

L'Alborella

Zona:

Nelle aree di Verbania e del Golfo Borromeo, dove l'acqua è generalmente più calma.

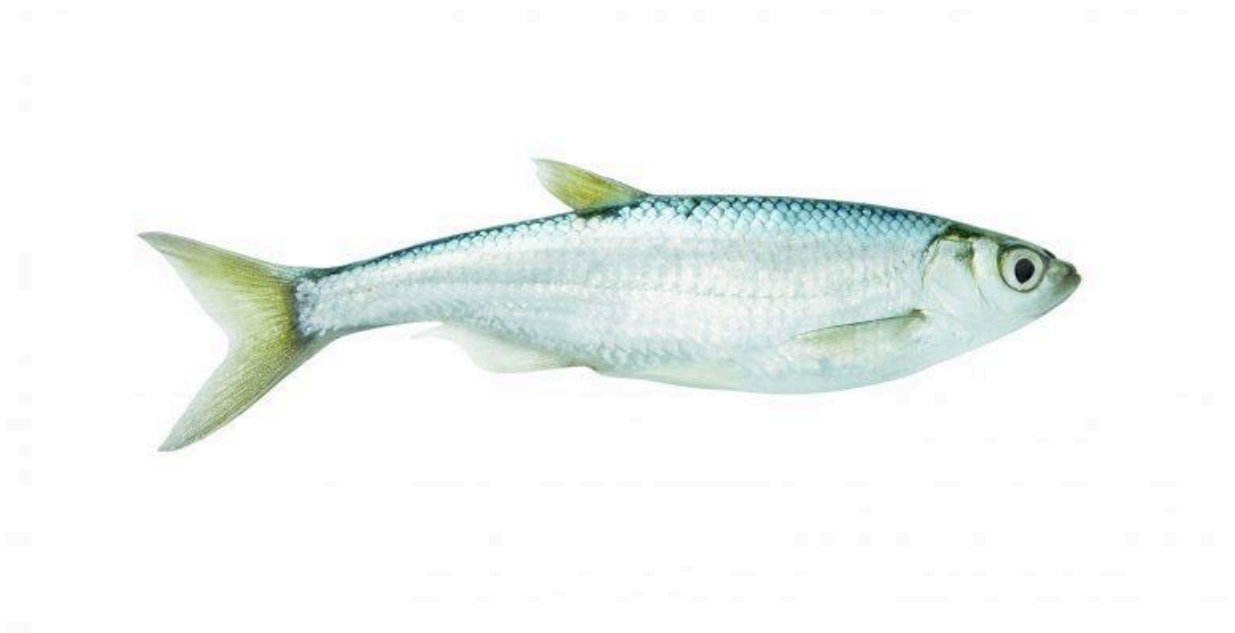
Tra Stresa e Baveno, in prossimità di fondali sabbiosi o ghiaiosi.

Nella zona di Luino e Laveno, sul lato lombardo, dove ci sono habitat favorevoli con vegetazione sommersa.

Descrizione:

L'Alborella è un piccolo pesce d'acqua dolce, diffuso nei laghi e fiumi del bacino del Mediterraneo, soprattutto in Italia. Dal corpo argentato e lungo circa 5-10 cm, vive in acque calme, nutrendosi di invertebrati e alghe. Importante per l'ecosistema come preda di pesci più grandi, è anche un simbolo culinario in alcune regioni, dove viene fritta e servita tradizionalmente. Negli ultimi anni è minacciata da inquinamento, perdita di habitat e specie invasive.

Immagine:



Persico trota

Zona: laghi e fiumi

Descrizione: Il persico trota, o Largemouth bass o Achigan à grande bouche o Perca atruchada, in Italia conosciuto comunemente anche come boccalone, è un pesce osseo d'acqua dolce appartenente alla famiglia Centrarchidae.

Immagine:

Nome del pesce: persico sole

Zona: laghi e fiumi

Descrizione: Il corpo è alto e tondeggiante, con muso prominente. Le pinne dorsale e ventrale hanno i primi raggi molto sviluppati. La sua livrea è molto colorata e presenta una colorazione di fondo verde bronzee metallica, con pinne gialle screziate di bruno rosso, testa verde-azzurra con strisce azzurro vivo e bianco. Un grosso ocello orlato di rosso è posizionato dietro l'opercolo branchiale. Il ventre è più chiaro. La femmina ha la colorazione meno vivace, mentre i piccoli hanno minute macchie rosse e azzurre.

Immagine:

Siluro

Zona: Fiumi di grandi proporzioni

Descrizione: Il **siluro d'Europa** (***Silurus glanis*** ([LINNAEUS](#), 1758)), conosciuto anche come **siluro** o **pesce siluro**, è un [pesce osseo](#) d'acqua dolce, appartenente alla [famiglia Siluridae](#)^[2]. È il pesce europeo esclusivamente d'acqua dolce che raggiunge le maggiori dimensioni: può infatti superare i due metri e mezzo di lunghezza per 130 kg di peso; esistono dati storici di individui di taglia ancor maggiore. È originario dell'Europa centro-orientale ma è stato introdotto in numerosi altri Paesi europei ed extraeuropei per favorire la pesca. L'introduzione di questa specie in ambienti estranei al suo areale naturale ha quasi ovunque causato gravi danni all'ittiofauna autoctona.

Il luccio

Zona:

Foci dei fiumi e torrenti: come la foce del Ticino (Sesto Calende) o del Toce (Verbania), dove trova prede abbondanti e ripari naturali.

Golfo Borromeo: in prossimità delle isole Borromee, grazie alla presenza di fondali misti e vegetazione.

Zona di Angera e Arona: sul versante lombardo e piemontese, con aree di fondale basso e tranquillo.

Costa di Cannero Riviera: caratterizzata da acque limpide e habitat favorevoli.

Descrizione:

Il luccio (*Esox lucius*) è un grande pesce predatore d'acqua dolce dal corpo allungato, livrea verde-brunastra e denti aguzzi. Vive in acque calme e vegetate, può superare 1,5 metri di lunghezza e si nutre di pesci, anfibi e piccoli uccelli. Solitario e rapido, caccia mimetizzandosi. Si riproduce in primavera in acque basse e può vivere fino a 20 anni. È importante per l'equilibrio ecologico ed è apprezzato nella pesca sportiva.

Immagine:



Il Luccioperca

Zona:

Foci dei fiumi e torrenti: ad esempio, la foce del Ticino e del Toce, dove trova abbondanza di cibo.

Acque centrali del lago: predilige fondali profondi (fino a 30 metri) con zone sabbiose o ghiaiose.

Litorali tra Belgirate e Lesa: aree con fondali gradualmente e acque limpide.

Zona di Cannobio e Cannero: dove ci sono fondali misti, ideali per la caccia.

Descrizione:

Il luccio (Sander lucioperca) è un pesce predatore d'acqua dolce dal corpo affusolato, livrea grigio-verdastra con bande scure e occhi adatti alla caccia notturna. Vive in acque calme e ben ossigenate, con fondali sabbiosi o ghiaiosi, spostandosi verso le aree costiere di notte per cacciare pesci e crostacei. Si riproduce in primavera, quando il maschio protegge e ossigena le uova su fondali bassi. Apprezzato per la pesca sportiva e commerciale, ha un ruolo importante nell'equilibrio ecologico e per le sue carni pregiate.

Immagine:



Lavarello

Zona:

Il lavarello (*Coregonus lavaretus*) è un pesce d'acqua dolce che vive in laghi profondi e freddi. Nel Lago Maggiore, si trova principalmente nelle acque centrali e profonde, dove la temperatura è bassa e l'acqua ben ossigenata. Predilige fondali sabbiosi o ghiaiosi e si sposta verso zone più superficiali durante la riproduzione, in primavera.

Descrizione:

Il lavarello (*Coregonus lavaretus*) è un pesce d'acqua dolce dal corpo slanciato e argentato, che vive in acque fredde e profonde, come nel Lago Maggiore. Carnivoro, si nutre di piccoli pesci e larve. Si riproduce in autunno, risalendo verso acque più basse. È apprezzato nella pesca sportiva e per la sua carne delicata.

Immagine:**Pesce persico**

Zone : laghi a fondale basso

Descrizione: Il pesce persico, conosciuto comunemente in Italia come persico reale o, semplicemente, persico, è un pesce d'acqua dolce appartenente alla famiglia dei Percidi, dell'ordine dei Perciformes.

Immagine:

La Tinca

Zona:

Fondali bassi e vegetati, come nelle acque vicino alla riva, dove la vegetazione sommersa offre riparo e cibo.

Zona di Verbania e Stresa: nelle acque poco profonde, particolarmente in prossimità di canneti e zone palustri.

Litorali tra Arona e Angera: qui la tinca trova l'habitat ideale con fondali melmosi, ricchi di piante acquatiche.

Bacini laterali e foci dei fiumi: come quelle del fiume Toce o del Ticino, dove l'acqua è più calma e la vegetazione abbondante.

Descrizione:

La tinca (Tinca tinca) è un pesce d'acqua dolce dal corpo robusto e cilindrico, con una livrea verde oliva e riflessi dorati. Ha occhi piccoli e una testa larga, ed è noto per la sua resistenza alle acque povere di ossigeno. Vive in acque calme e vegetate, come laghi e fiumi a lento scorrimento, dove si nutre di piante acquatiche, invertebrati e detriti. La tinca è apprezzata per la pesca sportiva e per la qualità della sua carne.

Immagine:

