



## Cefali old style In pesca

Marco Abate da Messina

Cefali "old style" – In pesca

Il pastoncino alias pastella è un'esca quasi universale, permette la cattura di qualsiasi pesce che entra in pastura come le foto dimostrano, quest'articolo è la continuazione di un post che scrissi sulla preparazione dell'esca "old style" per la cattura dei cefali (metto il link nel commento).

La pescata risale al 12 marzo 2017, l'acqua era ancora fredda, le mangiate svogliate/diffidenti, che vedevano sussulti di galleggiante o il mangiare con la poca corrente presente bloccando la leggerissima passata, però qualche cefalo è venuto a salutare me e la mia socia. Purtroppo la taglia è stata medio piccola, il vero combattente infaticabile, caratterizzato nella taglia grossa dalle bellissime testate sul fondo che accompagnano potenza e vitalità fin quando è a guadino, non si è presentato, ma come dicevo, il mese non era dei migliori.

L'attrezzatura occorrente sono canne fisse dalla 6 alla 9 mt, oppure classiche bolognesi rapide in ferrata (vista la taglia ho preferito pescare con una light) perché le mangiate sul pastoncino non son sempre uguali e si manifestano in qualsiasi maniera possibile ed immaginabile, associato alle caratteristiche del muggine in canna, la considero il miglior trampolino esistente per avvicinarsi al galleggiante.

La grammatura del galleggiante è varia, si parte da un minimo di 1,5 gr a salire, in fase di taratura si deve considerare il peso della pastella da innescare. La forma, una bella pera rovesciata o a pera classica in modo da poter segnalare le mangiate a spiombare.

La scalatura sarà sempre corta (anche una torpilla e un paio di pallini) perché le mangiate devono essere segnalate in maniera evidente, compreso le starature. L'eccezione (perché neanche a dirlo stiamo pescando!!!) la dà la svogliatezza del pesce.

Il terminale sarà un classico bilancino, le lunghezze dei due ami sono da scegliere in funzione alla frenesia ed alla taglia del pescato. Un occhio di riguardo va dato al nodo da effettuare, perché un "dropper loop" darà una maggiore garanzia anti ingarbuglio perché i due capi dei fili escono con un angolo piatto. I diametri vanno da uno 0.10 a salire.

Per collegare la stesina al terminale, un bel microgancio rapido della Stonfo nella misura più piccola, che oltre alla leggerezza, garantisce un rapido cambio del bilancino

Gli ami dovranno avere una buona apertura tra gambo ed ardiglione ed un gambo lungo, la grandezza varia in funzione della grossezza dell'innescato che andremo ad effettuare (storiche le serie 120 o il più corto 420 della Gamakatsu).

La pasturazione dovrà vedere un fondo iniziale con 4/5 palle della grossezza di un'arancia e poi un mantenimento con palle quanto mandarini durante tutta l'azione di pesca, la tempistica la daranno i pesci. Come sfarinati, non essendo in gara potrete usare quelli commerciali da cefalo.

Buon divertimento e soprattutto cercate di fare più prove possibili perché, è vero che è una pescata molto antica, ma è anche vero che tecnicamente è di difficile interpretazione!!!



## Cefali old style In pesca

Marco Abate da Messina

Ragazzi, la pesca al cefalo è l'emblema della pesca con il galleggiante in mare, una pesca antica, dalla quale abbiamo appreso molto ed in molte situazioni è stato il nostro trampolino di lancio per leggere il galleggiante, le mangiate ed avere dimestichezza sulle attrezzature.

La storia insegna che occorre: una sediolina, un gilet, un secchiello, una canna fissa, 2 galleggianti, un paio di pallini, una busta di ami e 2 rocchetti di filo, il tutto accompagnato dal pane da ammolare sul posto per fare il pastoncino e pastura!

In questo primo articolo tratterò le esche, con una descrizione minuziosa (come la parola old vuole) di un mio pastoncino che si può definire "dei giorni moderni", nel secondo articolo descriverò la pescata che mi accompagna da quando avevo neanche una decina di anni ed i pesci soprattutto in estate ad un passo da casa, con attrezzature ed accessori.

Pastone/pastoncino/pastella:

Per poter preparare tranquillamente a casa il pastone, dobbiamo reperire/acquistare le derrate che vi elenco, per 300 gr di pane con le relative percentuali (passate sempre su 300 gr di materia prima) Foto 1:

Pan carré (60% 180 gr);

Pan bauletto (40% 120 gr);

Pecorino grattugiato (dal 10 al 15% in quest'occasione 40 gr);

Latte (100 cc ovvero mezzo bicchiere di plastica);

Olio (1 cucchiaino);

Acqua (q.b.).

- Il primo passaggio è quello del togliere i bordi per ottenere un pastone perfettamente bianco (Foto 2);
- Sminuzzare le fette e metterle in un recipiente pulito (Foto 3);
- Versare il contenuto precedentemente preparato di mezzo bicchiere di latte con un cucchiaino di olio (Foto 4)
- Girare il tutto con un cucchiaino (le mani porterebbero dei grumi che non impregnerebbero a dovere) e far riposare 10 minuti (Foto 5);
- Impastare dapprima sgretolando energicamente con le dita per eliminare grumi e successivamente con la mano (come se stessi facendo una base per la pizza), lasciare riposare 15 minuti (Foto 6);
- Impastare nuovamente il tutto, ed aggiungere acqua se si desidera ammorbidire l'impasto, lasciare riposare per altri 10 minuti (o più dipende dalla consistenza desiderata, più riposa e prende aria più tende ad asciugarsi) (Foto 7)
- Ottenuta la durezza desiderata dovrete bloccare l'asciugatura del pane mettendo dentro ad un sacchetto da freezer e riporlo in frigo dentro un contenitore (Foto 8).
- In pieno inverno per dare più corposità e logiche proteine si può aggiungere un 20% di brioche (precedentemente indurita e tritata) togliendo un 10% al pancarré e Pan bauletto;
- In ultimo (un mio piccolo segreto) nei periodi più rigidi invece del normale olio si può mettere un bel cucchiaino di olio di fegato di merluzzo che è un toccasana per le sue caratteristiche organolettiche.

Vi sono diversi sistemi molto più pratici che permettono di produrlo direttamente sul posto, come il pane inzuppato in un secchio o mollica di pane grattugiata grossa e bagnata a mare, in tutti i casi sarete sempre liberi di aggiungere altro.

E per i più pigri? Le pastelle belle e pronte di diversi aromi!

Pane francese:

Viene venduto direttamente nei negozi di pesca, sia a treccia che bauletto, la lavorazione è semplicissima, basta bagnarlo direttamente a mare e riporlo in una pezza umida.

Allunga, sarda e tremolina:

Le prime due vanno innescate a tocchetti con pasturazione esclusiva di sarde macinate ecc, la tremola invece va innescata a fiocchetti e non ed in determinati periodi dell'anno fa selezione.



## Cefali old style In pesca

*Marco Abate da Messina*

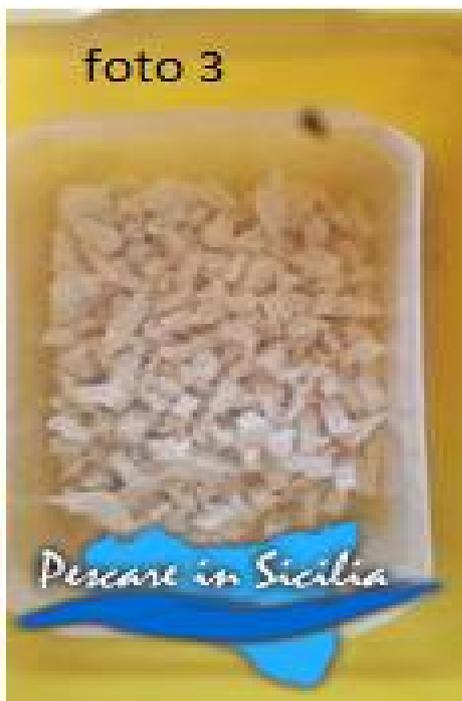
Marco Abate

[Questo articolo consta di 1032 parole e 5 foto](#)

[Rispetta l'ambiente: non stampare questo documento se non ti è necessario](#)

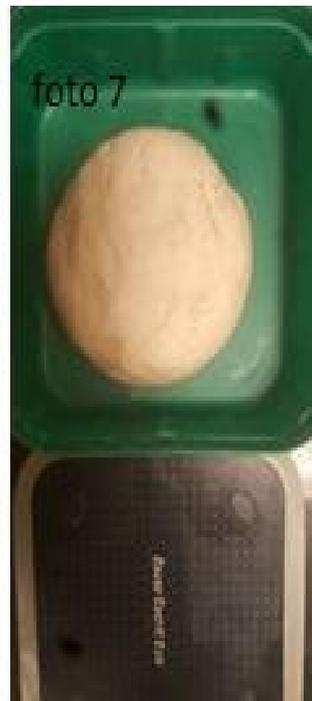
## Cefali old style In pesca

Marco Abate da Messina



## Cefali old style In pesca

Marco Abate da Messina



## Cefali old style In pesca

*Marco Abate da Messina*

