

caccia

Il «bruciasiepi» e il merlo



Il «bruciasiepi» spera ad ogni passo di incontrare la lepre o il fagiano, ma s'accontenta anche dei merli e degli altri uccelletti

Vedersi balzare dinanzi una lepre o sentire a pochi passi il fragoroso trillo del fagiano è quanto ogni «bruciasiepi» sogna tutte le volte che s'incammina per campi e boschi lanciando di tanto in tanto un sasso in un cespuglio o in un'impenetrabile ammasso di rovi. Ma per il «bruciasiepi», per colui cioè che non ha cani da ferma o segugi, gli incontri con la selvaggina stanziata non sono molto frequenti, specie dopo la decimazione che essa subisce nelle giornate di apertura, così il merlo, in questo periodo diventa per lui una preda tutt'altro che disprezzabile.

Il merlo si può trovare in Italia in ogni stagione, ma è più abbondante dopo la nidificazione (agosto) e il tempo del passo (ottobre) e del ripasso (metà febbraio-fine marzo). Il maschio adulto è totalmente nero, ma il becco d'un bel giallo oro gli dona una nota di vivacità. La femmina è in-

vece d'un nero sbiadito, tendente al grigio ed ha il becco scuro. Nel complesso è decisamente meno «elegante» del maschio.

I luoghi preferiti dal merlo sono le macchie, le siepi e i cespugli che fiancheggiano i campi e i corsi d'acqua, le vigne al tempo dell'uva. La sua difesa consiste particolarmente nel nascondersi nel folto, ma questo comportamento gli è spesso fatale perché messo in fuga è costretto a levarsi quasi sempre a tiro. Non crediate però sia tanto facile abbatterlo: il merlo, stanato da un cespuglio, state certi che s'involerà regolarmente dalla parte opposta a quella ove si troverà il cacciatore, non solo, ma nel suo volo cercherà di rimanere coperto da qualche ostacolo, quasi avesse davanti agli occhi uno specchio retrovisore.

Più difficile riesce al merlo salvarsi se si è almeno in due, in modo da poter «battere» le siepi

o i lunghi filari di alberi stando uno per parte. Il massimo rendimento in questa caccia lo si ottiene però in tre: un altro cacciatore appostato al limite del folto impedirà la fuga indisturbata del volatile che avanzerà all'interno della siepe e se ci saprà fare sarà quello che racimolerà il miglior cunierino.

Si può anche cacciare proficuamente il merlo approfittando di una macchia e richiamandolo imitando il verso col «chioccolo» o semplicemente con la bocca, come sanno fare certi «specialisti». Vi consigliamo però di non provarvi nelle giornate di grande affollamento, come, ad esempio, quelle delle prime settimane di caccia: rischiate di farvi impallinare da qualche inesperto che, scambiandovi per merli autentici, vi appioppa una schioppettata, mirando al cespuglio da cui proviene il verso.

g. c.

pesca

Il feroce «boccalone»



Sul ramo di Porlezza del lago di Lugano, ricco di persico-trota, l'insidia al voracissimo boccalone con la tradizionale cobite

Di origine americana come il persico-sole, il persico-trota è diffuso in molti Paesi europei. In Italia fu importato alla fine del secolo scorso e rapidamente è andato acclimatandosi in tutte le nostre acque interne centro-settentrionali. E' un pesce voracissimo e predatore dalla bocca veramente spropositata (di qui i vari nomi con cui è stato battezzato a seconda delle regioni o dei Paesi ove si trova: dal lombardo «boccalone» al francese «perche d'Amerique a grand bouche», all'inglese «large mouthed black bass», ecc.), ha una livrea verdastria che si schiarisce verso il ventre: può raggiungere, negli esemplari più grossi, i 4 chili di peso.

Come il persico-sole, caccia in formazione, lanciandosi a bocca spalancata nei branchi di minitaglia. Di natura feroce e vorace verso le altre specie, nell'ambito familiare il maschio, invece, si trasforma in amoroso padre, tanto da divenire il «ba-

lio» dei propri figli. Sentinella implacabile del nido, in cui sono le uova fecondate, non ammette intrusioni nelle vicinanze e respinge gli assalti dei pesci golosi di uova con scatti fulminei: suo nemico dichiarato, come purtroppo succede anche nelle migliori famiglie, è il suo più stretto parente, il persico-sole, che tenta di orbarlo del frutto dei suoi amori.

Per la sua natura di pesce predatore, il persico-trota è una delle prede classiche della pesca al lancio: cucchiaino o esca viva, se ben manovrati al momento adatto, danno ottimi frutti. Quando i branchi di persico-trota costeggiano la riva in caccia, una pesca assai divertente è quella con canna fissa, galleggiante ed esca viva (cobite, arborellina, piccolo persico-sole).

Per quanto le sue carni non possano reggere il confronto con il suo illustre parente, il persico-sole, se ben cucinato, rappresenta una pietanza tutt'altro

che disprezzabile. Ma la caccia cui è fatto segno non è motivata tanto dai pregi delle sue carni, quanto dalla difesa potente, fatta di salti furor d'acqua, piroette e stratonzi, che, specie gli esemplari più grossi, oppongono alla cattura.

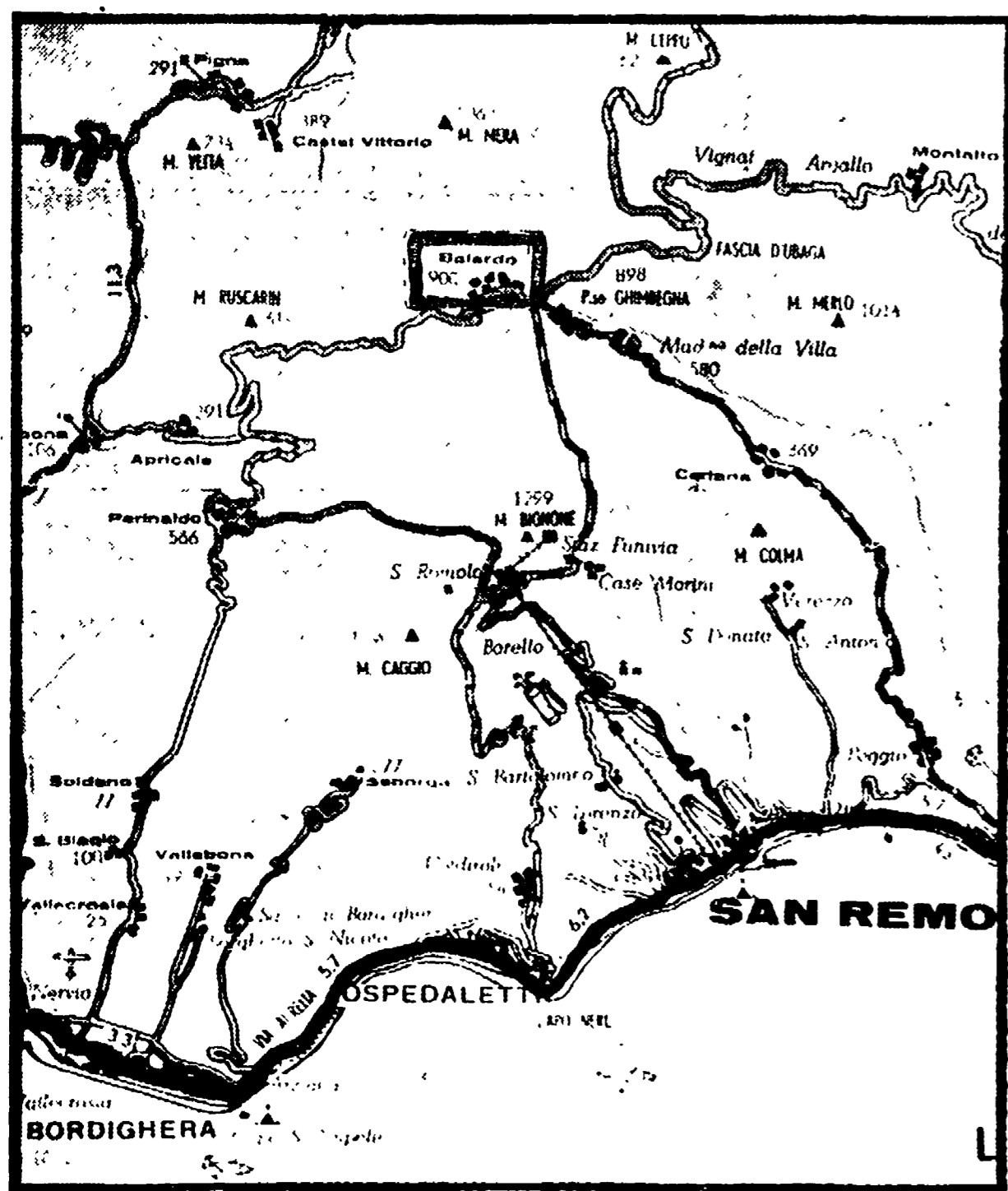
Alcuni usano pescare il persico-trota durante il periodo della riproduzione facendo passare un persico-sole innamato davanti al maschio in vigile guardia del nido. Allo scopo di difendere la prole, più che per appetito, il «boccalone» scatta, ingoia l'intruso e finisce boccheggiante sulla riva, pagando assai caro l'amore per i suoi figli. A ben considerare, quindi, nonostante la sua pesca non sia vietata in periodo di frega (solo le province di Mantova e Genova fanno eccezione), il boccalone dovrebbe essere lasciato in pace dagli autentici pescatori sportivi, almeno durante l'epoca della riproduzione.

r. p.

itinerari

Nell'entroterra sanremese

Baiardo



«La Riviera dei fiori, che si estende per cento chilometri dalla frontiera francese ad Alassio, è una delle più belle e caratteristiche zone d'Italia e, per questo, meta più ricercata dai turisti italiani e stranieri». La affermazione, comune a tutti i «depliant» pubblicitari sulla Riviera, è incontestabile.

Ma le province occidentali liguri non sono fatte soltanto della bellezza della costa; e non solo Bordighera, Sanremo, Diano Marina, Laigueglia o Alassio meritano i superlativi dell'ammirazione. Nell'entroterra, a pochi chilometri dalla fascia dell'arenile, si possono scoprire gioielli di pari valore che alla comoda prossimità del mare uniscono lo spettacolo e l'aria delle Alpi Marittime.

Paesaggio collinare

Baiardo, a 900 metri di quota, dietro il Monte Bignone di Sanremo, è uno di questi gioielli ancora, purtroppo, semiconosciuti. Per giungerci, si può scegliere fra due strade: la provinciale Sanremo-San Romolo-Baiardo (25 chilo-

me d'asfalto) o da Capo Verde, per Poggio e Ceriana (24 chilometri). L'una e l'altra coronano attraverso un paesaggio collinare stupendo, fitto d'olivi e di boschi, di cui Baiardo è il degno coronamento. Il paese, antichissimo borgo dei Doria, si stende sui quattro versanti di un conuzzolo di collina; viuzze strette e saliscende, vecchi palazzi e, da qualche anno, una funga di villette che cresce ai margini dell'abitato.

Dolceacqua col suo castello dei Doria ottimamente conservato, Perinaldo, Ceriana, il Monte Ceppo sono a un tiro di schioppo. Potete andarci in auto o a piedi se vi piacciono le lunghe spambate e comunque, sia che scegliate la comodità del motore o la tradizionale, salutare passeggiata, avrete mille e una occasione di sosta: il paesaggio dell'altopiano ligure, i suoi ripidi scoscesi, il continuo alternarsi di una natura di volta in volta selvaggia e bucolica, sono spettacolo talmente suggestivo da affascinare anche il turista più consumato.

Se appartenete alla schiera (folla) di coloro che annettono larga importanza al «fattore gastronomico» nella scelta

della località in cui trascorrere la vacanza, Baiardo e l'entroterra sanremese non vi deluderanno. Il vero «pezzo», quella delizia dei palati raffinati fatta dall'accorta ed elaborata commistione di aglio e burro, formaggio ed erbe, di cui l'industria turistica della Riviera sembra aver smarrito la ricetta, ha preso stabile dimora su queste colline; e i funghi in salsa, i ravioli alla ligure, le lumache all'olio sono anch'essi di casa nelle cucine di Baiardo.

La gamma dei vini

Per i vini occorrerebbe forse un itinerario a parte, perché la gamma dei colori, del gusto e della gradazione è piuttosto ampia. Ci limiteremo dunque a segnalare il «rossese», il robusto «verdicchio», lo amabile e bianco «vermentino», il «casteldoria», forte come un vecchio «barbera» piemontese, brillante e zuccherino come i vini di Romagna. La scelta non risulterà facile.

p. g. b.

Il turismo nell'arcipelago delle Tremiti, nel basso Adriatico, dal dopoguerra ha avuto i suoi pionieri negli stranieri, in prevalenza tedeschi, inglesi e francesi. Gli italiani solo da qualche anno, hanno «scoperto» le isole adriatiche, e sono ancora pochi: si imbarcano a Ortona, in Abruzzo, a Termoli, nel Molise, o a Manfredonia, in Capitanata, gli appassionati di pesca e i cacciatori subacquei, che durante tutto l'anno trovano nel fondale il campo ideale per il loro sport.

L'arcipelago, sotto la giurisdizione amministrativa della provincia di Foggia e posto di confine marittimo tra l'Italia e la Jugoslavia, è formato da quattro isole: S. Domino, la più grande; S. Nicola; Caprara e Cretaccio — e da due isolotti. Le isole abitate da poche famiglie di pescatori (che parlano con un accento spiccatamente napoletano) sono quelle di S. Domino, S. Nicola e della Caprara.

Rotta sud-est, circumnavighiamo rapidamente le isole. Ecco quella di S. Nicola, già dominata dai turchi e luogo di confino durante il fascismo. Solo qualche metro di spiaggia, poi le coste — al pari di quelle di tutte le altre isole — sono ricche di rovine antiche e isolotti dell'arcipelago — cadono a piombo nel mare. E' un'isola bruciata dal sole, scarsa la vegetazione, con le sue rampe, i terrazzamenti naturali; lassù, in alto, come una Montecassino in mare, il castello; poi la badia, i chioschi, le fortificazioni turche, una immensa landa deserta, e lungo tutta la costa «cale» e scogli.

I pescatori ripetono la leggenda che i pesci volanti, che abbondano in lunghi tratti di mare, vegliano il sepolcro di Diomede, che — come si vuole — si troverebbe lungo la landa deserta; e qui anche il nome che si dà all'arcipelago, di «isole diomede».

Dirimpettando dell'isola di S. Nicola è la Caprara: leggere colline alternate da ripassanti pianure con una vegetazione dolce, dai colori che nel gioco dei riflessi di luce si fondono con quelli dei fondali e delle acque del mare. D'estate sempre più fitte si alzano le tende dei turisti stranieri.

Dirottando verso sud, la serie degli isolotti e l'isola del Cretaccio, disabitata, scabre.

Infine, S. Domino, la più grande di tutte, la più accogliente, la più inverosimile: «nuovo eden in terra» la chiamarono i canonici lateranensi.

E' d'obbligo l'agevole periplo, irresistibile l'attrazione a visitarla, a soggiornarvi.

Crepacci, anfratti, grotte, profonde spaccature, «punte», scogli, persino una piccola spiaggia che

Le isole Tremiti



Una delle spiaggette dell'isola di S. Domino

(foto Pais-Sartarelli)

sembra di velluto, la «cala delle arene».

Un susseguirsi insomma di sensazioni di meraviglia, d'incanto: la «toppa del Caino»; la «cala Matano», dove i pini marini lambendo quasi le acque sembrano inchinarsi al variegato mare; «punta della grotta del sale»; «Grotta delle viole»: un profumo si sprigiona dalle viole e centaurie fiorite sul mare, e i cui colori con quelli dei pini marini della costa pare siano stati tratti dalla tavolozza di un pittore impressionista.

Il fascino delle «cale»

«Cala delle murene»: qui il fondale è frequentato dai «sub» più spicciolati per la pesca delle voraci murene; «ripa dei falconi» con gli innumerevoli nidi dei rapaci; «grotta del buio marino» (i pescatori testimoniano della presenza nella grotta di due trichechi); poi ancora la «grotta delle rondini»: un continuo e piacevole squittio; «cala dei benedetti», «cala degli inglesi».

Il fascino delle «cale» è tale che alcuni sono stati spinti a propalare la voce infondata che il film «I cannoni di Navarone» sia stato girato nell'isola di S. Domino; e vero però che una «cala» è stata chiamata «cala di Navarone» «genue forme pubblicitarie».

L'interno dell'isola è una ininterrotta, accogliente distesa di vegetazione, per lunghi tratti lussureggianti di piante mediterranee, in maggioranza pini marini.

Al tramonto, allontanan-

dosi dall'isola, S. Domino appare come una balena che si immerge nel mare. I turisti stranieri con i pochi italiani, «sub» e appassionati di pesca, vi sono di casa.

Le isole Tremiti si raggiungono salpando da Termoli (23 miglia) o da Manfredonia (12 miglia). Da qualche anno è stato istituito anche un collegamento da Ortona.

Da Termoli: fino al 16 settembre e in vigore un servizio trisettimanale con la motonave «Pola»; il martedì e il venerdì la m/n parte da Termoli alle ore 9.50 e arriva alle Tremiti alle 11.30; il sabato parte alle 9.05; tempo di percorso 1 ora e quaranta. Il ritorno dalle isole per Termoli lunedì e giovedì con partenza alle

ore 14.30; arrivo alle 16.10; martedì e venerdì, partenza alle 16.20, arrivo alle 18. Il prezzo del biglietto: in prima classe lire 640; 3. classe lire 485. D'estate è in funzione la m/n «Ebe».

Da Manfredonia: dal 17 settembre al 31 dicembre servizio bisettimanale con la motonave «Pola» (sia per il viaggio di andata che per quello di ritorno viene costeggiato il Gargano); la «Pola» parte da Manfredonia il martedì e il venerdì alle 7.45 e arriva alle Tremiti alle 12.45 (a Vieste alle ore 9.30). A Peschici alle 10.20, Rodi Garganico alle 10.53; per il ritorno, la m/n parte dalle Tremiti il martedì alle 17.10 e arriva a Manfredonia alle 22.25; il venerdì parte alle 14.30 con arrivo alle 17.45.

Il prezzo dei biglietti 1

classe lire 1.035; 3. classe lire 625. Le motonavi mandando un qualsiasi approdo alle Tremiti, gettano le ancore al largo; il trasbordo avviene per mezzo delle barche dei pescatori del luogo.

Attrezzature alberghiere

Per chi non ama il campeggio, il soggiorno nelle isole di S. Domino, S. Nicola e della Caprara è possibile presso le famiglie dei pescatori; per una persona, pensione completa a lire 1.500-1.800.

Nell'isola di S. Domino e in funzione anche un albergo, l'«Eden», costruito nel 1961; ecco i prezzi camera con un letto senza bagno lire 1.200; con due let-

ti senza bagno, lire 2.000; con bagno lire 2.500. Pensione completa con o senza bagno lire 4.000.

Le isole vengono rifornite di acqua con un cacciatorpediniere della marina militare.

Pesci: il pescatore e il «sub» hanno a disposizione tutti i fondali delle coste ed una fauna ricchissima. Non c'è che la difficoltà della scelta.

Alcuni fondali, profondi e rocciosi, possono essere esplorati solo da esperti o da esperti nella pesca subacquea, i quali sia ben chiaro, devono sottostare a rigorose norme prudenziali, quale ad esempio, la costante vicinanza della barca e di chi può e sa porgere aiuto.

Ecco la fauna: corvo (può essere pescato dal giugno al settembre); cernia (da giugno a ottobre); murena (da luglio a settembre); sarago (da aprile a ottobre); occhiata (da giugno a ottobre); salpa (da aprile a settembre); dentice (da giugno a settembre); muggine (da aprile a novembre); branzino (aprile, maggio, giugno e ottobre); orata (maggio, giugno, luglio, settembre e ottobre); toro (da maggio a novembre); leccia (da maggio a novembre); trachino (settembre, ottobre e novembre); scorpena (da giugno a settembre); testa nera (da maggio a ottobre); soletta (da giugno a settembre); polpo (da maggio a novembre); trigone (da giugno a settembre); seppia (maggio e giugno); mormora (maggio, giugno e settembre); triglia (giugno e settembre).

Nota di sollievo: mai avvistato uno squalo.

N. E. Ferrero

S. Domino: La «grotta delle viole»