionista o appassionato, e che stando ai dati dei nostri archivi rappresenterebbe il record assoluto per un luccio pescato in acque trentine. «È un vero cocodrillo - commenta Alberto Rania - l'ho pescato davanti a Riva, con la mia barca, quando era ancora buio. E col buio vi garantisco che non

sono riuscito a capire cosa stavo tirando a bordo finché non l'ho visto fuori acqua. Avevo messo le retine per le tinche, e invece ho tirato su il luccio della vita. Un pesce così grande non l'ho mai visto».

E se lo dice lui, che di pesca se ne intende, c'è veramente da segnarsi la cattura negli annali trentini. Rania, rivano di 55 anni, è segretario dell'associazione «Amici della Tirlindana», che da anni rilancia la tradizionale pesca nel Garda. È un esperto nel settore e soprattutto è un appassionato coraggioso: «Proprio un anno fa - ricorda - dopo 26 anni di lavoro ho lasciato il posto fisso in Cartiera per vivere di pesca. Quasi ogni giorno esco nel cuore della notte con la mia barca e poi vengo in piazza al Broglio di Riva le mie catture. Non è facile, ma è il grande amore per il lago e per il pesce di lago che mi ha spinto a questa scelta». Che tanti rivani hanno già imparato ad apprezzare visto che non sono pochi quelli che ogni martedì, venerdì e sabato mattina vanno da Rania a scegliere i pesci tra i cubetti di ghiaccio della sua «Apecar» sotto i grandi platani accanto alla Rocca. Tutto molto semplice, immediato e artigianale, ma senza dimenticare la contemporaneità: ha



creato un sito internet (www.albertorania.it) che è una vera enciclopedia del pesce di lago. Tecniche di pesca, specie di pesci, ricette, storia della pesca gardesana e caratteristiche geografiche e ittologiche del Garda. Ma il luccio da record ha preso un'altra strada: «L'ho venduto allo chef stellato del Lido Palace - racconta Alberto - che ci ha fatto un menu dedicato». Una bella fine per il pescione, sui tavoli dell'unico cinque stelle lusso del Trentino. L'anno scorso aveva fatto scalpore la cattura di un altro luccio da 17 chili nelle acque del golfo di Torbole. Anche quel pesce era stato «celebrato» nel migliore dei modi con tanto di cena al «Gallo» organizzata dagli «Amici Rivani» in suo onore.

Altri record precedenti, in Trentino, sono il luccio da 19,2 chili catturato nel 2004 da Renato Barbagli a Baselga di Pinè. E prima di lui l'esemplare da 16 chili preso da Diego Gianmoena sempre nel lago di Serrai a Baselga di Pinè. Insieme alla carpa, il luccio è il più grande dei pesci che popolano le acque del Trentino. Il record assoluto italiano, per quanto riguarda le catture documentate, risale agli anni Settanta: un esemplare di 27,5 chili e 170 centimetri di lunghezza pescato nel Po. Altre catture da primato nel 2011 in Valdarno (24 chili) e al lago del Salto, in Lazio (23 chili) nel 2012. Il primato europeo spetterebbe ad un luccio da 30,5 chili pescato negli anni '80 in Germania.



Rania al Broglio con l'«Apecar» e il luccio: 21,6 chili, 145 centimetri

Il divieto | Invariati i livelli di policlorobifenile

## Anguille, il lago non si depura

LAGO DI GARDA - Se i lucci dimostrano di essere in salute, notizie meno buone arrivano per gli amanti delle anguille gardesane. Il divieto di pesca che riguarda infatti l'anguilla resterà probabilmente in vigore a lungo. Il Garda è infatti contaminato in più punti da policlorobifenile, una sostanza simile alla pericolosa diossina. Lo si sa da tempo e il divieto di pesca (e consumo dell'anguilla) deriva dal fatto che questo tipo di pesce è molto più esposto di altri alla possibile contaminazione. I livelli di queste sostanze, purtroppo, sono i medesimi del 2011 e i tempi lunghi di ricambio delle acque non promettono nulla di buono. Lo attesta l'Agenzia regionale di protezione ambientale del Veneto, che è tornata ad occuparsi dell'inquinamento da policlorobifenile per fornire alla Regione dati necessari per rispondere ad una interrogazione sul tema presentata a Venezia dal consigliere regionale Andrea Bassi alla giunta. Il divieto di commercializzazione dell'anguilla resterà quindi in vigore.

Torbole | L'ex sindaco Parolari attacca le scelte dell'attuale amministrazione

## «Giù le mani dalla Pavese»

TORBOLE - «Ho letto che per il sindaco pro-tempore Gianni Morandi volere il municipio in Pavese sarebbe una follia e che avrebbe trovato sostenitori in alto loco. Mi preme allora ricordare ai cittadini che la scelta del municipio in Pavese è stato un gesto di grande rispetto verso la comunità, come diceva il compianto direttore Fabio Barbieri, torbolano doc e uno dei fondatori di quel progetto. Il municipio è il simbolo della città, rappresenta la considerazione che una comunità ha di se stessa, perciò va messo nel palazzo più bello».



La Pavese. Continua il dibattito sul futuro del compendio (foto Salvi)

Questo scrive Giuseppe Parolari, ex sindaco a Nago-Torbole e già consigliere provinciale, in merito agli ultimi sviluppi del dibattito sulla sede municipale. «Per i torbolani la Pavese ha anche un altro significato: rappresenta la riconquista di un bene negato per quasi un secolo, iniziata una trentina d'anni fa quando il compendio divenne proprietà del Comune. Se in tutto questo c'è una qualche forma di follia, forse va cercata in chi vorrebbe costruire un terzo municipio dove ce ne sono già due, il vecchio in uso e il nuovo da ultimare. Come se ciò non bastasse, vorrebbe invadere con una nuova costruzione il bellissimo parco verde in fascia lago distruggendo già in partenza la «piazza grande» di Torbole appena riscoperta; vorrebbe sperperare più di 4 milioni di euro in un'opera inutile, lasciando di conseguenza incompiuta la Pavese per chissà quanti anni ancora; oppure, peggio di tutto, vorrebbe consegnare la Pavese nelle mani dei privati, cosa che condizio-

nerà la vita futura dell'intera cittadina e della fascia lago. Vorrei infine ricordare che la scelta del municipio nel palazzo principale e del mantenimento in mani pubbliche dell'intero compendio venne presa 20 anni fa da un'amministrazione che rappresentava più del 70% della popolazione. Oggi la scelta di distruggere quel progetto e di privatizzare la Pavese è fatta da un'amministrazione che non rappresenta nemmeno il 50%». Di senso opposto la lettera che

Manuela Bottamedi, consigliera provinciale, ha inviato al sindaco Gianni Morandi in merito alla Pavese: «Caro sindaco, ti ricordi quando a ottobre ho proposto a Rossi di trasformare la bellissima Pavese in un'Accademia del turismo, sul modello dell'Università privata IULM, fatta e finanziata in partnership con le imprese private, con master internazionali capaci di attrarre studenti da tutta la Mitteleuropa e da tutta Italia. Un master che consegnasse al Garda (e non solo) figure professionali altamente qualificate nei campi dell'ospitalità, dell'organizzazione di eventi, della comunicazione e del marketing turistico. Risposta di Rossi? Sì, ni, forse, boh... Dov'è il «coraggio delle scelte». Voi avete preso l'impegno già un anno fa in campagna elettorale, dimostrando un'ingovernanza e visione. Ora spetta alla Provincia darvi una mano affinché questa sfida prenda forma». D.P.

Sostegno a Morandi arriva invece dalla Bottamedi: «Siete stati lungimiranti, ora spetta alla Provincia fare la propria parte»

Dro | Stasera dibattito per «Homeland»: l'Homo Sapiens e il Neandertaliano

## «Tutti figli di immigrati»

DRO - Prosegue a Dro «Homeland», rassegna di film, libri, e incontri «sui mondi e sui futuri possibili. Perché il domani è tutto da costruire». Tema portante l'immigrazione, da quella contemporanea a quella di qualche migliaio di anni fa.

Stasera, alle ore 20.30, al centro culturale di Dro, interverranno Duccio Canestrini, antropologo, Vincenzo Passerini, del Coordinamento nazionale omunità di accoglienza, Gaetano Turrini, dell'associazione «Hope for Children», Simone Deraì di «Anagor» e Abderrahman Zeidane, mediatore culturale dell'associazione «La Speranza». Una serata dal titolo «Ultime notizie: siamo tutti figli di immigrati», con una riflessione che parte da quanto accadde in Europa quando si incontrarono Homo Sapiens e Neandertaliani giunti dall'Africa in migrazioni differenti.

La rassegna prosegue lunedì 30, ore 20.30, con Ugo Morelli, docente dell'università di Bergamo e Venezia che parlerà della «Struttura del pregiudizio», e Alessandro Politi, politologo, che affronterà invece il tema «Mondo e Migrazioni», mentre Renato Ballardini (avvocato ex partigiano) parlerà dei «Diritti dell'Uomo». Interventi di Alex Giordano, Daniel Blanda Gubbaj. Infine sabato 4 giugno, all'Oratorio di Dro dalle 14, il «Torneo di calcetto» e «Festa Popolare» con le associazioni culturali, sociali e sportive della comunità: «Orainsime», Parrocchia di Dro, Comitato Carnevale, associa-



L'immagine scelta per la serata su Homo Sapiens e Neanderthal

zione «La Speranza», associazione «Famiglie Tunisine» di Dro, Comitato S. Antonio, «Fies Project», «Sonà». Organizza il comune di Dro, ideazione e realizzazione a

cura della Biblioteca comunale in collaborazione con Cinformi, Istituti comprensivi di Dro e Arco, «Arcobaleno», Parrocchia di Dro, «Fies Core». D.P.

Gastronomia

DA NOI TROVI IL TOP DEL VEZZENA VEZZENA DI MALGA STAGIONATO 12-18 MESI È Presidio Slow Food

ETANTI ALTRI FORMAGGI DEL CASEIFICIO DEGLI ALTIPIANI DEL VEZZENA

TRENTO | via Roggia Grande, 12 | Cancellò via Calepina 53 Tel. 0461.235217 | www.lagastronomiamein.it | info@lagastronomiamein.it