



## LATTARINO DEL LAGO DI BRACCIANO

**Territorio interessato alla produzione**  
**Provincia di Roma: Lago di Bracciano**

**DESCRIZIONE DEL PRODOTTO** Il lattarino, appartenente alla famiglia delle *Atherinidae*, specie *Atherina boyeri-risso* (1812), è un pesce di piccole dimensioni che al massimo raggiunge 5-12 cm in età adulta. Il corpo slanciato, di colore bianco-argenteo, è percorso lungo i fianchi, in corrispondenza della IV° e V° fila di scaglie, da una striscia di colore argento chiaro. Sono presenti due brevi pinne dorsali. Il Lattarino vive in banchi, anche numerosi, nelle acque dolci del Lago di Bracciano e si alimenta di invertebrati planctonici, in particolare zooplancton.

**METODO DI PRODUZIONE** La pesca del lattarino nel Lago di Bracciano avviene a partire dal mese di maggio, e si protrae per tutto l'anno, ad esclusione del periodo che va da agosto a settembre; tale periodo coincide con la fase riproduttiva. Le metodologie e le attrezzature utilizzate per la pesca sono differenti a seconda del periodo; in ogni caso le reti vengono calate la sera e salpate al mattino seguente. Nel mese di maggio la pesca avviene alla profondità di 4-5 metri con reti denominate "retino" alte 4-5 metri e provviste di pesi all'estremità, immerse nell'acqua e di galleggianti in superficie; le maglie sono larghe 7-8 mm. Nei mesi di giugno e luglio la rete impiegata è il "martavello", chiamato localmente "cucullo", che viene ancorata sul fondale del lago, alla profondità di 50-60 m. Da queste reti ogni mattina viene asportato il pesce e dopo 3-4 giorni le stesse vengono salpate, lavate, asciugate e riposte in acqua per altri 3-4 giorni. Per la riproduzione, il lattarino depone a più riprese, a distanza di pochi giorni, circa 600 uova per femmina. Le uova misurano circa 2 mm di diametro,

sono di colore giallo e possiedono delle protuberanze filiformi con le quali si fissano alle pietre. Le larve sgusciano dopo circa 30 giorni.

**CENNI STORICI** Il Lattarino è un pesce autoctono del Lago di Bracciano. Anche se le prime testimonianze giunte a noi risalgono al 1836, abbiamo ragione di ritenere che le sue origini siano ben più remote. Si ha notizia della sua esistenza attraverso la raccolta delle memorie storiche dei paesi che si affacciano sul lago, raccolte da un sacerdote, Paolo Bondi. Questi cita tra i vari pesci, di cui dice essere ricco il Lago Sabatino (Bracciano), proprio il lattarino. Non mancano citazioni in fonti archivistiche conservate presso l'archivio storico di Trevignano. Si ha notizia, inoltre, del popolamento del lattarino nel Lago di Vico, grazie ad immissioni di esemplari prelevati proprio in quello di Bracciano dal Bollettino di pesca, di piscicoltura e di idrobiologia del Ministero dell'Economia Nazionale del 1926. Qui si legge: "Il lattarino, mancante nel Lago di Vico, vi si è trasportato dal vicino Lago di Bracciano ed ora si è riprodotto assai bene. Tale operazione mirava anche a migliorarvi le condizioni alimentari delle trote, per le quali i lattarini costituiscono un ottimo cibo". Riccamente documentata risulta l'attività di pesca nel Lago di Bracciano, tramandata da generazioni sin dal Neolitico. A questa età risale il ritrovamento del villaggio della Marmotta i cui abitanti avevano un'economia basata sulla pesca, come dimostrato dal ritrovamento di due piroghe scavate in tronchi di quercia. Al Bronzo Medio (circa 1600 a.C.) risalgono, inoltre, due ami in bronzo, relativi alla pesca nel villaggio di riva di Vicarello, a 3 chilometri a Ovest di Trevignano. Le notizie di Strabone sull'abbondanza di pesce e le notazioni di Columella sull'acquacoltura fanno comprendere che l'attività della pesca nel Lago di Bracciano continuava ad essere molto fiorente anche all'inizio dell'Impero, soprattutto a causa della vicinanza della metropoli che costituiva un mercato di grande attrattiva per la commercializzazione dei prodotti ittici. A dimostrazione della continuità di tale attività e del legame con il lattarino è da segnalare la Sagra del lattarino, istituita nel 1960 presso Anguillara Sabazia.



### ZUPPA DI LATTARINO

**Ingredienti:** ½ kg di lattarini, cipollotto, 2 spicchi d'aglio, mentuccia, 2 peperoncini, olio extravergine di oliva, 1/4 di bicchiere di vino, 300 g di pomodori pelati.

**Procedimento:** soffriggere gli odori in abbondante olio extravergine di oliva; aggiungere i lattarini, vino, e pomodoro, salare e aggiungere 1 litro d'acqua. Cuocere per circa 20 minuti e versare il brodo di lattarini su un piatto su cui sono state adagiate alcune fette di pane tostato.