

## OFFERTA COMPETENZE & SERVIZI

### NOME E LOGO



### COOPERATIVA PESCATORI DEL TRASIMENO

### AREA ATTIVITÀ

- SEDE PRINCIPALE E ALTRE SEDI OPERATIVE:  
Fraz. San Feliciano, Magione (PG) – Via Alicata  
  
Fraz. Sant’Arcangelo, Magione (PG) – Via Martiri di Cefalonia
- PERSONA/E DI CONTATTO: Aurelio Cocchini (Presidente); Valter Sembolini (Amministratore Delegato)
- INDIRIZZO: Lungolago Alicata N.19, 06063 Fraz. San Feliciano, Magione (PG)
- E-MAIL: [info@pescatorideltrasimeno.com](mailto:info@pescatorideltrasimeno.com)
- WEB: [www.pescatorideltrasimeno.com](http://www.pescatorideltrasimeno.com)
- TELEFONO: 075/8476005



## PRINCIPALI ATTIVITÀ E SETTORE TECNOLOGICO

Poche cooperative hanno saputo ed ancora oggi sanno incidere nel tessuto locale in maniera così profonda e significativa come la Cooperativa dei Pescatori del Trasimeno. Nei suoi 90 anni di storia è infatti narrata la storia stessa del Lago Trasimeno con tutte le sue tradizioni, le usanze e le unicità di un ecosistema ambientale fragile quanto meraviglioso. La Cooperativa dei Pescatori stessa, in stretta simbiosi con il proprio lago, è vissuta e sopravvissuta in queste fragilità, superando in un secolo di storia la Monarchia, la Dittatura, la Prima e la Seconda Repubblica mantenendo sempre la propria identità e **l'attaccamento ai valori autentici della mutualità e della cooperazione** ed arrivando ai nostri giorni con una solidità che è figlia anche della capacità di osare e d'innovare in un cotesto come quello della pesca che è conservatore per tradizione.

La Cooperativa dei Pescatori del Trasimeno è il risultato della fusione avvenuta all'inizio del nuovo millennio tra tre storiche realtà cooperative della pesca aderenti a Confcooperative: quella di San Feliciano, quella di Sant'Arcangelo e quella di Torricella. Nonostante questo processo di convergenza la Cooperativa dei Pescatori del Trasimeno ha rischiato seriamente di scomparire nel 2012 ma con il *coraggio* ed una dose di sana *incoscienza* degli Amministratori ha saputo mettere in piedi con orgoglio un solido progetto di rilancio incentrato:

- Sulla ristrutturazione dei locali
- Sull'innovazione di processo e di prodotto in collaborazione con l'Università di Perugia
- Sulla diversificazione del reddito dei pescatori creando dal nulla il "pescaturismo" nel Lago Trasimeno
- Sulla tutela dell'ecosistema lacustre e delle biodiversità

La cooperativa dei Pescatori del Trasimeno oggi **dà concretamente lavoro a 50 persone** tra pescatori e operatori di terra, in gran parte donne e giovani che si sono affacciati al mondo della pesca con curiosità, passione e professionalità concorrendo ad abbattere l'età media da 75 a 45 anni.

La Cooperative dei Pescatori del Trasimeno è protagonista nel panorama nazionale della "pesca interna" di Confcooperative dove coordina il comparto delle acque dolci in FedAgriPesca nazionale, esprime la Vice Presidenza di FedAgriPesca regionale e risiede nel Comitato Direttivo nazionale del progetto "QUI DA NOI".

Oggi la Cooperativa dei Pescatori dopo aver inventato la Pescaturismo nel Lago Trasimeno intende affrontare la sfida della filiera chiusa: una filiera corta, anzi cortissima! La filiera del pesce pescato, cucinato e consumato direttamente in riva al Lago.

## **COMPETENZE E KNOW-HOW**

Da sempre la professione della pesca nel Lago Trasimeno è sinonimo di tradizione: le ricette che hanno alla base il pescato del lago da sempre caratterizzano la dieta delle popolazioni lacustri. Su queste tradizioni e in accompagnamento ai sapori delle produzioni territoriali d'eccellenza (Olio Extra-Vergine, Vino, Fagiolina del Trasimeno, altro) la cooperativa dei pescatori ha saputo riportare il consumo del pesce di lago non solo nei ristoranti e nelle strutture agrituristiche, ma anche nel quotidiano familiare come nelle mense.

Dal 2012 la Cooperativa dei Pescatori del Trasimeno ha avviato anche un processo di sviluppo e d'innovazione di prodotto finalizzato a valorizzare al meglio le caratteristiche uniche ed eccellenti del pescato del Lago Trasimeno, privilegiandone le caratteristiche inimitabili di un pesce di cattura e non di allevamento. Sono così iniziate collaborazioni con altre Cooperative Agroalimentari d'eccellenza, con

Operatori Commerciali di primo livello del panorama ittico sempre con il supporto scientifico di diversi Dipartimenti dell'Università di Perugia.

Dopo diversi anni la Cooperativa ha raggiunto non solo l'obiettivo di commercializzare esclusivamente pesce lavorato, sfilettato, affumicato ma anche quello della creazione di prodotti innovativi finiti aventi alla base le principali specie ittiche presenti nel Lago Trasimeno come il paté di Tinca, il Boccalone marinato, le gocce del Trasimeno a base di Carassio ed ora la Salsiccia di Carpa ed altro...

### **DOTAZIONI TECNOLOGICHE:**

Dalla semplice attività di pesca nel lago Trasimeno effettuata dai soci si è nel tempo passati a sviluppare una filiera ittica completa con l'aggiunta delle attività di lavorazione e trasformazione del pesce. Oggi la Cooperativa Pescatori del Trasimeno dispone di un impianto con riconoscimento CE per il ricevimento e la cernita del pescato conferito dai soci, da un laboratorio con riconoscimento CE per la lavorazione e trasformazione del pesce, da due punti vendita e ben 3 punti sbarco autorizzati.

### **RISULTATI DELLA RICERCA**

Ricerca di nuovi prodotti cucinati a base di pesce di lago esclusivamente di cattura (quale quella che la Cooperativa pratica quotidianamente) permette di ampliare la gamma dei prodotti e di aumentare il consumo del pesce.

Ne consegue lo sviluppo di prodotti innovativi come il Patinca (patè di Tinca), la Salsiccia di Carpa, le Uova di Carpa, le Gocce del Trasimeno e diverse tipologie di marinati in vaschetta.

## SERVIZI E PRODOTTI OFFERTI:

Il pesce che viene venduto è frutto esclusivamente della cattura e non dall'allevamento, lavorato poi in maniera artigianale utilizzando solo prodotti del territorio. Anche per i prodotti trasformati non vengono utilizzati categoricamente conservanti e coloranti. Per l'affumicatura viene usato esclusivamente legno (farina) di faggio.

Tanti sono i prodotti che la Cooperativa dei pescatori elabora e propone al mercato.

Filetti di Tinca, Persico Reale, Pescegatto, Carpa;

Anguilla e Capitone eviscerati;

Gambero ed il latterino (agone).

Oggi tutto il pesce che viene conferito dai soci pescatori viene trasformato e valorizzato nel laboratorio per essere poi confezionato in diversi formati.

Vengono commercializzati anche prodotti affumicati come l'Anguilla, la Tinca, il Patè e le Gocce del Trasimeno

Altri prodotti trasformati:

- Hamburger di pesce (Omega)
- Fish Burger
- Crocchette
- Prodotto prototipo (salsicce di Carpa, uova di Carpa in vasetto)

## BREVETTI:

---

## ALTRE INFORMAZIONI:

- **PROGETTI INTERNAZIONALI:** la Cooperativa dei Pescatori è stata partner della Regione Umbria, di Legambiente, di Arpa Umbria dell'Università dei Sapori e dell'Università di Perugia in diversi progetti internazionali LIFE, ORIZON ed altro.
- **PROGETTI NAZIONALI:** La Cooperativa in tutte gli investimenti ha saputo intercettare provvidenze a valere sulla L.R. 15/2008, FEP, FEAMP e PSR Umbria 2007/2013 e 2014/2020 esclusivamente per le misure attinenti all'innovazione di processo e di prodotto generalmente in partnership con il Parco tecnologico 3A
- **COLLABORAZIONE/PARTECIPAZIONE AI CLUSTER TECNOLOGICI NAZIONALI.**  
La Cooperativa ha collaborato spesso come capofila in cluster d'innovazione in partnership con l'Università di Perugia ed altri produttori tipici del Territorio del Lago Trasimeno.
- **COLLABORAZIONE/PARTECIPAZIONE A PIATTAFORME NAZIONALI E INTERNAZIONALI**  
La Cooperativa è partner del CIRSPE tramite Fedagri Pesca-Confcooperative Nazionale

## SETTORI INDUSTRIALI & COMMERCIALI DI RIFERIMENTO:

La Cooperativa esercita attività di Pesca nel Lago Trasimeno attraverso i propri soci pescatori professionali e provvede al collocamento collettivo del pescato trasformato presso:

- HORECA
- GDO
- Agriturismi

- Commercianti
- Vendita diretta (tramite due punti vendita)
- Street Fish Food
- Vendita a domicilio

Dal 2020 sarà inoltre realizzata la Locanda del Pescatore: il primo Ristitante a filiera corta gestito direttamente da una cooperativa della pesca interna nel territorio nazionale.

## PRINCIPALI CLIENTI:

- Ristoranti di tutta la regione
- Agriturismi;
- Grande Distribuzione
- Negozi che effettuano vendita al dettaglio (pesce fresco e prodotto trasformato)
- Vendita a domicilio

## Allegare eventuali foto

