



monumentolagodigiulianello@outlook.com

## **DISCIPLINARE PER L'ESERCIZIO DELLA PESCA SPORTIVA**

### **LA PESCA NEL MONUMENTO NATURALE LAGO DI GIULIANELLO E' SEVERAMENTE VIETATA**

In deroga a quanto sopra, essa può essere esercitata nella sola modalità di pesca con obbligo di rilascio – No Kill Fishing.

Per l'esercizio dell'attività di pesca è necessario possedere la licenza e il tesserino di autorizzazione, rilasciato dal Comitato di Gestione.

La pesca può essere esercitata dall'alba al tramonto, nei soli giorni di martedì, giovedì, sabato, domenica e nei giorni festivi infrasettimanali.

### **REGOLE ACCESSORIE PESCA NO KILL**

- *Pesca consentita solo da riva con una canna per pescatore, con un solo amo singolo e senza ardiglione;*
- *Vietato l'uso di qualsiasi imbarcazione (a motore, a remi, belly boat ecc);*
- *Vietato l'uso di sistemi di ritenzione del pescato anche vivo come secchi, nasse e carp sack, il pescato va rilasciato immediatamente;*
- *Vietata la pesca con esca pesce vivo o morto, crostacei;*
- *Vietata la pesca con reti, nasse, bilance, tirlindane o altri strumenti, pesca consentita solo con canna da pesca;*
- *Vietata la pesca a strappo, con le mani e la pesca subacquea;*
- *Consentito l'uso per pastura ed innesco di massimo 1 KG di pastura sfarinata, mezzo kg di bigattini, mezzo kilo di mais, pellets o altro per pescatore inteso per uso giornaliero (ad eccezione dei possessori di tesserino PESCA CARPFISHING);*
- *Divieto di balneazione e di pesca con piedi in acqua;*
- *Le postazioni di pesca devono essere lasciate pulite, vietato abbandonare rifiuti, vietato accendere fuochi, per chi fuma accertarsi che le sigarette siano ben spente e gettarle nell'immondizia non a terra o in acqua;*
- *Vietato pescare le specie ittiche durante i loro periodi di riproduzione stabiliti*

*dalla LR 87/90 o in caso di emanazione di ordinanze di tutela da parte del Comitato di Gestione. Vietato effettuare tecniche di pesca mirate alla cattura delle specie nei suddetti periodi di protezione.*

Il Comitato di Gestione in seguito all'approvazione dei nuovi regolamenti si riserva la possibilità di istituire dei tesserini di pesca NO KILL e PESCA CARPFISHING per distinguere le categorie di pescatori abilitati alla pesca e per registrare il numero dei frequentatori del lago. Suddetti tesserini di pesca possono essere ritirati a chi commetterà infrazioni gravi dei regolamenti.

Gli eventuali introiti dei tesserini saranno destinati ad operazioni di tutela e valorizzazione del lago.

Saranno applicate le seguenti sanzioni amministrative per i trasgressori:

Art.38 L.R. 06 ottobre 1997 "Salvo che il fatto costituisca un reato, ogni violazione dei vincoli, dei divieti, delle prescrizioni e in genere delle norme stabilite dalla presente legge e dalle leggi istitutive delle singole aree naturali protette è soggetta ad una sanzione pecuniaria da euro 259,00 a euro 2.590,00. Nel caso di più violazioni si applica quanto previsto dall'articolo 8, comma 1, della legge 24 novembre 1981, n. 689 (Modifiche al sistema penale)"

allegato:

- Accorgimenti tecnici di pesca

*Comitato di Gestione  
Monumento Naturale  
Lago di Giulianello*

## Tecnica di pesca

Esistono degli accorgimenti nelle varie tecniche di pesca sportiva che permettono di selezionare in anticipo le prede da catturare evitando catture indiscriminate e prede sottomisura (ad esempio la misura degli ami, il tipo di esca...). Una filosofia di pesca diffusasi da pochi anni è il No-kill (o Catch and Release - letteralmente "Prendi e Rilascia") che svincola definitivamente la pesca sportiva dalla sua anziana parente commerciale e "nutrizionale". Diffusasi recentemente, è oggi praticata da un numero sempre crescente di pescatori sportivi e consiste nel rilasciare il pescato immediatamente dopo la cattura procurandogli meno danni possibile. Al pescatore resta una foto e l'emozione vissuta, al pesce la liberà di tornarsene in acqua. La pratica del "Catch and Release", è particolarmente diffusa nelle tecniche di pesca a mosca, spinning e carp fishing, e adotta una serie di regole precise per recare il minor danno possibile al pesce catturato: utilizzare ami singoli senza ardiglione, bagnare le mani prima di toccare il pesce per liberarlo, maneggiare comunque il pesce il meno possibile (ideale sarebbe liberarlo senza toglierlo dall'acqua e senza toccarlo, facendo leva unicamente sull'esca o sull'amo).

• **USO DI AMI SINGOLI E SENZA ARDIGLIONE** Gli ami multipli (ancorette) e gli ami con ardiglione provocano al pesce ferite gravi che ne mettono in pericolo la sopravvivenza. Usando ami singoli e privi dell'ardiglione potremo slamarlo più facilmente il pesce e senza provocargli danni. Pur facilitando la slamatura, gli ami privi di ardiglione, sono in grado di provocare danni di una certa entità, specie a carico delle strutture della bocca e della gola del pesce, che, nei casi più gravi, muore a causa dell'impossibilità di alimentarsi o per la gravità delle ferite riportate, soprattutto in conseguenza del combattimento. Anche se il pesce riesce a sopravvivere andrà incontro ad un periodo di stress alimentare che potrebbe pregiudicarne la condizione. Normalmente l'amo senza ardiglione aumenta in modo significativo la percentuale di slamature durante il ricupero del pesce.

• **RECUPERO E LIBERAZIONE DEL PESCE VELOCEMENTE** Il pesce durante il ricupero lotta strenuamente per liberarsi. Questa lotta impari provoca uno stress grave con rilascio di un livello eccessivo di acido lattico. Sintomo di questo stress eccessivo causato da un ricupero lento è la posizione che il pesce assume dopo esser stato rilasciato: sta fermo a lungo e, nei casi più gravi, si abbandona in posizione orizzontale alla corrente. Ugualmente importante è la slamatura veloce favorita dall'assenza dell'ardiglione sull'amo. Il pesce può sopravvivere fuori dell'acqua solo per pochi minuti ed è opportuno ridurre questo tempo a pochi secondi, e comunque dove possibile è consigliato tenere il pesce in acqua. • **TENUTA DEL PESCE IN ACQUA** Se nel recupero portiamo il pesce sin sotto riva, specie se sabbiosa o sassosa, ciò potrebbe provocare ferite causate dagli urti o dallo sfregamento su di una superficie ruvida. Rammentiamo che la pelle del pesce è ricoperta da un muco protettivo e che la perdita di questo muco causata dallo struscio sul terreno può determinare infezioni da parassiti. Il pesce va quindi rilasciato mentre è ancora in acqua.

• **MANEGGIAMENTO DELICATO E CON MANI BAGNATE** È essenziale non toccare il pesce con le mani asciutte poiché il contatto produce un shock termico dovuto alla differente temperatura del nostro corpo (36°) rispetto alla sua che è poi quella dell'acqua dove vive. Bagnarsi le mani riduce lo shock termico ed evita anche l'asportazione del muco superficiale. La delicatezza e l'attenzione nel maneggiarlo è altrettanto importante: non mettetegli le dita nelle branchie e non stringetelo. Il guadino, ma solo se ha una rete senza nodi, può essere d'aiuto purché si stia attenti a non far impigliare le maglie della rete sulle branchie. • **SLAMATURA** La slamatura va realizzata delicatamente e velocemente mantenendo il pesce in acqua. E' opportuno, inoltre, utilizzare delle pinze apposite (ottime le pinze emostatiche che si acquistano con pochi euro).