



COME SALPARE E RILASCIARE CORRETTAMENTE IL PESCE DOPO AVERLO PESCATO

Ecco alcune linee guida da praticare su qualsiasi pesce pescato:

- In caso di difficoltà di rimozione dell'amo (nel caso il pesce ingoi l'esca o sia allamato in punti particolarmente critici) **si consiglia di tagliare il filo** onde evitare di causare sanguinamenti o danni permanenti e spesso mortali al pesce.
- **Non spiaggiare il pesce**, cioè non appoggiare o trascinare la cattura su terriccio, sassi, sabbia ed erba specialmente nel caso di trote e lucci.
- **Luccio:** una volta guadinato **lasciate il pescato nella rete**, aprite e **bagnate il materassino** prima di appoggiarvi sopra la cattura, procedete con la slamatura (tagliate l'ancoretta con le tronchesi e disinfettate la ferita in caso di difficoltà).
- **Bagnatevi sempre le mani** prima di toccare il pesce per evitare di asportare il muco protettivo e le squame ed evitare che il pesce perda la sua **naturale barriera protettiva** contro parassiti e batteri.
- Nel caso di **evidenti ferite** sul corpo del pesce **disinfettate la ferita** e lasciate agire per circa venti secondi prima di immergere in acqua e rilasciare il pescato.
- Durante le fasi di rilascio **ossigenate il pesce** muovendolo avanti e indietro in modo da aiutarlo a riprendere la respirazione eliminando l'acido lattico accumulato.
- Fotografate le catture avendo cura di evitare di farle **cadere a terra** o comunque di non farle battere su superfici dure. Fatelo nel **minor tempo possibile** e procedete con il rilascio.
- Nel caso di cattura di un luccio il miglior modo per evitare di procurargli danni è praticare una **corretta presa opercolare** in modo da avere una presa sicura sia per il pesce che per voi.

In caso di dubbi o chiarimenti chiedete al personale presente.