

# Cronisti in classe 2025 **QN LA NAZIONE**

## Scoprire gli antichi mestieri Finché la barca va... a pesca

Da un esperto professionista ci siamo fatti raccontare i 'segreti' di questa attività  
**SCUOLA MEDIA «MAZZINI» - PORTO SANTO STEFANO**

MONTE ARGENTARIO

**Per avere** informazioni dettagliate e 'vissute' sulla pesca, abbiamo fatto alcune domande a Sandro Benedetti. Sandro fa il pescatore da oltre quaranta anni, a dodici anni ha iniziato ad andare a pesca con suo padre e un anziano pescatore che gli ha insegnato il mestiere.

Ci ha raccontato che l'Argentario è un posto molto pescoso dove esistono vari tipi di pesca: c'è la grande pesca con i pescherecci a strascico; la pesca del merluzzo, che si fa fuori dalle acque territoriali e sottocosta; ed esistono le piccole imbarcazioni, come quella in cui lavora Sandro, che fanno la piccola pesca, cioè la pesca del tramaglio e la pesca del 'rossetto'. C'è poi la pesca fatta con i cosiddetti 'baratoli' e le nasse per il polpo ed anche la pesca fatta con le lenze per fare il palamito a fondale.

Per il tipo di pesca praticato da Sandro, la piccola pesca, si usano delle piccole imbarcazioni chiamate motobarche, sotto le dieci tonnellate di stazza, che sono molto diverse dai grandi pescherecci usati per la pesca d'altura. Innanzitutto, ci ha raccontato Sandro che non c'è un orario preciso per andare a pescare, ma si decide volta per volta in base al meteo: se il tempo è buono, le reti vengono calate a mare la sera, prima che faccia buio, e vengono tirate su la mattina; invece quando ci sono le grandi mareggiate si pesca tutta la



Alcuni dei pescherecci della flotta di Porto Santo Stefano attraccati al molo

notte per sfruttare le acque torbide dove il pesce non vede le reti e ci rimane impigliato.

Sandro ci ha poi raccontato che il suo lavoro è sempre più difficile perché purtroppo non c'è più molto pesce all'Argentario, negli ultimi anni è diminuita molto la quantità e soprattutto la pezzatura, perché i pesci sono sempre più piccoli rispetto ad una volta. Ci ha detto anche che si pesca meno pesce anche a causa dell'inquinamento acustico, soprattutto durante l'estate, perché ci sono migliaia di barche sottocosta che vanno avanti e indietro e il pesce non esce dalle tane oppure se ne va al largo do-

ve c'è meno rumore.

Inoltre negli ultimi anni sono arrivate nel mare dell'Argentario nuove specie di pesci. Infatti con l'innalzamento della temperatura del mare diversi pesci sono venuti dal sud del Mediterraneo, come i pesci pettini, oppure i barracuda o i pesci serra. L'ultima domanda che abbiamo fatto a Sandro è stata se consiglierebbe ad un giovane di fare il pescatore e lui ci ha risposto che oggi non lo consiglierebbe assolutamente a nessuno perché è diventato un mestiere con troppe restrizioni che non permetterebbe purtroppo di mantenere una famiglia, a differenza di vent'anni fa.

### LA REDAZIONE

#### Gli studenti giornalisti

La pagina è stata realizzata dagli studenti Mirko Ballerano, Lorenzo Benedetti, Michela Bergantino, Francesco Maria Costanzo, Eva De Dominicis, Melissa De Fuschi, Alessandro Dubbiosi, Ginevra Galatolo, Lucia Giovani, Mattia Guadagno, Sofia La Mantia, Gabriel Flaviu Lacatus, Eva Loffredo, Samia Moriani, Anna Carlotta Paolini, Chiara Rosi, Francesco Sciano, Francesco Terramoccia, Gaia Terramoccia, della classe II C dell'Istituto «Mazzini» di Porto Santo Stefano. Insegnante tutor è la professoressa Daniela Scotto. Dirigente scolastica è la dottoressa Laura Valenza.



Il fornitissimo banco della pescheria

### L'intervista

## Quelli che sanno sempre che pesci prendere

**Abbiamo** intervistato Roberto di Roberto, proprietario di una pescheria a Porto S.Stefano.

**Qual è il pesce più venduto nella sua pescheria?**

«Soprattutto i pesci da fare alla griglia e al forno: le spigole, le orate e i dentici insieme ai calamari e ai gamberi. Quello venduto di meno sono i cefali, la sardina e anche la frittura di paranza, questo perché in casa si frigge molto meno rispetto a qualche anno fa. Il pesce più pescato negli ultimi anni sono i gamberi, mentre quello pescato di meno

è il merluzzo».

**Come è organizzata la sua pescheria?**

«Sveglia alle 5.30, si scende in pescheria dove cominciano ad arrivare i camion che, portano i frutti di mare e qualche pesce dell'Adriatico. Iniziamo a preparare il banco con il ghiaccio dove viene messo sopra il pesce. Poi viene preparato il camioncino ambulante che serve per andare al mercato e anche il camion con cui portiamo il pesce a Grosseto. Durante il giorno si aspetta l'arrivo delle barche

che portano il pesce appena pescato e l'arrivo pomeridiano del nostro peschereccio».

**La richiesta di pesce è uguale in ogni periodo dell'anno?**

«No. In estate arrivano molti turisti e quindi c'è molta più richiesta di pesce sia da parte dei ristoranti sia da parte dei turisti, rispetto all'inverno quando molte attività sono invece chiuse e la popolazione diminuisce. Ed anche i costi del pesce sono diversi perché in estate i pescatori riescono a vendere molto meglio sui mercati».



REGIONE TOSCANA



Consiglio Regionale



Autorità Idrica Toscana

ConfServizi  
CISPTEL TOSCANA

