

TRASIMENO

Redazione Tel. 075.52.91.11 Fax 075.52.95.182 redazione@giornaledellumbria.it

Negli ultimi tempi si è assistito ad una riscoperta del gusto dei prodotti ittici del lago Trasimeno

Il pesce di lago torna di moda

Grande successo per le polpette di carassio e i filetti confezionati a San Feliciano

LUCIA PIPPI

SAN FELICIANO - Il pesce di lago tra poco si potrà comprare anche al supermercato. Direttamente alla Coop sarà possibile, infatti, acquistare anche le polpette di carassio, l'ultima specialità ideata dalla cooperativa dei pescatori della cooperativa di San Feliciano. "Negli ultimi

anni - afferma Aurelio Cocchini della cooperativa - abbiamo sperimentato nuovi modi per poter diffondere il pesce del nostro lago. Ci siamo così inventati anche alcune ricette per poterlo cucinare nonché vari modi per presentarlo. Sono nate così le polpette di carassio e i filetti d'altri pesci presenti nel Trasimeno". Una scelta che si è rivelata vincente per diffondere sul mercato i prodotti tipici della

zona del lago. Una scelta che ha permesso a molte persone che fino ad oggi non conoscevano alcune specie di pesci di apprezzarne tutte le qualità a cominciare dal sapore delicato. "Il pesce di lago - continua Cocchini - viene da sempre considerato una varietà minore rispetto a quello di mare. Si pensa che abbia troppe spine, che non sia adatto per essere cucinato in certi modi e soprattutto che abbia un sapore cattivo. Grazie a questa linea di prodotti che, da quasi un anno abbiamo lanciato sul mercato la gente si è dovuta ricredere". Fino ad oggi i prodotti della cooperativa dei pescatori di San Feliciano erano stati diffusi essenzialmente nelle sagre paesane attorno al Trasimeno. E' stato quello il primo vero lancio per questo tipo di polpette e di filetti di pesce che, sin dalle prime battute, sono sta-

La cooperativa adesso fornisce anche cibi pronti

ti particolarmente apprezzati dai tanti buongustai giunti per le varie serate. A quel primo passo ne sono però seguiti anche altri come l'inserimento all'interno delle mense scolastiche di

Gli alimenti già vengono utilizzati alle mense della zona

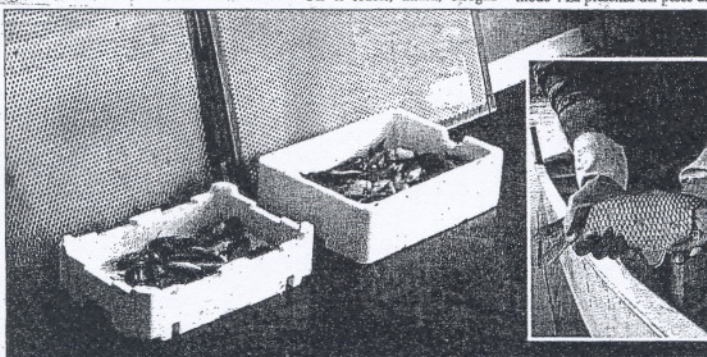
gran parte dei Comuni del comprensorio. "Proprio su questo fronte stiamo cercando anche di apportare delle migliorie e di ampliare la gamma dell'offerta. Per le scuole, infatti, bisogna

Presto sarà possibile acquistarsi anche alla Coop

tenere presenti - dice ancora il presidente della cooperativa - le esigenze di alimentazione dei bambini, che non possono mangiare cibi cucinati in un certo modo". La presenza del pesce di

lago nelle mense del comprensorio è una testimonianza anche della qualità del pesce di lago sia dal punto di vista organolettico che da quello nutrizionale.

"Questi sono stati i primi passi. Adesso - aggiunge Cocchini - stiamo cercando di ampliare la distribuzione. Come cooperativa abbiamo stretto un accordo con la Coop Centro Italia per vendere nei supermercati sia il pesce sia i prodotti di nostra ideazione. Al momento i punti vendita che hanno aderito sono quelli di Castiglione del Lago e di Camucia". Presto, quindi, sia il persico che le polpette di carassio saranno vendute direttamente nei supermercati e nei centri commerciali. Un passo avanti per la difesa del lago e per la diffusione del suo pesce. Non solo. E' anche un importante successo per chi da sempre vive e lavora all'interno del Trasimeno con la pesca, uno dei settori che fanno parte della tradizione del lago umbro.



I prodotti della cooperativa del Trasimeno, in particolare le polpette di carassio (nella foto piccola), stanno riscuotendo grandi successi