



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:* **LUCCIO DEL TRASIMENO (*Esox lucius*)**
- *Dialetto:*
- *Sinonimi:*

Territorio interessato alla produzione

Lago Trasimeno

Descrizione sintetica del prodotto

Corpo allungato ricoperto di squame cicloidi, muso tipico prominente ed appiattito, bocca ampia provvista di numerosi denti. Il dorso è di colore verde/bruno, i fianchi sono marmorizzati, zebrati e mimetici, il ventre è bianco/giallastro, le pinne giallastre con macchie nere. La lunghezza media è di 40-50 cm; può raggiungere i 120 cm. Il peso medio è di 600 gr. ma può raggiungere anche i 7-8 Kg. Le carni sono pregiate, bianche, sode ma delicate.

Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

Stagione adatta alla pesca: inverno. Tecniche di pesca: tramaglio (rete da posta formata da tre pezze sovrapposte), reti semplici a maglia larga, palangari (impiegano simultaneamente più ami; sono costituiti da un cavo principale chiamato trave, lungo anche diversi chilometri), tofo, bertovello (rete a forma di cono sostenuta da una serie di anelli in legno, in ferro o in plastica), canna da lancio con esca viva con cucchiaini ondulanti o ruotanti.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzati per la preparazione e il condizionamento

E' consuetudine mantenere esemplari vivi in vasche di vetroresina idonee all'uso.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura

Locali, materiali ed attrezzature per la manipolazione e conservazione dell'alimento possiedono i requisiti previsti dalle seguenti norme: L. 283/62, DPR 327/80, D. Lgs 155/97. Il Luccio viene venduto refrigerato intero e quasi mai lavorato.

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 Luccio 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