



# BOL SENA FISH

immagine realizzata da Giuseppe Laselva

**UN TUFFO NELLA CULTURA  
ENOGASTRONOMICA DEL LAGO**

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

**Degustazioni, show cooking, eventi.**





## 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 km<sup>2</sup> 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 - autoctonicità' 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*  
a Bolsena

**h 12:15**

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

**h 13:30**

**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* a  
Bolsena

**h 18:00**

**Vivere sul lago. La pesca e i pescatori del lago di Bolsena - Annulli editore**  
Incontro con l'autore *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

**Pasticceria Cappelloni**

**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