

INTERVISTA AD ANDREA BERTI, DIRETTORE CoDiPrA

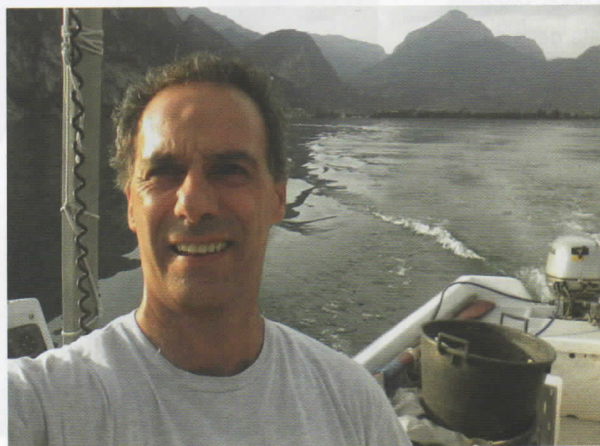
# Il pescatore felice e slow

di Lucia Facchinelli

**P**rofessione: pescatore. Oggi come oltre 2000 anni fa vivere di pesca, una delle principali attività umane, è possibile. Anche e soprattutto in Trentino, terra ricca di laghi e persone capaci di valorizzarli, creando ricadute economiche sul territorio. A confermarlo è Alberto Rania, 56 anni, pescatore professionista da tre. Animo artistico il suo, coltivato sin dall'adolescenza e con il conseguimento del diploma presso l'istituto d'arte Vittoria di Trento. Diploma riposto in un cassetto insieme al sogno di seguire la propria passione per la pesca che lo ha accompagnato fin da bambino.

Dopo una lunga esperienza come cuoco, una volta accasatosi, decide di scegliere la sicurezza di un posto in Cartiera, dove lavora per oltre 25 anni senza mai abbandonare le sue passioni, diventate degli hobby. Superati i 53 anni Alberto avverte urgente il bisogno di cambiare vita e aprire quel cassetto. Non senza preoccupazioni e legittime obiezioni da parte della sua famiglia, lascia il lavoro per dedicarsi completamente alla pesca, convinto che il lago di Garda trentino possa garantire oltre che ispirazione artistica anche possibilità di reddito.

Le riconosciute qualità organolettiche dell'acqua, la salubrità della vegetazione presente che costituisce la base alimentare dei pesci, fanno dello specchio d'acqua trentino un luogo ideale per la pesca. Soprattutto per quei pescatori che cercano l'eccellenza, a differenza di quanti puntano sulla quantità. La particolare esposizione ai venti e la conformazione delle correnti costituiscono infatti un limite, che



Il pescatore Alberto in barca



Le barche utilizzate per pescare sul lago di Garda

si evidenzia rispetto alla quantità di pesce presente. Nella parte veneta il lago è meno battuto dal vento e le correnti sono più gestibili: ciò nonostante Alberto ha deciso di puntare sulla qualità e non sulla quantità come scelta di fondo per la sua impresa.

Erano decenni che sulla sponda del lago non si vedevano più pescatori intenti a vendere pesce fresco e Alberto ha scelto di tornare alle origini: pescare e vendere il pesce fresco direttamente ai consumatori finali. Ha preparato nei minimi dettagli il suo progetto: dopo aver sistemato con le sue stesse mani una barca dotata di motore con la quale spostarsi lungo la costa trentina – mai oltre i 6 chilometri dalla riva – ha coibentato una tradizionale Ape trasformandola in un banco del pesce ambulante dove accoglie i suoi affezionati clienti ed espone il pescato. “Quella che anni fa era sembrata a molti un colpo di testa, una scelta quantomeno azzardata, si è rivelata invece un successo per me e un'esperienza ricca di aspetti positivi sotto tanti punti di vista” dichiara soddisfatto Alberto, che incontriamo davanti alla Rocca, dove tre giorni in settimana effettua il suo personale mercato del pesce.

## Qual è stata la molla che ti ha convinto a seguire il tuo sogno e trasformarlo in attività?

La passione. Sin da bambino amavo pescare e inebriarmi con la luce del sole che rifletteva sul lago. Nella vita ho fatto altre scelte professionali ma non ho mai abbandonato questa vocazione. Prima di scegliere definitivamente questa nuova strada, ho affiancato un pescatore esperto, mi sono confrontato con altri appassionati per conoscere le diverse tipologie di pesce e le modalità più corrette per pescarlo, senza alterare l'equilibrio dell'ecosistema lacustre. Infine mi sono fatto coraggio e mi sono buttato, ed oggi sono pienamente convinto e soddisfatto di questa scelta.

## Quali obiettivi ti poni per il futuro?

Nessuno. Non voglio tornare in una situazione di stress, sopraffatto dalle scadenze. La dimensione “domestica” della mia attività, l'impegno trisettimanale con il mercato, i rapporti esclusivi con alcuni ristoranti trentini e con qual-

che GAS locale, e soprattutto il legame di amicizia e fiducia con i consumatori mi bastano: non aspiro ad arricchirmi con questa attività, che comunque mi tiene impegnato tutti i giorni e la notte per quasi tutto l'anno. Il mio è un lavoro duro, con poche ore di sonno e impegno costante.

### Come sei organizzato?

Quando le condizioni meteo lo permettono esco di notte a gettare le reti tenendo conto della stagione e quindi di ciò che spero di pescare. Alcuni tipi di pesce a fine estate, con i primi freddi vanno in letargo e non si trovano sempre. Ho imparato che per ciascuno serve una rete con maglie specifiche. Alle prime luci dell'alba, verso le quattro del mattino, torno per ritirare le reti e raccogliere il pesce. Una volta a casa procedo alla pulizia, al confezionamento per quei clienti che mi hanno inoltrato l'ordine e poi preparo la mia casa mobile, l'Ape, con uno spesso letto di ghiaccio dove sistemo il pesce per la vendita. Tutto il pesce viene venduto in giornata freschissimo, e se mi avanza qualcosa lo consegno agli chef locali. Nulla viene congelato o conservato. Quando è finito...finisce anche il mio lavoro per quel giorno. Seguo la natura senza pretendere nulla di più di ciò che mi offre. Ho scoperto che accontentandosi del piacere di fare ciò che piace, si vive benissimo. Il periodo di maggior lavoro è ovviamente l'estate: la pesca delle sarde avviene per prima, poi ritorno sul lago per la pesca dei coregoni e in entrambe le volte rientro a casa, pulisco il pesce e lo vendo in piazza."

### Il lago di Garda, nella parte trentina, pur offrendo pesce ottimo dal punto di vista qualitativo, sano con carni morbide e saporite grazie alla presenza di plancton, in termini quantitativi non risulta particolarmente pescoso. Come coniugare quantità e qualità?

Il lago offre grandi possibilità non solo in chiave turistica. Poter offrire ai consumatori un prodotto selezionato, au-

toctono, a filiera corta, senza passaggi e trasformazioni artificiali, ripaga della minor quantità. I miei clienti sono persone attente alla propria alimentazione, consapevoli che rappresenta un motore per il proprio benessere psico-fisico. Tutti ormai accettano che il lago offre ciò che può e io ho scelto di non forzarlo mai: qualche volta è generoso e rientro con le reti piene, altre meno senza che questo mi preoccupi o mi demoralizzi.

### E dal punto di vista commerciale? Quali canali utilizzi?

Ho iniziato con il passaparola e ancora oggi funziona. Un cliente soddisfatto è fidelizzato per sempre. Contestualmente alla mia attività, è cresciuto il numero di persone, non solo rivani, che chiedono pesce fresco. Ho aperto quindi un sito internet per spiegare la mia filosofia di pesca e creato diversi gruppi sui social con i quali resto in contatto con i clienti. Recentemente mi sono organizzato con una chat dove al mattino, di ritorno dalla pesca, aggiorno tutti i quasi trecento iscritti, su cosa posso offrire quel giorno. Le persone, molte delle quali sono diventate vere amicizie, possono organizzarsi per il pranzo o la cena e quindi provvedono ad inviarmi i loro ordini. Sono molto soddisfatto, anche economicamente parlando, pur offrendo pesce a prezzi inferiori rispetto alle peschierie e ai supermercati. Da un po' di tempo fornisco alcuni ristoranti e locande trentine, soprattutto quelle che, come me, si riconoscono nella filosofia slow food. Preferisco questa dimensione, è più in linea con la mia persona e con l'idea che ho di me e del lavoro in generale.

### La soddisfazione più grande che ricordi?

Il semplice fatto di fare ciò che mi piace è già una soddisfazione, un lusso che non tutti si possono permettere. Ricordo poi con particolare soddisfazione la pesca di un grosso luccio lo scorso anno: 21,6 chili per 145 centimetri!



Alberto Rania e la sua Moto Ape coibentata dove vende il pesce di lago