

PER UN ACQUISTO CONSAPEVOLE

Prima di acquistare prodotto ittico fresco ricordati di verificare i seguenti aspetti, indicatori di freschezza del prodotto.

- L'occhio deve essere convesso, trasparente e la pupilla nero brillante.
- Le branchie devono presentare un colore rosso vivo e devono essere prive di muco.
- L'odore non deve essere pungente.
- La pelle deve presentarsi di colore vivo, liscia e non raggrinzita.
- Le squame devono aderire bene alla pelle.
- La carne non deve essere cadente, ma compatta ed elastica.

INOLTRE,
SE NON DAL TUO FORNITORE DI FIDUCIA,
EVITA DI ACQUISTARE PRODOTTO SFILETTATO
DI DUBBIA PROVENIENZA!



SCOPRIAMO IL LAGO RICONOSCIAMO I SUOI ABITANTI



mipaaf
ministero delle politiche
agricole alimentari e forestali



FEAMP
PO 2014-2020
Fondo europeo per gli
affari marittimi e la pesca



REGIONE
LAZIO



IL SISTEMA LAGO

Il lago di Bolsena ha una superficie di 114 km² e nell'ambito dei laghi vulcanici risulta essere il più grande d'Europa. Ha profondità massima di oltre 151 m, con una media di 81 m. Non vi sono veri e propri immissari e l'approvvigionamento avviene prevalentemente ad opera di sorgenti subacquee e corpi idrici per lo più temporanei, mentre è presente un unico emissario, il fiume Marta, lungo circa 50 km, che sfocia in mare nei pressi di Tarquinia.

Il sistema lago di Bolsena è interessato dalla presenza di siti Natura 2000, a fronte dell'importanza naturalistica e paesaggistica. La comunità ittica risulta essere abbondante e diversificata, tanto che in questo areale uno dei settori economici più importanti legato alla produzione primaria è la pesca.

LE SPECIE ITTICHE

Le specie ittiche provenienti dal lago di Bolsena meritano una adeguata attenzione da parte dei consumatori in quanto nessuna è di allevamento ma sono tutte selvatiche catturate con specifiche reti da pesca.

Alcune specie sono autoctone, ossia presenti da sempre nel lago (l'anguilla di Bolsena è citata anche nella Divina commedia), mentre altre sono state immesse più di recente riscontrando apprezzamento da parte dei consumatori.

Le principali specie di interesse commerciale sono:

ANGUILLA: dal sapore deciso e caratteristica per un alto contenuto energetico.

COREGONE: specie che si nutre di plancton, con un contenuto equilibrato tra grassi e proteine.

LATTERINO: viste le piccole dimensioni, da mangiare intero e ricercato per le gustose frittute.

LUCCIO: pesce predatore per eccellenza, avente un basso contenuto energetico ed un elevato valore proteico.

PERSICO REALE: ricercato per i prelibati filetti, con un basso valore calorico e un buon indice proteico.

TINCA: dal basso contenuto calorico e ricercata per i tipici piatti tradizionali della cucina povera

I SISTEMI DI CATTURA

Dal punto di vista della pesca professionale queste specie vengono catturate:

RETI VOLANTI DA POSTA per la pesca del coregone e latterini, in funzione della maglia utilizzata

RETI DA IMBROCCO per la pesca del luccio, del persico e della tinca

FILACCIONI E PALANGARI per la pesca delle anguille

BERTOVELLI per la pesca delle anguille e dei latterini

