



Piccolo pesce con corpo sottile ed allungato, occhi grandi, piccole pinne dorsali e ventrali, pinna caudale forcuta. Livrea argentea lucente, dorso grigio/verde con pigmentazione bruno reticolata. Banda nero/argentea lungo i fianchi. Ventre bianco. La sua lunghezza è di circa 7-10 cm. La carne è molto buona ed apprezzata. Il Latterino costituisce da sempre (a memoria d'uomo) una specie presente sul Lago Trasimeno, alimentata con periodici ripopolamenti. La stagione adatta alla pesca è l'inverno. Generalmente il latterino viene pescato con reti apposite o tramite tofo, tofone con ali, bilancia ed altre tecniche usate per la pesca delle alborelle. Il prodotto viene commercializzato intero.