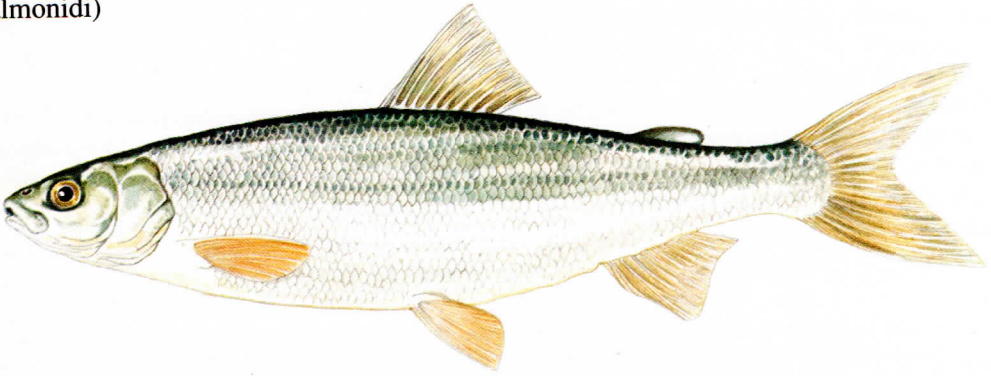


Lavarello

Coregonus lavaretus
(Salmonidi)

Lavarèll, coregòo



«La prima semina di 1.050.000 coregoni fu fatta per certo dalla R. Stazione di Piscicoltura di Brescia, nel febbraio del 1918 e nei golfi di Salò e di Desenzano. Trattasi del coregone bianco. Colore argenteo, squame minute, circolari, con facies che ricorda il carpione, di cui è più gozzuto, e, per il muso piccolo ed affusolato, ricorda anche un po' l'agone locale».

Floreste Malfer

Il lavarello è diventato da qualche anno particolarmente abbondante in tutto il Garda, a tal punto da costituire fino al 30-40% del pescato totale annuo.

E' specie gregaria e pelagica che compie grandi spostamenti, sia in senso orizzontale che verticale, alla ricerca del cibo a base di plancton e per riprodursi. La taglia massima raggiungibile è nell'ordine dei 5-6 kg; nel lago di Garda sono

comunque eccezionali gli esemplari di 2 kg di peso. La riproduzione avviene in inverno, da Natale a metà gennaio, e interessa gli individui che hanno superato il secondo anno di età.

I popolamenti di questa specie sono soggetti per loro natura ad oscillazioni periodiche di densità, similmente ad altre specie ittiche (es. pesce persico).

LE RICETTE

Lavarello ai ferri
Lavarello saporito
Lavarello al cartoccio
Coregone al cartoccio con aneto e limone
Tagliolini integrali al coregone affumicato
con profumi dell'orto
Brodetto di lavarello
Filetti di lavarello alla veronese

Coregone in umido con polenta
Lavarello alla vicentina
Filetti di lavarello alla mugnaia
Lavarello con polenta
Lavarello con patate
Lavarello ripieno
Tartara di lavarello