

# La fraïma in valle Serraglia

A cura di  
Giuseppe Conton e Davide Meggiato  
Foto di Paolo Berati



*Si chiama fraïma ed è l'operazione più importante ed affascinante che puntualmente ogni anno, quando s'annunciano i rigori dell'inverno, avviene in ognuna delle valli da pesca presenti nella laguna veneziana. E proprio ai primi freddi farebbe riferimento la derivazione semantica del termine, dal latino infra hyemem, "a ridosso dell'inverno". Con date però variabili: nelle valli arginate era d'antica consuetudine iniziarla la prima domenica di ottobre, festa della Madonna del Rosario, e chiuderla subito dopo Natale, con prolungamento fino al 25 aprile, giorno di san Marco; ora la sua durata dipende dall'andamento climatico che condiziona gli spostamenti ittici, solitamente da settembre a gennaio. Come nella valle Serraglia, sita tra i comuni di Mira e Campagnalupia, dove le operazioni di raccolta e selezione in vista della vendita o dello svernamento si intensificano con il calo improvviso della temperatura. Le parole del capovalle Giuseppe Cattin forniscono ulteriori e più approfondite spiegazioni.*

**D. Cos'è la fraïma?**

**R.** Con il termine veneto fraïma si indicano le operazioni che danno corso alla pesca in valle.

**D. Quando avviene?**

**R.** Poiché è una pesca a tutti gli effetti, la fraïma ha avvio quando normalmente inizia la pesca. Vale a dire tra la fine dell'estate e l'inizio dell'inverno, quando cioè la temperatura inizia a scendere ma non è ancora particolarmente rigida. Le nostre attività in valle dipendono quindi indissolubilmente dalle condizioni meteorologiche, legate come sono al ciclico alternarsi delle stagioni.

**D. Come avviene?**

**R.** Mediante chiaviche si immette acqua nella valle; il pesce, avvertendo il cambiamento di stagione in maniera assolutamente naturale, attratto dal flusso, risale la corrente alla ricerca di un fondale più profondo e con acque a temperature più miti. Se non rispondesse a questo richiamo il pesce rimarrebbe nei fondali bassi delle valli ed andrebbe incontro a morte sicura. Durante que-



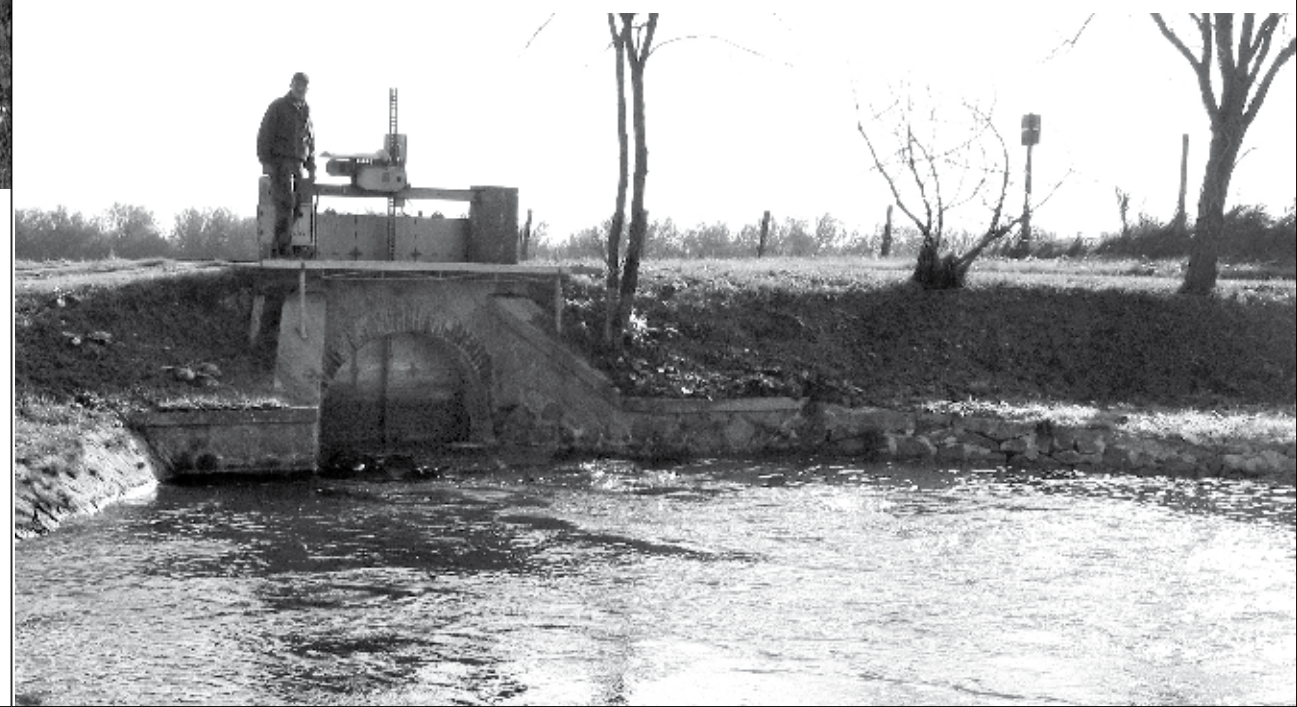
sta fase di transito avviene la pesca.

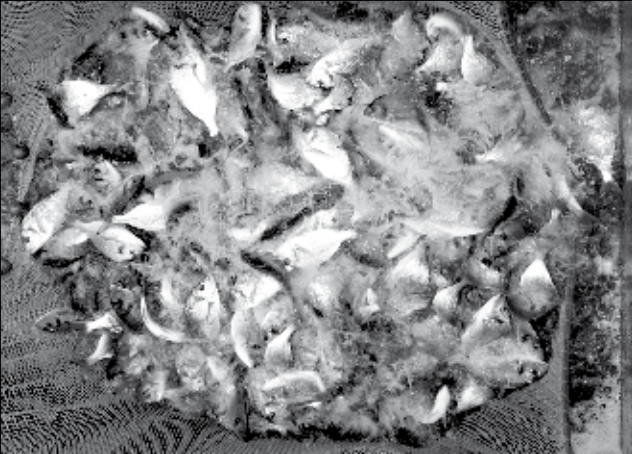
Ma per capire meglio tutte le fasi di lavoro bisogna chiarire una terminologia tecnica d'antica origine. Una valle per l'allevamento del pesce è costituita da alcuni grandi laghi chiusi, detti **lagoni** (nella valle Serraglia si trovano i laghi Regina, Bottina, Motte...), e dalle **peschiere**. Queste non sono altro che fosse

*Sopra:  
prelievo del pesce dal lavoriero  
con l'utilizzo del bragoto.*

*Sotto:  
un operatore chiude la chiavica  
d'immissione dell'acqua che genera  
la corrente necessaria  
a richiamare il pesce nel colauro.*

*A sinistra:  
la vista del colauro con il casone  
da caccia e gli edifici adibiti  
alla pesca valliva.*





riparate e arginate, ricavate da zone barenose, caratterizzate dall'abbassamento dei fondali perché più l'acqua è profonda e più in inverno mantiene una temperatura costante e conserva la temperatura. Sono perlopiù di forma allungata, ad esclusione di quelle più profonde e circolari, chiamate **gorghi**. Ora il pesce viene fatto transitare dai laghi alle peschiere in autunno ed inverno e in senso inverso in primavera ed estate. Nel primo periodo - quello nel quale avviene la pesca - il pesce è costretto a seguire un percorso preciso, ossia un lungo canale-bacino con gli argini in cemento chiamato **colauro**, dove viene raccolto e selezionato.

**D. In valle ogni parte ha una sua funzione specifica. Qual è in dettaglio quella del colauro?**  
**R.** Nel colauro si concentra tutto il pesce proveniente dalla valle. Lungo il suo tracciato vi sono diversi **lavorieri**: si trat-

ta di barriere a forma di griglia, dalle dimensioni variabili, che, lasciando transitare i pesci solamente di una certa pezzatura, di fatto ne creano una prima selezione. Dai lavorieri i pesci sono raccolti e passati su due banchi di lavoro per la conta e lo smistamento. Si scelgono subito quelli più grandi che vengono predisposti alla vendita giornaliera oppure immessi mediante un tubo con acqua in depositi transitori e recintati, in attesa di successive richieste di mercato. Per custodire le anguille da vendita si usa il **viaro**, sorta di grande cesta di plastica immersa nell'acqua.

**D. Quindi tutto il pesce è oggetto della fraima ma non tutto viene destinato alla vendita?**  
**R.** È così! Il pescato dalla pezzatura media o piccola viene immesso nelle peschiere di sverno in attesa di ritornare in primavera nei laghi di valle.  
**D. In primavera allora rico-**

*In alto:  
 primo piano di una pescata di pezzatura maggiore e prelievo del pescato dal bragolo per depositarlo sul banco di lavoro.*

*In basso:  
 selezione del pesce di piccola taglia destinato allo sverno e immissione delle anguille nel viaro.*

*In alto:  
 secondo banco di lavoro per la selezione del pesce e metodo ancora in uso per il conteggio del pesce piccolo: ogni sasso rappresenta 100 unità.*

*In basso:  
 temporaneo deposito in reti del pesce in attesa della vendita e vista delle vasche di sverno.*

*mincia l'esodo in senso contrario...*  
**R.** Bisogna ricordare che il pesce mangia solo quando la temperatura dell'acqua marina è mite o calda; in primavera quindi inizia il periodo dell'ingrasso o accrescimento; il pesce che ha trascorso l'inverno nelle peschiere viene liberato ed integrato da avannotti provenienti dalla laguna o acquistati dai pescatori. Se si volesse pescare in estate non si potrebbe ricorrere al sistema che usa le chiaviche e il colauro, ma solo alle reti da pesca. In questo periodo cambiano allora le attività dei quattro vallisani e del capovalle: riparano le arginature e i congegni, espurgano i canali e controllano lo stato di qualità dell'acqua della valle. Come si sa anche l'alta temperatura è causa di sofferenza per il pesce; l'evaporazione poi tende a far aumentare il grado di salinità delle acque racchiuse con conseguenze per la produttività. Per ovviare a questi rischi e

mantenere il livello dell'acqua, i laghi della valle sono in comunicazione con la barena esterna mediante grandi chiaviche di erogazione.  
**D. Le attrezzature che si vedono in funzione durante la pesca valliva sono le pompe di immersione. A che servono?**  
**R.** Prelevano l'acqua di valle e la spingono sui banchi di lavoro perché mediante grossi tubi trascini il pesce non destinato subito alla vendita o nei depositi o nelle peschiere. In questa fase di attività i ritmi di selezione esigono abilità e capacità di cernita che vengono solo dall'esperienza.  
**D. Rimane sempre la temperatura il parametro più importante in tale serie di operazioni...**  
**R.** Basti pensare che alla temperatura dell'acqua è legata la tipologia del pesce che man mano entra e risale il colauro. Prime ad entrare sono le orate





perché più sensibili allo sbalzo termico, seguite dalle anguille e dai cefali – con i loro gruppi di otregani, vezelate, boseghe -, ed infine dai branzini e dalle volpine, una specie di cefali dette in dialetto nece.

D. E, parlando sempre di temperatura, è proprio per mantenere costante il calore dell'acqua che le peschiere sono circondate di cespugli?

R. Si tratta di tamerici. Sono gli unici cespugli che resistono al salso. Qui sono piantumati in modo assolutamente preciso, vale a dire perpendicolarmente alla direzione del vento di bora. Assieme alle alte arginature essi hanno una funzione protettiva: impediscono al vento di rimescolare l'acqua e di abbassarne la temperatura.

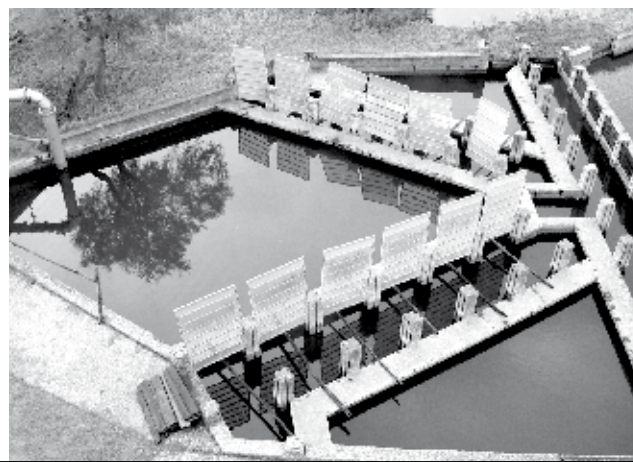
D. Tutto, come si vede, avviene su ampi spazi aperti. È forse per questo che la vostra valle è definita ad allevamento estensivo?

R. Dalle peschiere il pesce ritorna ai laghi dove inizia ad alimentarsi in modo naturale. Essere un allevamento estensivo significa proprio questo. Il nostro pesce è libero di cacciare ciò che trova sui fondali, mentre negli allevamenti intensivi è invece tenuto in vasche di piccole dimensioni dove è alimentato artificialmente. Dallo sverno all'accrescimento, il pesce quindi continua a vivere in condizioni controllate e protette di habitat, simili - per non dire migliori (si pensi all'inquinamento) - a quelle della barena aperta.

In alto:  
incassamento del pesce dopo la selezione e passaggio dalla bascula al carrello per l'imballaggio col ghiaccio e il trasporto.

In basso:  
l'officina di manutenzione con il caminetto di servizio e lavoriero per la pesca primaverile degli ascannotti nel passaggio dalla laguna alla valle.

A destra:  
carta del 1960 ca. che riporta i confini amministrativi della valle, parte sotto Mira e parte sotto Campagna Lupia.



## La valle Serraglia

Lungo tutto l'argine del canale Novissimo, da Giare fin quasi al suo sbocco, per un percorso di circa 16 chilometri, si estendono le valli arginate da allevamento e pesca. La Serraglia è quella posizionata più a nord, in un territorio già nominato in un atto di vendita del 1428 come giacente nel territorio di S. Maria di Lugo e confinante con la torre del Curano a est, le proprietà del vescovo di Padova a ovest, il canale di Lova a sud e il Bosco Vecchio verso monte. Durante la Repubblica Veneta fu proprietà delle famiglie veneziane dei Michiel e dei Gabriel, assumendo la trasformazione da palude dove non "si cava altro che canella da coprir teze" (1582) a "loco detto la Serraglia per pescar" (1712). Il nome potrebbe derivare da un sistema di pesca che chiudeva con reti perpendicolari - la serraglia, appunto - un tratto di laguna durante il colmo dell'acqua. Tale chiusura da parziale divenne completa per concessione statale del 1807, dapprima ottenuta con argini e graticci di arelle e poi rinforzata da solide chiaviche di immissione ed erogazione delle acque. Attualmente l'ampiezza della valle è di circa 400 ettari, caratterizzati da una salinità delle acque non troppo elevata; dovuta alla posizione geografica e all'assetto idraulico. Dal 1973 è di proprietà della s.r.l. Alba, che l'ha rilevata dalla S.p.A. Miana-Serraglia appartenente all'ex gruppo Montedison. Vi lavorano 5 dipendenti. I prodotti ittici consistono in orate, branzini, cefali ed anguille, destinati ai mercati di Chioggia e Venezia.

