



## Bigattino

Maurizio Marino

### <b>Denominazione scientifica e habitat naturale in cui si trova</b>

Il bigattino altro non è che la larva della mosca canaria, esca che ci arriva dai colleghi della pesca in acque interne. Si forma dalla carne in putrescenza, Il colore naturale del B. è avorio ma si trova anche colorato.

### <b>Fondali su cui l'esca si intona e stato del mare piu' favorevole</b>

La nostra esca la possiamo definire polivalente, usata spesso in spiagge, scogliere, dalla barca. Viene usata molto nel periodo caldo per la sua vivacità, che perde nei periodi freddi abbassando il suo potere catturante. Le condizione del mare sono le più disparate, da calmo al mosso, il molto mosso viene penalizzato, dal fatto che viene usata con esili attrezzature, che non ci permettono di affrontare situazioni estreme.

### <b>Specie ittiche insidiabili</b>

Come già detto è un esca polivalente che permette di prendere diverse specie ittiche fra cui: occhiate, mormore, saraghi, spigole, orate, cefali, ecc ecc.

### <b>Calamento numerazione e tipologia di ami</b>

I calamenti più comuni sono quelli classici della tecnica all'inglese e della bolognese con pasturatore (quasi obbligatorio per questa tipologia di esca). Si usano finali molto sottili, che vanno dallo 0.08 allo 0,20/25 dipende da diversi fattori. Gli ami da prendere in considerazione, sono considerando anche la tipologia di pesca, a gambo lungo estremamente affilati (ovviamente non faccio nomi di marche anche perché la cosa è soggettiva) le numerazioni vanno dal 20 al 14/12.

### <b>Modalita' d'innesci</b>

L'innesci classico e con 1/2 bigattini innescati come una calza "uso coreano", in modo da coprire tutto il gambo dell'amo, ed altri due innescati sulla punta, appena sottopelle nella loro parte più grossa a bandiera, in modo che rimangano vivi e si muovano a lungo, attirando i pinnuti. Va doverosamente ricordato, che non uccide i pesci come si pensava, credendo che il su detto continuasse a vivere nell'intestino dei pesci uccidendoli.

### <b>Modo di conservazione</b>

Va conservato in frigo ad una temperatura di 1 o 0 gradi centigradi, mi raccomando nella ottima chiusura dello scatola contenitore, perché tende a farsi delle gite nei frigoriferi di tutti.

### <b>Come reperirla in natura</b>

Possibile farsela da se? Ma io ve lo sconsiglio l'odore è nauseabondo, cmq vi spiego come: per prima cosa ci vuole un posto molto poco frequentato, non in casa ne sul balcone sia chiaro, basta prendere una latta, mettere della carne ed un po' d'acqua all'interno, lasciare al sole, le mosche depositano le uova e dopo qualche tempo avremo il nostro bigattino casereccio, vi consiglio di controllare il contenitore almeno due volte al giorno "potete anche usare le interiore di pollo".

[Questo articolo consta di 439 parole e 1 foto](#)

Ottobre 2006



## **Bigattino**

*Maurizio Marino*

Rispetta l'ambiente: non stampare questo documento se non ti è necessario

# Bigattino

Maurizio Marino

