



COREGONE 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 Nel Lago di Bolsena, fra le varie specie ittiche, è presente una popolazione di coregoni appartenente alla specie *Coregonus lavaretus*. Presenta corpo slanciato, schiacciato, protetto da grosse squame cicloidi; testa piccola e bocca leggermente obliqua. Ha una colorazione argentea sul dorso con riflessi grigi, verdastri, azzurrini, più argentea sui fianchi e quasi biancastra sul ventre. Ha abitudini gregarie e si mantiene tra la superficie e poche decine di metri di profondità e in acque relativamente fresche. Nell'inverno, quando la temperatura diventa uniforme in tutti gli strati del lago e le acque superficiali si raffreddano fino a 7°C, possono portarsi alle rive per la riproduzione. Infatti la fregola detta localmente "*r curzo der gorigone*", ha luogo durante la stagione fredda, tra la metà di dicembre e la metà di gennaio. In questo periodo i coregoni scendono in prossimità della riva ("*scènnono pe le bbasse*") e compiono degli spettacolari salti fuori dall'acqua, battendosi il ventre l'uno contro l'altro. In particolare in questo periodo il coregone abbonda nelle acque territoriali delle isole Martana e Bisentina, dove la morfologia del fondale si presta ottimamente alla deposizione delle uova.

METODO DI PRODUZIONE Il Coregone del Lago di Bolsena può essere pescato durante tutto l'anno ad eccezione del periodo che va dal mese di dicembre a gennaio, nel rispetto dell'epoca ripro-

duttiva della specie. Nutrendosi quasi esclusivamente di plancton, deve essere catturato con apposite reti di parata. Le reti utilizzate dai pescatori sono le altane, localmente denominate "*retòne*" (a Bolsena) o "*vòllere*" (a Marta e Capodimonte). Le reti, messe in opera la sera a profondità comprese tra 0 e 15 m (secondo le stagioni), vengono salpate la mattina seguente, dopo essere state lasciate libere di spostarsi seguendo i moti delle correnti.

CENNI STORICI Il Coregone del Lago di Bolsena è stato introdotto nel bacino Laziale alla fine dell'800 a seguito degli interventi di ripopolamento effettuati per conto del Ministero dell'Agricoltura. Nel 1891 fu effettuata la prima semina di coregoni con l'immissione di 60.000 avannotti, ottenuti da uova acquistate presso lo stabilimento imperiale di Huningen, provenienti dal Lago di Costanza ed incubate nella reale Stazione di Roma. Un'importante immissione avvenne nel 1897 a seguito di una proposta da parte del proprietario dell'Isola Bisentina, situata nel Lago di Bolsena, di utilizzare, a scopo di piscicoltura per il ripopolamento del lago, un canale rinserabile che attraversa l'isola stessa. Fu, infatti, stabilito di immettere 50 mila avannotti nell'Isola Bisentina. L'adattamento del coregone nel Lago di Bolsena si è rivelato positivo fin dalle prime introduzioni effettuate a partire dal 1891 dal Prof. Vinciguerra. Tant'è vero che già dal 1905 Raffaele del Rosso in "*Il Pesce e peschiere Antiche e Moderne nell'Etruria marittima*" scriveva: "*E alla temperatura sempre bassa delle sue acque profonde, indispensabile per la vita dei più bei salmonidi, che il Lago di Bolsena, deve l'essersi potuto arricchire delli splendidi coregoni bianchi che, durante un decennio e in numero circa di un milione, vi immise il Prof. Decio Vinciguerra per conto dello Stato*".



FILETTI DI COREGONE CON VERDURE

Ingredienti per 4 persone: 2 coregoni del Lago di Bolsena da 300 g, 1 cipolla bionda, 2 zucchine, 1 gambo di sedano, 1 pomodoro maturo, ½ bicchiere di vino bianco, olio extravergine di oliva, qualche fogliolina di basilico, sale e pepe.

Procedimento: lavare il pesce e dividerlo in 4 filetti. Riscaldare l'olio in una padella e far rosolare da entrambi i lati i filetti; bagnare con il vino bianco, salare e spolverare con un po' di pepe. Quando il vino è evaporato togliere i filetti di coregone ed aggiungere le verdure: cipolla e sedano tritati, zucchine tagliate a strisciole, pomodoro senza buccia e tagliato a dadini, e basilico. Terminata la cottura delle verdure riprendere i filetti di coregone, sistemarli su un piatto di portata e completare il piatto con le verdure.