

4 ALLA RICERCA DELL'ESCA PERFETTA

Prima di iniziare le fasi di lavorazione per la costruzione delle boiles, è bene sapere quale tipo di attrazione vogliamo avere in pesca, **attrazione immediata** o **attrazione a lunga durata**. Tanto per ricordarcelo, l'attrazione immediata ci serve quando vogliamo andare a pesca e disponiamo di poco tempo, quando peschiamo per le prime volte in ambienti nuovi, a noi sconosciuti, come per esempio durante gli enduro, oppure durante la pesca invernale. Mentre invece, l'attrazione a lunga durata ci serve, quando vogliamo prepararci un posto con cura, con lunghe pasturazioni, quando puntiamo sulla pasturazione per selezionare la taglia delle carpe, cosa non impossibile ma che ci porta a spendere energie e sacrifici, nonché il reprimere a noi stessi la voglia di entrare in pesca non appena si percepiscono i segnali che siamo riusciti a far entrare il pesce in pastura, ma anche alla fine dell'autunno, quando, scoperto dove si ritrovano le carpe per la stagione fredda, vogliamo iniziare una pasturazione a lunga durata, per poterle tentare anche in inverno.

Mix, combinazioni aromatiche, colorazioni, ingredienti aggiuntivi, soluzioni, tutto cambia a secondo del risultato finale che vogliamo, anche se per molti le carpe sono considerate i "maiali dell'acqua dolce e quindi...tutto fa brodo, è molto meglio attenersi a certi criteri piuttosto di aggiungere cose inutili e pericolose per l'azione di pesca. Mettiamo sul fornello un contenitore capiente con acqua e alziamo la fiamma con lo scopo di portarla in ebollizione, io utilizzo un tegame che serve per friggere le patate, perché ha già in dotazione la retina con le maniglie che si presta molto bene per togliere anche le boiles dall'acqua quando sono pronte. Prepariamo allora davanti a noi, tutto il necessario sia per la parte secca che per la parte liquida, comprese le uova. In un sacchetto di plastica resistente, vuotiamo il kg di mix e aggiungiamo il colorante e l'attrattivo (se sono in polvere ovviamente), lo stimolatore di appetito e tutto quanto è in polvere e fa parte della nostra ricetta. Chiudiamo il sacchetto ermeticamente cercando di lasciarlo gonfio di aria e agitiamolo in tutte e quattro le direzioni con l'intento di miscelare meglio anche le piccole quantità di prodotti. Tramite la trasparenza del sacchetto è possibile vedere se abbiamo fatto un buon lavoro. Per la parte liquida, prendiamo un contenitore ampio di plastica, dove le uova andranno a fare da base per il resto degli ingredienti e a secondo della loro grandezza ne romperemo 9 o 10. Se non conosciamo le reazioni meccaniche del mix, è consigliabile utilizzarne solamente 9 perché non è assolutamente vero che 1 kg di mix necessita di 10 uova per essere amalgamato bene, tutto dipende dalle farine che abbiamo inserito nella miscela secca, dalla quantità finale dei prodotti liquidi aggiunti alle uova e dalla grandezza di queste ultime. E' difficile stabilire sulla carta la giusta dose liquida per 1 kg di mix, dai normali 350gr di peso complessivo, ai 500gr, anche perché questa può variare sia dalla formulazione di base della nostra ricetta che dalla necessità meccanica di alcuni mix.

Provate a pensare a cosa succederebbe, se avendo 1 solo kg di secco noi aggiungessimo più liquido del necessario, risultato?... "pappa molle", troppo tenera per essere lavorata, molto meglio che ci rimanga 50/70gr di parte secca e che tutto proceda come deve, non vi pare?

Rotte le uova aggiungiamo la lista degli aromi cercando di mantenere fede alla nostra ricetta iniziale, senza ..."barare", ovvero, senza eccedere nel dosaggio solo perché sul momento la punta aromatica non ci sembra abbastanza forte, poi i complessi in aminoacidi, emulsionante, dolcificante e colorante (se liquidi), e con una forchetta o un frustino misceliamo il tutto, fino a quando non siamo sicuri che tutti gli ingredienti liquidi si siano ben amalgamati tra loro. Apriamo il sacchetto della parte secca e vuotiamone più della metà nel contenitore in plastica con la miscela liquida e con un cucchiaino robusto di legno incominciamo ad amalgamare i due differenti prodotti. Aggiungiamo mix ogni qual volta che la soluzione assimila il liquido e si manifesti in un impasto omogeneo; abbandoniamo il cucchiaino e impegniamoci con le mani manipolandolo il più possibile, facendo assorbire in maniera uniforme il mix. Continuiamo in questo modo fino a quando l'impasto ottenuto diventi della consistenza adeguata per essere inserito in una pistola manuale o pneumatica già precedentemente preparata, così come la tavola di rullaggio.

Creata il salsiccio per l'estrusore, mettiamo il rimanente impasto in un sacchetto di plastica impedendogli di seccarsi e indurirsi ulteriormente, perché sarebbe molto faticoso farlo uscire di forza dal beccuccio della pistola e poi nel tentativo di rullarlo tenderebbe a rompersi. Per non avere problemi cercheremo di non preparare tutte le salsicce e non metterene sul piano della tavola più di 2 alla volta, appoggiamo la parte alta della tavola e spingiamo in giù inserendola

perfettamente negli appositi incastri. In questo modo abbiamo appena effettuato al prima trasformazione, poi iniziamo a muoverla avanti e indietro per almeno 5/6 volte in totale e alziamola poco prima di terminare l'ultima corsa, così facendo le palline si staccheranno meglio. Alzando la parte alta della tavola sveleremo se la combinazione mix/parte liquida è stata studiata ottimamente, anche se sono diverse le reazioni che potremo scoprire, per esempio:

1--le palline si sfaldano e non tengono la rullatura

2--le palline si deformano o si presentano con un buco centrale

3--le palline non sono palline, ma tronchetti di salsiccia che non sono state rullate

4--le palline nonostante la forma perfetta appiccicano troppo

Ma ecco come si potrebbero risolvere:

--il primo problema capita quando l'impasto è troppo secco, basterà assicurarsi prima di immergerlo nel tubo della pistola che abbia una giusta consistenza e se eventualmente è davvero troppo secco, rompete un uovo, sbattetelo e rimpastate il salsiccione nel contenitore di plastica. Ma può anche capitarci di aver aggiunto troppo olio, sia sotto forma di aroma che naturale, per una miscela secca non troppo collosa, basterà amalgamare l'impasto con della farina di biscotto o simili, aggiungendo anche un uovo sbattuto.

--per il secondo ed il terzo problema basterà controllare il diametro del buco di uscita del beccuccio estrusore, dato che molto spesso, miscele ricche di bird food tendono ad allargarsi una volta estruse piuttosto che le miscele ad alto valore proteico o comunque molto fini in granulometria. Basterà tendere o insaccare un poco il salsiccio mentre fuori esce dal beccuccio cercando di annotare per la volta successiva su di un foglio le caratteristiche lavorative di ogni singola ricetta, questo almeno fino a quando non saremo più esperti e sapremo riconoscere da subito come ci si deve comportare; il quarto problema si ha quando sulla carta abbiamo formulato una mix utilizzando troppe farine collanti. Basterà aggiungere un poco di olio, 2/3 cucchiaini e rimpastare nel solito contenitore di plastica. Ungeremo anche con un pennello, leggermente bagnato, le scanalature della tavola di rullaggio e la parte interna della pistola manuale.

Finito di effettuare la prima rullata, per evitare che al contatto le boiles si attacchino tra loro sul setaccio, io utilizzo una piccolissima quantità di mix rimasto, circa 20/30gr., versandolo nel contenitore di plastica utilizzato in precedenza per impastare e tolte le palline dalla tavola le faccio rotolare in modo che si cospargano di un leggero velo di polvere di mix, così se poi dovessero entrare in contatto o addirittura che una si sovrapponga all'altra, non rimarrebbero attaccate.

Poi le poseremo sopra ad un setaccio in attesa di essere versate nel contenitore sul fornello.

Ancora meglio sarebbe se disponiamo di piccoli vassoi in polistirolo, dividerle in quantità giuste per essere bollite, per prima cosa si risparmierebbe dopo del tempo, poi saremo sicuri di non farne cadere...troppe nell'acqua, infatti, è cosa buona e giusta, non versare troppe boiles a cuocere, sia per non raffreddare troppo l'acqua e quindi per non impiegare più tempo del necessario, sia per non deformarle durante la cottura, perché, tendendo a gonfiarsi e raddoppiando quasi di volume andrebbero a sovrapporsi e a schiacciarsi tra di loro. Muoviamole di tanto in tanto in modo da evitare sempre che si deformino e per portarle a cottura quasi tutte nello stesso momento.

Sinceramente io non controllo più l'orologio tra una bollita e l'altra, ma mi limito ad osservare di continuo l'acqua affinché le prime esche cotte non risalgono in superficie e mentre lo faccio continuo a estrarre con la pistola, rullare, dividerle.

Per asciugare le boilies io mi sono costruito un grande setaccio in legno e rete per zanzariera, largo circa 60cm e lungo 180cm. suddiviso in tre parti e alto non più di 15cm. da terra che può contenere fino a 8/9kg di esche, l'aria gira da tutte le parti e permette una più perfetta asciugatura. Sono infatti una buona cottura e una buona asciugatura a permettere di evitare uno spiacevole imprevisto come la muffa.

Evitate di lasciare all'aria o al sole le vostre boilies ad asciugare, si seccerebbero troppo e creperebbero, così pure da evitare ambienti troppo umidi, dove vi prosperano muffe e batteri e dato che le vostre esche sono cotte ma con elementi che possono comunque deteriorarsi, sarebbero di facile preda.

Il tempo di asciugatura naturale delle esche cotte, varia a secondo sia del periodo dell'anno che del loro diametro; boilies da 20mm. impiegheranno meno tempo durante la stagione calda piuttosto che a primavera o autunno, ma questo non è certo un problema, non saranno

certamente quelle 24/36 ore in più di attesa a complicarci la pescata., basterà solo regolarci e iniziare prima la lavorazione.

Evitate di tenerle ammucchiate troppo una sull'altra, cercando almeno ogni 4/6 ore di rigirarle, (specialmente nelle prime 12/16 ore dal termine della cottura), in modo da esporle da tutte le parti all'aria e agevolarne l'asciugatura.

Se intendiamo andare a pesca prima che le esche abbiano perso completamente la loro umidità interna, dovremo almeno tenerle in un sacchetto di carta o cartone, oppure in un paio di calze da donna. Assicuriamoci che per questa ultima soluzione le calze appartengano a nostra moglie e non a qualcun'altra.... Sarebbe troppo imbarazzante dover dare delle spiegazioni a riguardo prima di partire e sicuramente rischieremo di rimanere a casa : " DI CHI SONO QUESTE BRUTTO PORCO?" e noi: "HEM!!...Della nonna." E la moglie; " TUA NONNA CON LE CALZE A RETE?" e noi: " Ma lo sai amore che mia nonna è moderna....."

Imbarazzante, decisamente imbarazzante.....