



## ANGUILLA DEL LAGO DI BOLSENA

### Territorio interessato alla produzione

**Lago di Bolsena su cui si affacciano i seguenti comuni della provincia di Viterbo: Capodimonte, Gradoli, Valentano, Grotte di Castro, San Lorenzo Nuovo, Bolsena, Montefiascone e Marta, e le isole emergenti dal lago, l'Isola Bisentina e l'Isola Martana.**

**DESCRIZIONE DEL PRODOTTO** L'Anguilla del Lago di Bolsena appartiene alla famiglia degli *Anguillidi*, specie *Anguilla anguilla* L.; presenta taglia medio-grande e un caratteristico aspetto serpentiforme. Il corpo, anteriormente cilindrico e gradualmente più compresso verso la coda, è provvisto di una pinna dorsale e caudale molto lunga. La testa è piuttosto allungata, il muso è conico, la bocca è fornita di una dentatura uniforme. La colorazione è molto scura sul dorso, giallastra o grigia sul ventre. Il maschio può raggiungere la lunghezza di 50 cm, mentre la femmina anche di oltre 1 metro e pesare fino a 6 kg. L'alimentazione viene praticata prevalentemente nelle ore notturne, affidandosi all'olfatto particolarmente sviluppato: caccia invertebrati di fondo, crostacei, molluschi, piccoli vertebrati acquatici; smette completamente di nutrirsi durante la migrazione riproduttiva. L'anguilla è una specie catadroma: si accresce in acque dolci, per poi andare a riprodursi in acqua di mare. Le carni dell'Anguilla del Lago di Bolsena sono di colore bianche, tenere, grasse e saporite.

**METODO DI PRODUZIONE** Le Anguille del Lago di Bolsena sono pescate secondo due differenti metodi tradizionali: con altavelli e con filacciani. Gli altavelli sono grandi nasse composte da una serie di reti concentriche (da grande a piccola) che, lasciate in acqua per 4-5 giorni, catturano in superficie le anguille più grandi che hanno raggiunto la completa crescita e la maturazione sessuale. La stagione di pesca va da settembre a dicembre, mesi in cui le anguille emer-

gono dai fondali e nuotano in superficie seguendo l'istinto innato che le porterà a percorrere le correnti fino a raggiungere il mare per riprodursi. I filacciani, invece, sono attrezzi da pesca composti da un filo principale da cui dipartono una serie di fili secondari lunghi circa 80 cm che portano all'estremità l'amo con l'esca. Questo sistema, utilizzato tra febbraio e agosto, viene posizionato nel fondo del lago con una boa di segnalazione in superficie e viene tolto giornalmente.

**CENNI STORICI** L'Anguilla del Lago di Bolsena è già nota ai Romani per la sua bontà, tanto che Columella, agronomo romano del 50 d.C., autore del *De Re Rustica*, riferisce che nei laghi di Bolsena e Cimino (oggi Lago di Vico) si allevavano, tra i vari pesci, anche le anguille. Ma questo pesce raggiunge il massimo della notorietà nel Medioevo, tanto da essere citato da Dante Alighieri nella *Divina Commedia* (*Purgatorio*, XXIV, 20-24): "... e quella faccia di là da lui più che l'altre trapunta ebbe la santa Chiesa in le sue braccia: dal Torso fu e purga per digiuno l'anguille di Bolsena e la vernaccia". Questi versi si riferiscono ad un voracissimo papa, ghiotto di anguille: Martino IV, al secolo Simon de Brion, nato nel 1220, passato alla storia più per l'appetito che per l'impegno pastorale, e molti commentatori dell'epoca sembrano concordare con Dante sulla sua personalità. Per esempio, Iacopo della Lana, nel '300, riprendendo Dante, lo dipinge così: "*Fu molto vizioso della gola e per le altre ghiottonerie nel mangiare ch'elli usava, faceva torre l'anguille dal lago di Bolsena e quelle faceva annegare e morire nel vino alla vernaccia...*". Nell'Ottocento Niccolò Tommaseo, commentando il verso dantesco, cita anche un epitaffio in latino che, scolpito sulla tomba di Martino IV, così recitava: "*Gioiscono le anguille perché giace qui morto colui che, quasi fossero colpevoli di morte, le scorticava*". Ancora oggi a Bolsena i pescatori impiegano le barche da pesca dal tipico scafo piatto, ampio e di forma triangolare: sono imbarcazioni di origine etrusca lunghe circa 6 metri, un tempo costruite con legno di cerro e olivo.



### ANGUILLA DEL LAGO DI BOLSENA MARINATA ALL'ARANCIA

**Ingredienti per 4 persone:** 1 kg di anguilla, ½ l di aceto bianco, pepe nero in grani, aglio, salvia, olio extravergine di oliva, arancia

**Procedimento:** tagliare le anguille in pezzi di circa 5-7 cm. Soffriggere i pezzi ottenuti in una padella e mettere quindi a raffreddare. Mettere in un tegame l'aceto, il pepe, l'aglio intero, un rametto di salvia e la scorza di arancia tagliata a pezzetti. Bollire per mezz'ora e poi lasciare raffreddare. Mettere l'anguilla in un contenitore di vetro, versare l'aceto con tutti gli ingredienti di cui sopra e lasciare marinare per una settimana circa.