

Le prospettive emerse durante il tradizionale appuntamento **Pranzo degli auguri per i pescatori**



A tavola
Nel futuro
prossimo
un punto
di ristoro
gestito
direttamente
dai pescatori
e itinerari
turistici
a tema

MAGIONE - Si è tenuto ieri a San Savino il pranzo natalizio della cooperativa dei pescatori di San Feliciano. La consueta manifestazione è segno dell'importanza della pesca al Trasimeno, tradizione ma anche prospettiva per il futuro. Ospite d'onore l'arcivescovo di Perugia monsignor Gualtiero Bassetti il quale nella mattinata ha celebrato messa per i pescatori e le loro famiglie nella chiesa di San Feliciano, alla presenza dei bambini delle scuole e del coro della Porziuncola di Assisi. Tra le autorità presenti il consigliere provinciale Franco Granocchia, che ha portato i saluti del presidente della Provincia di Perugia Marco Vinicio Guasticchi e ha ricordato come "La Provincia è sempre in prima fila per sostenere e promuovere le iniziative legate al Trasimeno, penso al centro ittogenico di San Feliciano, all'adduzione da Montedoglio e stiamo lavorando a un progetto per la promozione della cultura della pesca nelle scuole - ha spiegato Granocchia - siamo convinti che la pesca sia una risorsa economica da valorizzare sotto diversi aspetti, compreso quello turistico". Presenti anche l'assessore di Passignano Fabrizio Ballerini e il sindaco di Magione Massimo Alunni Proietti, che ha sottolineato il clima favorevo-

le in cui si è svolto il pranzo di quest'anno: "Sono due i buoni auspici per questo lago e quindi per la vita dei pescatori - ha detto - il primo è il livello dell'acqua finalmente risalito, il secondo è la fine dei lavori per l'adduzione da Montedoglio, inoltre registriamo anche una ripresa di interesse alla pesca da parte dei giovani". Ottimista anche la prospettiva del presidente della cooperativa Aurelio Cocchini: "Siamo fiduciosi, sia per la salute del lago che per la pescosità, restano le problematiche legate alla commercializzazione per questo vogliamo promuovere la cultura delle peculiarità della pesca come prodotto di cattura - spiega - insegnare a ristoratori e consumatori che del lago si mangia non il piatto il piatto tipico, ma il pesce che c'è quando questo è pescato, avvicinando ai ritmi del lago il consumatore, per questo coltiviamo l'idea di un punto di ristorazione autonomo dei pescatori. Abbiamo anche un progetto in cantiere che consiste nell'attirare turisti offrendogli una sorta di gioco itinerante in tutti i Comuni del lago, mettendo a sistema strutture ricettive di vario genere. Questo progetto si affiancherà alla pesca-turismo e al progetto gastronomico".

Sara Minciaroni

