Pescicoltore
Pescicoltrice

Descrizione

Il pescicoltore e la pescicoltrice praticano l'allevamento a scopo commerciale. Generalmente allevano pesci da porzione, destinati alla vendita e al consumo alimentare diretto. Alcuni stabilimenti producono inoltre materiale ittico da destinare al ripopolamento delle acque pubbliche o private.

L'allevamento viene effettuato iniziando dall'ottenimento delle uova tramite spremitura delle genitrici e dalla fecondazione artificiale effettuata con lo sperma di riproduttori maschi, appositamente selezionati e stabulati o catturati nelle acque libere. Le uova fecondate vengono deposte in incubatrici, gli avanotti trasportati in apposite strutture di allevamento e poi trasferiti nelle vasche esterne, naturali o artificiali.

Le loro principali attività possono essere così descritte:

allevamento di pesci

- curare e selezionare i riproduttori;
- procedere alla riproduzione artificiale, in periodi ben precisi;
- procedere alla pulizia delle uova (eliminando quelle non fecondate o morte) e, se necessario, disinfettare;
- deporre le uova nelle apposite vasche affinché possano svilupparsi fino alla nascita degli avannotti;
- verificare lo stato di salute dei pesci per evitare lo sviluppo di malattie contagiose, togliere quelli morti;
- provvedere regolarmente alla nutrizione dei pesci in allevamento con mangimi naturali o artificiali;
- procedere alla cattura e alla selezione dei pesci da smerciare, di quelli da destinare alla riproduzione e, nel caso della produzione di materiale per il ripopolamento, coordinare il ritiro da parte di chi è responsabile per le immissioni (guardapesca / società di pesca);
- preparare il pesce per lo smercio o, secondo la richiesta, macellare, eviscerare, filettare, affumicare, ecc.;
- trasportare il pesce vivo a destinazione;

controllo e manutenzione delle installazioni

- pulire le vasche per garantire condizioni ottimali ai pesci e, se necessario, praticare provvedimenti ittiosanitari su indicazione veterinaria;
- controllare regolarmente la qualità delle acque dello stabilimento, la temperatura, l'ossigenazione e altri parametri importanti;
- proteggere i pesci in allevamento dai loro predatori naturali (aironi, cormorani, ecc.);
- eseguire la manutenzione ricorrente delle infrastrutture e, se necessario, procedere a ristrutturazioni e ammodernamenti.

Formazione

In Svizzera, per il momento, non esiste una formazione di base regolamentata e riconosciuta dalla Segreteria di Stato per la formazione, la ricerca e l'innovazione (SEFRI).
L'Associazione svizzera dei pescicoltori (VSF) propone un contratto di tirocinio regolamentato con formazione teorica in Germania.
L'associazione ha infatti una convenzione con la scuola professionale di Starnberg, sotto l'egida del Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft, Institut für Fischerei Starnberg. Gli apprendisti lavorano in azienda con un contratto di formazione di 3 anni e frequentano i corsi a blocco (10-14 settimane all'anno) e i corsi interaziendali (5 settimane su 3 anni) alla scuola professionale di Starnberg.

Al termine della formazione, superati gli esami finali, si ottiene il
DIPLOMA IN PESCICOLTURA,
riconosciuto dall'Unione Europea.

In Francia, vi è la possibilità di seguire una formazione professionale in acquacoltura presso l' Institut des sciences di l'environnement et des territoires d'Annecy (ISETA). La scuola propone diversi livelli di formazione e di certificazione. Il livello base della durata di 2 anni nella forma dell'apprendistato in azienda o con frequenza a tempo pieno è paragonabile ad un tirocinio svizzero. Si acquisiscono le conoscenze professionali e gestionali in pescicoltura, atte a gestire un'attività in proprio.

Requisiti

- assolvimento della scolarità obbligatoria
- presentazione di un dossier di candidatura
- contratto con un'azienda di pescicoltura riconosciuta e accreditata
- esperienza professionale di almeno 2 anni nel settore

© SDBB | CSFO - orientamento.ch - 18.06.2021

Attitudini richieste

Per esercitare questa professione sono richieste attitudini quali:

- Resistenza fisica
- Capacità di sopportare cattivi odori
- Disponibilità
- Ordine e pulizia
- Senso commerciale

Condizioni di lavoro

I pescicoltori lavorano da soli in aziende di pescicoltura oppure si occupano della gestione di pesche sportive. Altre possibilità di lavoro: industria alimentare, aziende di trasporto del pescato, produzione di alimenti per pesci. Le condizioni di lavoro sono particolari: in estate come in inverno, i pescicoltori vivono la loro giornata in ambienti sempre umidi.

In Ticino le possibilità di impiego sono scarse; ci sono poche pescicolture private a scopo commerciale, gli altri stabilimenti sono generalmente gestiti da società di pesca grazie al solo volontariato.

L'attività è soggetta ad autorizzazione cantonale.

Perfezionamento

- possibilità di specializzarsi nei seguenti settori: salmonicoltura (trota, salmone, salmerino); allevamento negli stabilimenti piscicoli; allevamento in vasche naturali (carpa, lasca, tinca, luccio, luccioperca, pesce persico); acquacoltura marina (gamberetto, aragosta, astice, sogliola, orata, salmone, rombo); gestione di stabilimenti di pescicoltura;
- le scuole di Starnberg e di Annency offrono possibilità di formazione ulteriore.

Altre offerte di formazione continua su:
http://www.orientamento.ch/perfezionamento

Professioni affini

- Guardapesca (APF)/Guardapesca (APF)
- Pescatore professionista/Pescatrice professionista

Indirizzi

Associazione svizzera dei pescicoltori
M. Guilbert, presidente
1832 Chamby
Telefono: 021 964 37 53
http://www.fischzuechter.ch

Dipartimento del territorio
Ufficio della caccia e della pesca
viale Franscini 17
6500 Bellinzona
Telefono: 091 814 28 71
https://www4.ti.ch/dt/da/ucp/ufficio/