



COREGONE DEL LAGO DI BRACCIANO

Territorio interessato alla produzione
Provincia di Roma: Lago di Bracciano

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Nel Lago di Bracciano è presente una popolazione di coregoni appartenenti all'ordine *Salmoniformes*, famiglia *Salmonidae*, inserita nel più ampio gruppo dei Teleostei (pesci ossei) sottofamiglia *Coregoninae*, genere *Coregonus* e specie *Coregonus lavaretus* (Linnaeus, 1758). Il Coregone del Lago di Bracciano, dallo spiccato grado di socialità in quanto vive in banchi relativamente numerosi, è un pesce di media taglia, con corpo affusolato e lateralmente piuttosto compresso (tipico del genere a cui appartiene), testa piccola ed appuntita. La bocca, in posizione infero-mediana, è di ridotte dimensioni e i denti sono quasi del tutto assenti. Tale particolarità è in relazione con il regime alimentare del coregone che si nutre prevalentemente di crostacei planctonici, che filtra con le spine poste sul margine delle arcate branchiali. La colorazione del corpo è sostanzialmente argentea: il dorso è argentato con riflessi bruno-verdastri, i fianchi sono argentati ed il ventre presenta una tonalità argentea talmente chiara da risultare bianco.

METODO DI PRODUZIONE Le acque del Lago di Bracciano sono particolarmente ricche di pesci, fra cui il Coregone che può essere pescato tutto l'anno ad eccezione del periodo che va dal mese di gennaio a febbraio, nel rispetto dell'epoca riproduttiva. In inverno, quando la temperatura diventa uniforme in tutti gli strati del lago e le acque superficiali si raffreddano fino a 7°C, i Coregoni possono portarsi alle rive per la riproduzione, compiendo spettacolari salti fuori dell'acqua e battendosi il ventre l'uno contro l'altro. In ottobre/

dicembre, con il progressivo attenuarsi della stratificazione termica, si distribuiscono verticalmente dalla superficie fino ad oltre 20 m di profondità. La pesca, attuata dai pescatori locali viene praticata con l'ausilio di reti denominate Altane, localmente dette "retone" o "vòllere" che vengono messe in opera la sera e salpate la mattina seguente.

CENNI STORICI Nel 1895-96 si procede alla prima introduzione di coregoni nel Lago di Bracciano con l'immissione di 60.000 avannotti, ottenuti da uova acquistate presso lo stabilimento imperiale di Hunningen, provenienti dal Lago di Costanza ed incubate nella reale Stazione di Roma. Si tratta di azioni legate agli interventi di ripopolamento effettuati per conto del Ministero dell'Agricoltura. I tecnici responsabili delle operazioni di ripopolamento, non avendo notizie di catture di coregone da parte dei pescatori, ritennero questi primi tentativi negativi. Ma secondo il Prof. Vinciguerra la realtà è ben altra. Il Vinciguerra infatti affermava: *"I Pescatori fanno il possibile per nascondere il risultato delle immissioni, o spinti dal timore che queste possano essere argomento di tasse, e, per lo meno di restrizioni nella libertà della pesca, serbavano persino con i loro parenti il più scrupoloso segreto intorno alle catture dei coregoni, che non portavano neppure in paese, ma cuocevano e mangiavano sulle rive del lago stesso"*. All'inizio del 1900 si costruiscono in prossimità del Lago di Bracciano, dove venivano catturati i riproduttori, due tra i primi incubatoi per l'allevamento artificiale di uova ed avannotti di coregone. Il successo dell'adattamento del coregone nel lago si rivela già nel 1928, quando le statistiche di pesca stimano una produzione di 300 quintali all'anno.



SPAGHETTI AL PROFUMO DI LAGO

Ingredienti: 500 g spaghetti n. 8; 1 Coregone del Lago di Bracciano (150 g circa), 1 filetto di luccio (150 g circa), 150 g gamberi di fiume; 2 aglio, prezzemolo, 1 bicchiere di vino bianco, 150 g di pomodoro cigliogino, 4 cucchiari di olio extravergine d'oliva, sale q.b, ½ peperoncino, formaggio parmigiano.

Procedimento: previa pulizia di tutto il pesce, versare, in una padella fonda, l'olio, gli spicchi d'aglio, un po' di prezzemolo, il peperoncino ed il sale. Rosolare per circa 2 minuti; aggiungere il pesce e i gamberi e dopo qualche minuto aggiungere il bicchiere di vino. Far evaporare. Cuocere a fuoco lento per 15-20' senza far asciugare eccessivamente e spezzettare il pesce aiutandosi con un mestolo. Aggiungere i pomodorini e spengere il fuoco. Scolare la pasta e versare nella padella, aggiungere una manciata di parmigiano grattato. Servire completando il piatto con il prezzemolo rimasto.