

# Introduzione alle tipologie ed alle qualità dei prodotti ittici sviluppati all'interno del progetto

Dott.ssa Raffaella Franceschini

Cooperativa Pescatori del Trasimeno



# Obiettivo

Innovazione:

Messa a punto tecniche di lavorazione e trasformazione di specie ittiche pregiate e non pregiate;

Elaborazione di alimenti innovativi.

Fasi:

- a) Analisi delle caratteristiche della materia prima;
- b) Prove di elaborazione alimento.

# Specie ittiche poco pregiate

- Utilizzo di pesci poco pregiati al fine di promuoverne la pesca ed il consumo
- Carassio (*Carassius auratus*): numerose lische e miospine, particolare aroma delle carni;
- Carpa (*Cyprinus carpio*): aroma delle carni.
- Idea progettuale:
  - elaborazione di hamburger di Carassio;
  - elaborazione di hamburger di Carassio e Carpa;
  - elaborazione di bottarga di Carassio.



# Specie poco pregiate: Hamburger

- Particolare attenzione alla scelta della materia prima;
- Difficile individuazione della formulazione finale.

Erbe aromatiche



Ricevimento  
pescato

Sfilettatura  
(prima fase con  
pelle e successiva  
senza pelle)

Doppia  
macinatura

Impasto polpa e  
ingredienti

Pezzatura, forma

Altre fasi  
(abbattimento,  
confezionamento,  
etichettatura,  
ecc.)



# Specie ittiche poco pregiate



# Specie ittiche poco pregiate



# Specie ittiche poco pregiate



# Specie ittiche poco pregiate





# Specie poco pregiate: Bottarga di Carassio

- Particolare attenzione alla scelta della materia prima
- Difficile estrazione sacca ovarica integra

Ricevimento  
pescato

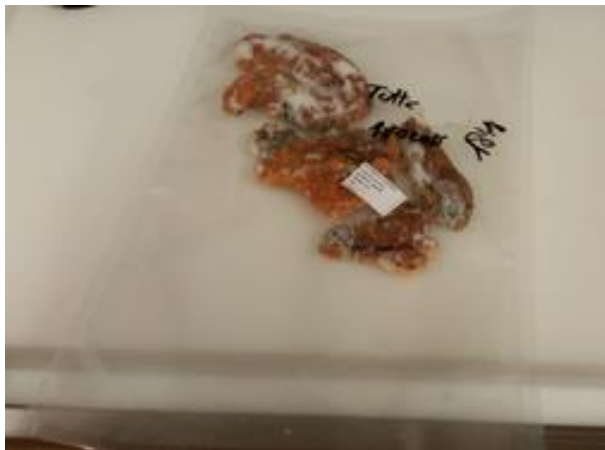
Estrazione sacca  
ovarica

Maturazione nel  
sale

Altre fasi  
(confezionament  
o, etichettatura,  
ecc.)



# Specie ittiche poco pregiate



# Specie ittiche pregiate: elaborazione prodotti sott'olio

- Persico Reale (*Perca fluviatilis*)
- Latterino (*Atherina boyeri*)



# Filetti di Persico Reale Sott'olio

- Materia prima particolarmente pregiata;
- Boom di pescato nel corso dell'anno 2014;
- Prodotto versatile;
- Semiconserva e Conserva.



Erbe  
aromatiche  
Olio  
extravergine

Ricevimento  
pescato

Sfilettatura  
(prima fase con  
pelle e successiva  
senza pelle)

Sbollentati  
(acqua, aceto e  
sale)

Asciugatura  
(accurata)

Invasettamento

Autoclavaggio

Altre fasi  
(abbattimento,  
etichettatura,  
conservazione  
refrigerata ecc.)

# Filetti di Persico Reale Sott'olio



# Filetti di Persico Reale Sott'olio



# Latterini sott'olio

- Materia prima particolarmente pregiata;
- La stagione di pesca è breve e caratterizzata da grandi quantità;
- Semiconserva e Conserva.



Ricevimento  
pescato

Selezione

Infarinatura e  
frittura

Marinatura  
(acqua, aceto e  
sale)

Asciugatura  
(accurata)

Invasettamento

Autoclavaggio

Altre fasi  
(abbattimento,  
etichettatura,  
conservazione  
refrigerata ecc.)

Erbe  
aromatiche  
Olio  
extravergine



# Latterini sott'olio





# Latterini sott'olio



# Latterini sott'olio



# Specie ittiche pregiate: elaborazione prodotti sott'olio





***Grazie per l'attenzione!!!***

*per ulteriori informazioni:*

**info@pescatorideltrasimeno.com**  
**raffaella.franceschini@gmail.com**