



REGIONE DELL'UMBRIA
GIUNTA REGIONALE
Direzione Regionale Attività Produttive
Servizio Produzioni Vegetali e Politiche per l'innovazione

**SCHEDA IDENTIFICATIVA DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI
TRADIZIONALI DELL'UMBRIA**

Categoria

PREPARAZIONI DI PESCI, MOLLUSCHI E CROSTACEI E TECNICHE PARTICOLARI DI ALLEVAMENTO DEGLI STESSI

Nome del prodotto

- *Italiano:* **LATTERINO DEL TRASIMENO (Atherina boyeri)**
- *Dialecto:*
- *Sinonimi:*

Territorio interessato alla produzione

Lago Trasimeno

Descrizione sintetica del prodotto

Piccolo pesce con corpo sottile ed allungato, occhi grandi, piccole pinne dorsali e ventrali, pinna caudale forcuta. Livrea argentea lucente, dorso grigio/verde con pigmentazione bruno reticolata. Banda nero/argentea lungo i fianchi. Ventre bianco. La sua lunghezza è di circa 7-10 cm. La carne è molto buona ed apprezzata.

Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

Stagione adatta alla pesca: inverno. Tecniche di pesca: rete da latterino, tofo, tofone con ali, bilancia ed altre tecniche usate per la pesca delle alborelle. Il prodotto viene commercializzato intero.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzati per la preparazione e il condizionamento

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura

.

Elementi che comprovino che le metodiche siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni

- Dati storici del pescato c/o Camera di Commercio e Istituto di Idrobiologia dell'Università degli Studi di Perugia.
- Il Latterino costituisce da sempre (a memoria d'uomo) una specie presente sul Lago Trasimeno,

alimentata con periodici ripopolamenti.

Storie e costume

A) Cenni storici

B) Referenze bibliografiche

C) Aneddoti

-

D) Proverbi

-

E) Ricorrenze

-

Altre informazioni