

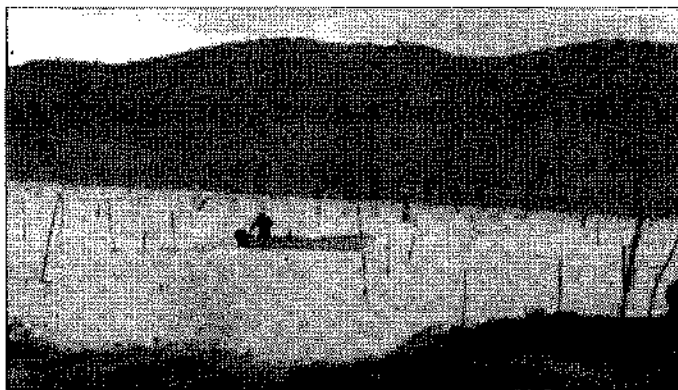
L'università: polpa pregiata. La coop dei pescatori ne farà prelibati piatti

Un pesce promosso dall'ateneo

Il carassio al centro di un importante progetto

MAGIONE - Carassio non commestibile? Neanche per idea. La cooperativa pescatori del Trasimeno (nata da una fusione tra le tre cooperative della sponda orientale del Trasimeno) sta mettendo in piedi un progetto pilota per la trasformazione della carne di questa specie ittica, sempre più presente nelle acque del lago, in una polpa per la preparazione di hamburger e crocchette dalle caratteristiche dietetico-nutrizionali eccellenti, come attestano i risultati di una ricerca condotta dal Dipartimento di Biologia vegetale e Biotecnologie agroambientali e zootecniche dell'Università degli studi di Perugia in collaborazione con la stessa cooperativa di pescatori professionisti. L'indagine, diretta dal professor Alessandro dal Bosco, ha infatti evidenziato che il filetto di carassio del Trasimeno presenta valori assai elevati di acidi grassi omega 3 (i grassi "buoni", ritenuti dai nutrizionisti assai importanti per la prevenzione delle malattie cardiovascolari), valori addirittura di molto superiori a quelli di specie ittiche più nobili e ricercate dai consumatori, a fronte di indici aterogenici e trombogenici (relativi cioè ai "grassi cattivi")

incredibilmente bassi. Il carassio, finora ritenuto una specie infestante, opportunamente trasformato non solo è buono ma fa anche bene e può dunque diventare un'importante risorsa per la pesca. A confermarlo è il presidente della cooperativa pescatori del Trasimeno, Aurelio Cocchini. "Insieme con i ricercatori dell'Università - spiega - stiamo preparando una pubblicazione che renda giustizia alla bontà della carne del carassio opportunamente trattata e nel contempo stiamo mettendo a punto un progetto che prevede un accordo con alcuni ristoranti per la commercializzazione dei prodotti a base di carassio della cooperativa, prodotti che devono essere valorizzati". Del resto, spiega sempre Cocchini, la situazione ittica del Trasimeno è profondamente mutata, nel senso che si pescano specie ittiche almeno in parte diverse rispetto anche solo a dieci anni fa. Una situazione con la quale, nei casi in cui è possibile e magari vantaggioso, occorre fare i conti. Il caso del carassio, da questo punto di vista sarebbe paradigmatico. "Aderendo al nostro progetto, i ristoranti si impegneranno a fornire al cliente pesce del Trasi-



Pescatore Il carassio diventerà hamburger e crocchette

meno appena pescato e si contrasterà così una riprovevole tendenza di una parte purtroppo non trascurabile dei ristoratori: quella di tenere in menù piatti a base di specie ittiche che la pesca locale non riesce più a garantire, col ri-

sultato di favorire il consumo di pesce importato dall'estero, in particolare dall'Asia, che poi viene magari venduto come un prodotto locale". Cocchini punta l'indice anche verso alcune sagre locali. "Sono gestite da Pro loco

che dovrebbero promuovere il territorio, ma pur di guadagnare qualche euro in più si adopera pesce non proveniente dal Trasimeno - lamenta -. E ciò riguarda i prodotti di minore qualità che pure la cooperativa è in grado di fornire, anche se non ai prezzi di quelli provenienti dall'Asia, per la precisione dal Vietnam". Per il progetto di valorizzazione del carassio, i pescatori del Trasimeno chiedono ora che anche le istituzioni pubbliche si attivino e si coordinino per favorire la creazione di sinergie tra pesca, ristorazione e turismo. "Ci sembra che solo così - conclude Cocchini - si potrà rilanciare la pesca e favorire la creazione di nuova opportunità occupazionali in questo settore".

Sergio Spaccapelo

Ha 86 anni, è caduta fratturandosi un femore Soccorso anziana turista inglese

ISOLA MAGGIORE - Sono stati gli agenti del Corpo di Polizia provinciale di Perugia a prelevare un'anziana signora inglese infortunata nei giorni scorsi ad Isola Maggiore (lago Trasimeno), a causa della frattura di un femore. La turista, un'inglese di 86 anni, era caduta durante la sua visita ad Isola, procurandosi la rottura del femore sinistro

