

IL TRASIMENO

L'AREA DEL TRASIMENO E LE SUE SPECIFICITÀ

*Raccolta di informazioni sulla tipicità delle
produzioni agroalimentari nel territorio*



2020



**1. Informazioni generali sul territorio del Trasimeno
(storia, cultura, tradizione, economia)**

IL TRASIMENO E LE SUE ORIGINI...

La storia del Trasimeno ha inizio con la battaglia del 217 a.C. tra i Cartaginesi comandati da Annibale Barca contro i Romani del Console Caio Flaminio.

Le rive paludose hanno poi scoraggiato grossi insediamenti e tutta l'antichità ed il medioevo passano quasi senza toccare il Trasimeno. I riottosi comuni (leggasi Siena, Arezzo e Perugia, ma anche Orvieto e Pitigliano) si combattono aspramente tra di loro ma trascurano il Lago. Anche i numerosi eserciti Tedeschi, Francesi o Spagnoli che scendono l'Italia passano dalla Valdichiana o dalla Cassia ma non si soffermano sul Trasimeno.



IL RINASCIMENTO

Si arriva così al XV secolo di grandi guerre sia in Italia e sia nel Mediterraneo. Il 31 Luglio 1514 nasce a Perugia Ascanio della Corgna, nipote del futuro Papa Giulio III.

Ai suoi tempi fu una persona famosa, importante ... ed estremamente pericolosa e letale. Combatte tutte le guerre che si svolsero in Italia dal 1535 fino alla Battaglia di Lepanto del 1571, dove con il grado di Maestro di Campo (lo stratega militare) dell'esercito Cristiano sconfisse le forze Ottomane.

Durante la battaglia Ascanio viene ferito gravemente e per le conseguenze di queste ferite troverà la morte a Roma il 3 Dicembre 1571. Ma la storia dei Della Corgna, nobile famiglia perugina, nel comprensorio del Trasimeno era iniziata dalla concessione, per nove anni, di Papa Giulio III alla sorella Jacoma ed ai nipoti Ascanio e Fulvio (divenuto poi Cardinale) di Castel del Pieve (ora Città: della Pieve, Castiglione del Lago ed il Chiugi (la zona verso Chiusi).

Sono proprio i Della Corgna (Marchesi di Chiugi e Duchi di Castiglione del

Lago) a realizzare o ristrutturare i bei palazzi che ancora troviamo a Castiglione del Lago, a Città della Pieve, a Corciano ed a Perugia.



IL LAGO SALVATO

La pax tra il Granducato di Toscana e lo stato Pontificio ebbe come conseguenza una lunga tranquillità sulle rive sempre più malariche del Trasimeno, cosicchè, nel 1777, tal frate Cosimo Peintinger ne propose il completo prosciugamento.

E l'idea ebbe dei proseliti tanto che sorse una "lobby" (la società dei Caratanti) con lo scopo di trasformare il Trasimeno in terreno agricolo. L'idea venne bloccata da due illuminati professori dell'Università di Perugia tal Annibale Mariotti e Benedetto Bernardi i cui nomi sono stati pressoché dimenticati dalle popolazioni odierne.

Passa Napoleone ed il Congresso di Vienna quando nel 1828 prima e nel 1842 poi due ingegneri riprendono la balzana idea.

Passa il Risorgimento e l'Unità d'Italia ed ecco che il Governo Sabauda concede nel 1865 al Camillo Bonfigli la concessione per il prosciugamento.

L'idea fu bloccata dalla carenza dei mezzi finanziari del Bonfigli.

E fu allora che si decisero di fare il "Consorzio per la sistemazione del Trasimeno" il cui ventenne segretario era Guido Pompilj.

Il Consorzio inizialmente guidato da Reginaldo Ansidei e successivamente dal Pompilj stesso procedette alla sistemazione del Lago realizzando a San Savino l'emissario (1898) per smaltire le ondate di piena e bonificando dalla malaria le coste.

http://www.trasimeno.ws/storia_it.html

LE NOSTRE TRADIZIONI

La tradizione della pesca nel lago ha origini antiche che risalgono ai primi popoli che hanno abitato la zona: gli etruschi. Per un lungo periodo, la pesca è stata messa da parte e la sua tradizione quasi dimenticata, ma negli ultimi anni, una serie di iniziative portate avanti dalle istituzioni e dagli abitanti del luogo hanno riportato in auge quest'antica pratica e restituito al pesce del lago Trasimeno il ruolo di re della tavola locale. Per cominciare dirigiti a San Feliciano, località del Comune di Magione: qui puoi visitare il Museo della Pesca sul Lago Trasimeno: potrai conoscere le tecniche di pesca sul lago, la storia della pratica e vedere i famosi "giacchi", reti utilizzate per catturare i pesci, sapientemente costruite a mano. L'atmosfera del luogo in cui si trova il museo non ti lascerà indifferente; si tratta infatti di un edificio vicino ad un tipico e tranquillo porto di pescatori. Se sei a San Feliciano a fine luglio, puoi approfittare della Sagra del Giacchio per assaggiare degli ottimi piatti a base di pesce di lago.

Lago Trasimeno vuol dire anche tradizioni agricole e antichi prodotti della terra. Le colline intorno al lago sono zona di produzione del vino dei Colli del Trasimeno, prevalentemente uve rosse (Gamay, Sauvignon, Sangiovese), e della famosa fagiolina del Lago Trasimeno, un legume antico ma dalle proprietà preziosissime.

https://www.umbriatourism.it/it_IT/-/i-pesci-del-lago-sapori-e-tradizioni-del-trasimeno

<https://www.travelstories.it/2014/007/unoasi-di-natura-e-antiche-tradizioni.html>

3. Il territorio del Trasimeno e le produzioni agroalimentari

IL TERRITORIO DEL LAGO TRASIMENO

Il lago Trasimeno è, con una superficie di 128 km², il più esteso lago dell'Italia centrale, quarto tra i laghi italiani subito dopo il lago di Como. La profondità media è di 4,3 mt mentre quella massima è di appena 6 mt. Per queste caratteristiche è classificato come un lago di tipo laminare. Il lago Trasimeno si trova nella parte nord-occidentale della Provincia di Perugia, nella regione Umbria ai confini con la Toscana.

Ambiente naturale

Fauna:

Tra i mammiferi, oltre ai tipici mammiferi della zona come la volpe, l'istrice e il cinghiale, troviamo il topo ragno.

Per quanto riguarda la fauna aviaria ci sono ovviamente delle variazioni stagionali dovute alle migrazioni. Troviamo comunque svassi maggiori, cormorani, folaghe, moriglioni, fischioni, pavoni, fagiani, aironi e germani reali oltre naturalmente ai gabbiani

Ittiofauna

Ricca è la fauna ittica di questo bacino lacustre: le specie presenti sono 18, ma solo 5 di esse sono specie indigene non immesse dall'uomo. Tali specie comprendono lucci, carpe (comuni, a specchi, erbivore), tinche, cavedani, carassi (infestanti), alborelle, scardole, persici reali, anguille, persici trota, gambusie, ghiozzetti cenerini, ghiozzetti di laguna. Tra le specie estinte si ricorda la laschetta o rovela (*Rutilus rubilio*), un tempo abbondante nel lago e scomparso negli anni cinquanta per la concorrenza effettuata dal traslocato triotto, di provenienza padana. Da poco più di un decennio il lago Trasimeno ha subito un forte inquinamento di tipo ambientale con l'introduzione di specie di pesci alieni come il pesce gatto, il pesce rosso, il triotto, la pseudorasbora, il gambero rosso della Louisiana.

Queste nuove specie esotiche sono entrate in concorrenza con le altre specie che popolano il lago Trasimeno riducendone drasticamente le quantità e compromettendone la sopravvivenza.

Isole

Nel lago Trasimeno sono presenti tre isole ovvero, in ordine di grandezza, la Polvese, la Maggiore e la Minore.

- **L'isola Polvese è situata nella parte sud-orientale ed è la più estesa delle tre (69,60 ettari).**

Dal 1995 la Provincia di Perugia, proprietaria dal 1973, l'ha dichiarata parco scientifico-didattico promuovendo le attività di ricerca scientifica, sperimentazione e didattica ambientale.

L'Aula Verde – Centro di Educazione Ambientale di Isola Polvese opera come laboratorio permanente per scuole e visitatori con attività di didattica e turismo ambientale svolte da un gruppo di esperti educatori. Nella parte orientale e meridionale è presente una vasta zona umida che dà rifugio a varie specie di uccelli e anfibi.

- **L'isola Maggiore è l'unica abitata in maniera stabile. Conta infatti 18 abitanti ed ha una superficie di 24 ettari, racchiusa in un perimetro di 2 km.**

L'isola è collegata con la terraferma da un servizio di traghetti verso i paesi di Tuoro sul Trasimeno, Passignano sul Trasimeno e Castiglione del Lago.

- **L'isola Minore ha la forma di una virgola e ha una superficie totale di 0,05 km².**

È coperta da una fitta vegetazione boschiva, comprendente pini e lecci, che dà rifugio ad una nutrita colonia di cormorani.

Paesi Del Lago Trasimeno

Intorno al Lago Trasimeno si trovano paesi e borghi ideali per un turismo sostenibile e rispettoso di ambiente e culture locali. tramonti, enogastronomia locale.

Si affacciano sulle rive del lago i paesi di:

Sant'Arcangelo

Monte del Lago

Torricella

Passignano sul Trasimeno

Tuoro sul Trasimeno

Borghetto

Castiglione del Lago

Panicarola

San Feliciano

San Savino

Fanno parte del Comprensorio del Lago Trasimeno i comuni di:

Castiglione del Lago

Città della Pieve

Magione

Paciano

Panicale

Passignano sul Trasimeno

Piegara

Tuoro sul Trasimeno

<https://polvese.it/lago-trasimeno-il-territorio-luoghi/>

Terra dei Sapori...

Un lago fra le colline, è l'elemento fondante di una gastronomia eccellente i cui sapori sono forgiati dal microclima e dalle civiltà che hanno vissuto nel territorio. Sapori che spaziano dal pesce, alla carne, alle spezie, che si legano fra loro, coronati da una tradizione secolare nella produzione di olio extravergine d'oliva e di vino.

Una cucina che affonda le radici nella civiltà etrusca e riassume le caratteristiche umbre e toscane e ne fa la sua particolarità, come solo può succedere nelle zone di confine. Le ricette a base di pesce lacustre ricoprono una parte importante della cucina del territorio. La tinca, il luccio, la carpa, l'anguilla, il latterino, il persico reale, sono stati veri e propri tesori culinari e dell'economia locale. Con il pesce del lago nascono piatti succulenti come la Carpa regina in porchetta, cotta al forno, insaporita con un battuto di lardo, aglio, sale, pepe, finocchio selvatico, tanto da diventare una "regina". Il brustico e il tegamaccio sono altri due piatti che "raccontano" il Trasimeno. Nel brustico, i pesci vengono abbrustoliti sopra la brace fatta con le canne del lago senza essere nè squamati, poi sfilettati e conditi con olio d'oliva locale e limone. Il tegamaccio invece è una zuppa di pesce di lago cotta a fuoco lento sopra la brace, su antichi tegami di coccio che danno il nome alla ricetta. Si prepara utilizzando tre varietà di pesce, la tinca, il luccio e l'anguilla, con aggiunta di pomodoro, olio d'oliva, sale, pepe e peperoncino.



Al Trasimeno anche legumi e verdure hanno un posto d'onore nella cucina locale. Da assaggiare senza dubbio la Fagiolina del Trasimeno, è un legume di piccolissime dimensioni, detto anche risina del lago e di varie colorazioni. È un vero e proprio prodotto di nicchia la cui raccolta è manuale, conserva inalterato un prezioso patrimonio di biodiversità, già formidabile alimento per gli etruschi. Anche il sottosuolo al Trasimeno regala preziosi ingredienti della cucina locale: asparagi di bosco funghi e ortaggi (in particolare i rapi del Trasimeno) che accompagnano paste fatte a mano, frittate e appetitosi contorni.



E in un zona dal così alto valore ambientale non può mancare una pregiata produzione di miele, dal millefiori a molte monovarietà, a cura di numerosi piccoli produttori, così che non è raro vedere nelle campagne gruppetti di cassette delle api.

Regina fra le spezie al Trasimeno è lo zafferano: Città della Pieve insieme a Cascia è uno dei due luoghi vocati in Umbria per la produzione del delicato fiore.

Ma il Trasimeno è anche uno dei territori più vocati per la produzione di salumi: i prodotti tipici locali sono il prosciutto, la salsiccia, il salame ed il capocollo preparati in base a ricette tradizionali umbre e a criteri di qualità e di genuinità. Questi prodotti si ritrovano molto spesso nei piatti della tradizione locale come antipasti accompagnati dalla torta al testo o dalla torta di Pasqua.

Il clima del Trasimeno bacia poi la produzione di olio e vino, sapienti accompagnatori dei piatti locali. L'area collinare intorno al lago Trasimeno fu coltivata inizialmente dal popolo degli Umbri poi assoggettato dagli Etruschi e dopo dai Romani e dalle popolazioni locali. La produzione di vino nella zona è stata dunque costante nel tempo favorita, premiata dal clima lacustre e dalle pendici collinari. Oggi la Doc Colli del Trasimeno conta quattro vini bianchi, cinque rossi, uno Spumante Classico, e poi svariati monovitigno (Grechetto, Merlot, Cabernet Sauvignon, Gamay e relative Riserve). Rasenta l'eccellenza la produzione d'olio d'oliva: oliveti arrampicati sulle colline, un olio dal verde al giallo velato, note amarognole e piccanti che sembrano fatte apposta per sposarsi con il pesce e con le verdure locali. Tutto questo e molto di più è l'Olio DOP "Umbria" menzione "Colli del Trasimeno", frutto di questa terra e delle peculiari caratteristiche dei terreni oltre che dei differenti microclimi che hanno un peso decisivo per caratterizzare la qualità dell'olio.

<http://www.lagotrasimeno.net/pg.itinerari.scheda.php?id=66&cat=3&lang=it>

OLIO

La tradizione storica, alimentare che vanta l'olio d'oliva lo rende uno dei più tipici e caratterizzanti componenti della dieta mediterranea, la quale, sempre di più e ovunque nel mondo va affermandosi come modello alimentare di riferimento; numerosi

studi hanno infatti evidenziato le preziose proprietà che l'olio extra vergine d'oliva possiede e i riflessi che questo ha sulla salute umana.

La Valle Umbra, immersa nel “cuore verde d'Italia” è il luogo dove l'albero dell'olivo trova la sua massima espressione.

Per le tradizioni culinarie e per le abitudini quotidiane della gente umbra, l'olio rappresenta il meglio della cucina regionale, composta da semplici e saporite pietanze.

L'olio umbro è da considerare come tra i più rinomati al mondo, le sue caratteristiche organolettiche e qualitative vengono riconosciute dalle certificazioni DOP (denominazioni di origine protetta) .

VINO

L'Umbria è da molti considerata la “Borgogna d'Italia”, è un'indiscussa patria di storici e celebrati vini. L'eccellenza dei vini umbri è dovuta a molteplici ragioni: l'orografia collinare che favorisce l'esposizione al sole, la ricchezza delle acque, il clima continentale ma dolce, la struttura dei terreni, prevalentemente argilloso-calcarei, particolarmente adatti alla produzione vitivinicola. Proprio queste condizioni favorevoli hanno indotto gli abitanti della regione a dedicarsi alla coltivazione della vite e alla produzione del vino fin da tempi antichissimi.

Il moderno sviluppo dell'enologia e della viticoltura in Umbria inizia negli anni '60 e porterà, nel 1968, al primo e grande traguardo di prestigio con il conferimento della prima DOC Umbra riconosciuta a Torgiano, il cui successo sarà consacrato nel 1990 con il riconoscimento della prima DOCG Umbra attribuita al Torgiano Rosso Riserva.

L'Umbria ha un ricco patrimonio di vitigni autoctoni, sia bianchi che rossi. Fra le uve a bacca bianca è il Grechetto a ricoprire il ruolo primario, un'uva autoctona con cui si producono interessanti bianchi, sia in purezza, sia miscelata ad altre uve. Fra le altre uve a bacca bianca si ricordano: Malvasia Bianca, Trebbiano Toscano, Verdello, Canaiolo Bianco e Procanico.

L'uva rossa più importante, con cui si producono i vini fra i più rappresentativi di tutta la regione, è il Sagrantino. Tra le altre uve a bacca rossa vanno ricordate: Sangiovese, Ciliegiolo, Canaiolo Nero, Montepulciano, Barbera e il Gamay.

In Umbria non mancano nemmeno le uve cosiddette “internazionali” come lo Chardonnay, Sauvignon Blanc, Pinot Bianco e Riesling, per quelle a bacca bianca, oltre a Merlot, Cabernet Sauvignon, Pinot Nero e Cabernet Franc, per le uve a bacca rossa.

TARTUFO

L'Umbria, con il suo dolce paesaggio collinare di cui il bosco costituisce una parte predominante, è considerata “terra di tartufo”.

Questo prodotto come pochi sanno è presente tutto l'anno ed è in grado di soddisfare i gourmet più sopraffini per bontà, profumo e consistenza.

Botanicamente parlando fa parte del genere Tuber ma non ha nulla a che fare con patate e simili; è invece parente stretto di porcini e prataioli, pur avendo aspetto globoso e struttura interna assai diversa.

Conosciuto e apprezzato sin dalle epoche più remote, il tartufo è stato per lunghi secoli associato a particolari credenze. La sua natura e il suo aspetto apparivano misteriosi e numerose leggende animarono le antiche civiltà nel tentativo di far luce sulla sua origine.

I Babilonesi lo ricercavano tra le sabbie dei deserti orientali; Greci e Romani ne furono grandi ammiratori al punto da attribuirgli qualità divine.

Più lungimirante l'osservazione di Plinio il Vecchio che nella Naturalis Historia lo definisce come “un qualcosa che sta fra quelle cose che nascono ma che non si possono seminare”.

La sua notorietà nel frattempo non conobbe confini e con il trascorrere del tempo consolidò la fama di principe della tavola fino a trasformarsi in un appuntamento irrinunciabile.

"BOLLINO DEL TRASIMENO"

Il Bollino del Trasimeno è composto da tre elementi fondamentali che caratterizzano i tre ambiti di origine dei prodotti che si fregiano del bollino stesso: il lago Trasimeno, l'Umbria, l'Italia.

Il lago Trasimeno è simboleggiato in maniera immediata da un arcobaleno azzurro, bianco e verde che sormonta le colline tipiche del lago.

Insieme all'arcobaleno sul lago Trasimeno ecco anche il tipico "cuore verde" a simboleggiare l'Umbria e il tricolore a identificare le produzioni con l'Italia.

I cereali completano il simbolo a testimoniare la connotazione agroalimentare verso la quale il bollino si orienta maggiormente.

Una provenienza, quella del Trasimeno, che va esaltata e valorizzata: in questo modo tante produzioni locali possono identificarsi e potenziarsi grazie ad un chiaro elemento distintivo.

Le produzioni che beneficiano inizialmente di questa importante opportunità riguardano realtà più vicine al mercato agricolo, ovvero gli alimenti zootecnici e i prodotti ottenuti, più in particolare, con cereali e altre tipicità del territorio.

A queste produzioni si uniscono quelle dell'artigianato e i servizi che, nel territorio, operano a beneficio di altre realtà.

Il bollino raffigura e afferma istantaneamente l'appartenenza al Trasimeno, alla sua regione, l'Umbria, e alla nazione, L'Italia. Un chiaro richiamo a impegnarsi per promuovere un comprensorio e le sue produzioni.

Il nuovo bollino di provenienza è quindi potenzialmente impiegato, e reso disponibile, per tutte le produzioni agroalimentari e zootecniche, ma non solo, originarie del Trasimeno che dimostrano il proprio interesse a perseguire questa politica di promozione.



<https://bollinodeltrasimeno.it/logo/>

VIP IN VACANZA!

Colin Firth e la moglie italiana passano le vacanze nella casa in Umbria sulle colline di Città della Pieve circondata da un uliveto, che la coppia cura personalmente con l'aiuto dei figli e dei familiari. Raccolgono le olive con le loro mani e le trasformano in un olio biologico che regalano a parenti e amici. Stessa località per **Luca Argentero**, che insieme alla moglie ha un casale circondato da ulivi, con un orto che pare curi personalmente. Sempre in Umbria, altro vip presente è il regista di culto **George Lucas**, il padre della saga di Guerre Stellari. Lucas ha acquistato, restaurandolo completamente, un monastero del XVI secolo a Passignano sul Trasimeno, pagandolo circa sei milioni di euro. La tenuta si estende su tre livelli, per un totale di 800 metri quadrati: il regista vi ospita spesso i suoi amici vip, da Steven Spielberg a Robert De Niro, passando per Francis Ford Coppola, anche lui amante del Bel Paese. Le carni bianche e le verdure, i ravioli in particolare che il presidente della Banca centrale europea **Mario Draghi** (anche lui 'pievese' d'adozione) non manca di gustare, sia pure tra le mura della sua residenza, per ovvie ragioni di privacy.

Ed Sheeran ha scelto l'Umbria per trascorrere gli ultimi giorni del 2019. La popstar possiede infatti una proprietà sulle colline di Paciano, nei pressi del lago Trasimeno.