



CAMERA DI COMMERCIO
RIETI VITERBO



Città
di
Bolsena



UNIONE EUROPEA

mipaaf
ministero delle politiche
agricole alimentari e forestali



FEAMP
PO 2014-2020
Fondo europeo per gli
affari marittimi e la pesca

BOL~ SENA FISH

immagine realizzata da Giuseppe Laselva

**UN TUFFO NELLA CULTURA
ENOGASTRONOMICA DEL LAGO**

Degustazioni, show cooking, eventi.

**17-18 SETTEMBRE 2022
LUNGOLAGO BOLSENA - VT**





IL LAGO

Il lago di Bolsena (anticamente in latino Lacus Volsinii), è un lago vulcanico che sorge ad un'altitudine di 304 metri sul livello del mare e una superficie di 114,5 km² con profondità massima di 154 metri, un perimetro di 43 km e un diametro di 13 km. Vi emergono due isole, la Bisentina e la Martana, emerse come residui di crateri vulcanici del lago ed è circondato in buona parte dalle colline dei monti Volsini. Definito “il lago che si beve” perché fino agli anni ‘50 le sue acque erano considerate potabili, rappresenta tuttora il lago più pulito d’Italia nonché d’Europa e risulta inoltre essere interamente balneabile.

BOLSENA

Bolsena è una delle più grandi città presenti sulle sponde del famoso lago vulcanico dal quale prende il nome. Il paese si trova sulla sponda nord del bacino, immerso nella natura rigogliosa che offre quest’area della Tuscia. La città vanta un patrimonio storico architettonico di immenso valore frutto di secoli di contaminazioni culturali. La città è una rinomata meta turistica scelta sia per la sua bellezza, sia per la sua vicinanza al lago. Tra le eccellenze storico-artistiche e culturali di Bolsena sono degne di nota il Museo Territoriale del Lago e l’acquario ospitati all’interno del Castello Monaldeschi Della Cervara, la Basilica e le Catacombe di Santa Cristina, luogo del Miracolo eucaristico del 1263 e il Parco Archeologico naturalistico di Turona.

LE SPECIE ITTICHE DEL LAGO

Il lago di Bolsena è piuttosto pescoso. Varie sono le specie ittiche presenti, tutte selvatiche e rigorosamente catturate con specifiche reti da pesca. Alcune specie sono autoctone, l’anguilla di Bolsena, da sempre presente all’interno del lago ad esempio, è anche citata ne La Divina Commedia di Dante. Tra le principali specie presenti, si citano, oltre l’anguilla che ha un sapore piuttosto deciso e un alto valore energetico, la tinca, protagonista di piatti tradizionali della cucina povera, il luccio e il persico reale, caratterizzati da bassi valori energetici e ricchi di proteine, la carpa, il coregone, il latterino, il granchio e il gambero di fiume. Tra le tecniche di pesca per la cattura viene utilizzato molto il bertovello per le anguille e i latterini e soprattutto di notte si pratica il carpfishing (pesca sportiva delle carpe).

17

Settembre
2022

h 11:00

Show Cooking Fish: il pesce di Lago in cucina
-Maria Agostini Cuoca dell' *Oasi del Pescatore*
Gradoli

h 12:30

Show Cooking Fish: il pesce di Lago in cucina
-Sandro Serva Chef de *La Trota* di Rivodutri (RI)
-2 Stelle Michelin

h 15:30

Talk - autoctonicita' del pesce del lago di Bolsena
Alloctono o autoctono. 130 anni non bastano?

h 16:00

La trasformazione del pesce del lago di Bolsena
Laboratorio con **Paola Dottarelli**
“Lago Vivo Bolsena”

h 17:00

Show Cooking Fish: il pesce di Lago in cucina
-Andrea Amorosi Cuoco de *Il Gabbiano* Bolsena

h 18:15

Il pesce di Lago. Ricette, curiosità, sagre AA.VV.
- Annulli Editore Con **Antonio Quattranni**

h 19:30

Legumi. Con le radici nelle terre del vulcano
Assaggi, sfizi e curiosità

h 20:45

Nouvelle Vague: un’onda naturale sul Lago
Degustazione vini a cura di **Carlo Zucchetti**,
L’Enogastronomo con il Cappello
www.carlozucchetti.it

18

Settembre
2022

h 11:00

Show Cooking Fish: il pesce di Lago in cucina
-Giorgio Bufalari Chef de *Giò Ristocantina*

h 12:15

Show Cooking Fish: il pesce di Lago in cucina
-Andrea Lo Cicero, conduttore televisivo

h 13:45

Lago di Bolsena a Denominazione di Origine Controllata
Degustazione vini a cura di **Carlo Zucchetti**,
L’Enogastronomo con il Cappello
www.carlozucchetti.it

h 15:30

EVOcare la bellezza del Lago; l’Extra-Vergine di Oliva a Bolsena
Degustazione E.V.O. a cura di **Carlo Zucchetti**,
L’Enogastronomo con il Cappello
www.carlozucchetti.it

h 16:45

Show Cooking Fish: il pesce di Lago in cucina
-Edi Dottori Chef de *La Sala della Comitissa*

h 18:00

Vivere sul lago. La pesca e i pescatori del lago di Bolsena - Annulli editore Con **Antonio Quattranni**

h 19:00

Show Cooking Fish: il pesce di Lago in cucina
-Assunta Stacchiotti Cuoca *Trattoria del Cimino da Colombo* Caprarola (Chiocciola Osterie Slow Food)

Street Food

Lago Vivo

Via Cassia Sud Km.111,700
01023 Bolsena
T - 0761 780517
www.lagovivo.eu/it

Trattoria da Guido

presso la propria trattoria
Viale Armando Diaz,1
01023 Bolsena VT
T - 339 8747364
M - info@trattoriadaguido.it

Enoteca

RetroGusto

Piazza Matteotti n 48,
01023 Bolsena
T - 333 823 1834
M - robertaperosillo70@gmail.Com

Prodotti Tipici e Tradizionali

Agricola Monteseinale

E.V.O.
Località Monteseinale snc
01023 Bolsena
T - 320 794 3089
M - monteseinale@gmail.com

Battaglini

E.V.O. composte, condimenti,
salse e confetture
Via Cassia, km 111,700
01023 Bolsena
T - 0761 798847
M - oliodibolsena@frantoiobattaglini.it
www.frantoiobattaglini.com

Agriturismo Valle del Tione

Località Canonica
05018 Orvieto
T - 0761798742/3381496560
M - info@orvietocountry.it
www.orvietocountry.it

L’Antica Fattoria

S. S. Cassia km 109, 800
Località Casaletto snc
01023 Bolsena
T - 347 3606679/327 4089670
M - info@lanticafattoria.it
www.lanticafattoria.it

Azienda Agricola Montienzo

Farine da grani antichi, semi da
finocchietto selvatico, composte
Corso della Repubblica 64
01023 Bolsena
T - 3294284192
M - azagricolamontienzo@gmail.com

Borgo Podernovo

E.V.O. farine e pasta
da grani antichi, farro, legumi
Località Podernovo, 74
01023 Bolsena
M - info@borgopodernovo.com
www.borgopodernovo.com

Pasticceria Cappelloni

Corso della Repubblica 17
01023 Bolsena
T - 0761 799695

*

Per info e prenotazioni

T - 349 361 9681

BOL~
SENA
FISH