

COMACCHIO, AL VIA LA 18^SAGRA DELL'ANGUILLA, UN VIAGGIO TRA I SAPORI DEL DELTA DEL PO



Category: [Turismo e Viaggi](#)

A **Comacchio** (Fe) dal 23 settembre al 9 ottobre 2016, per tre weekend (24-25 settembre, 1-2 e 8-9 ottobre), densi di eventi e stand enogastronomici, è riproposta la **Sagra dell'anguilla** che celebra la migliore e più tipica tradizione culinaria della millenaria città lagunare, attraverso l'omaggio all'anguilla non solo rituale e simbolico, ma simbiotico, di grande e profonda compenetrazione ed identificazione. A questo prodotto di acqua, principe non solo della tavola, che ha dato nutrimento e sopravvivenza alla gente comacchiese, vengono rivolti sentimenti intrisi di cultura e rispetto, sia per l'anguilla che per gli estesi bacini, le valli, che hanno costituito il grembo fertile e prolifico per questo pesce. Calmi e suggestivi specchi d'acqua che la gente di Comacchio ha sempre mantenuto e rispettato non interferendo sull'andamento naturale dei cicli di vita delle anguille e sul delicato eco-sistema vallivo. Per questo, l'identità delle valli di Comacchio, si specchia e vive anche nella manifattura



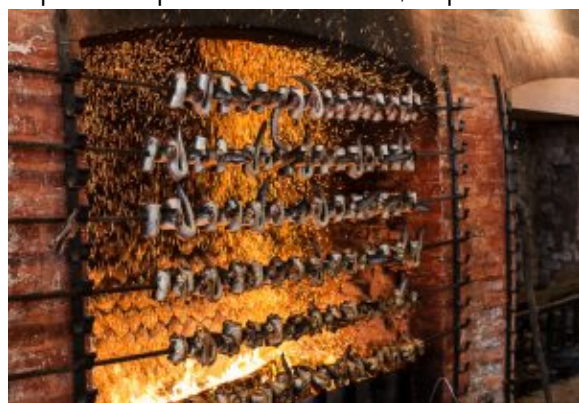


dell'anguilla celebrata nei vari eventi che si svolgono in questi giorni. Il prossimo fine settimana il consorzio Visit Ferrara – che unisce circa 90 soci di tutta la Provincia ferrarese – rende omaggio con vantaggi ed offerte. Così, per tre weekend la splendida città sull'acqua di Comacchio diventa scenario di piatti tipici, ricette antiche e pietanze innovative, tra fumanti stand e tanti eventi collaterali. Si può partecipare a dimostrazioni di cattura dell'anguilla, ad escursioni in barca tra gli scenari del Delta del Po, cacce al tesoro e poi vivere l'esperienza di guidare le batane, le imbarcazioni tipiche ed immergersi

tra spettacoli, musica jazz, teatro e letteratura.

Da non perdere, il 1° ottobre, l'incontro gourmet con lo Chef Hiroshi Ogata, uno dei massimi esperti giapponesi della cucina dell'anguilla. Tantissime le iniziative per scoprire il territorio, il percorso museale sia della nave romana, in pieno centro storico, che all'aperto tra gli antichi casoni delle valli e la Manifattura dei Marinati, che racconta la memoria della lavorazione dell'anguilla, attualmente presidio Slow Food ed un tempo cuore pulsante dell'economia e dell'artigianato della gente di Comacchio.

Con Visit Ferrara, sono numerose le opportunità e le offerte da scegliere e prenotare direttamente sul sito del consorzio; queste la proposta di Estense Incoming di 2 giorni (da 145 euro a persona) che comprende 1 notte in hotel con colazione, pranzo tipico, aperitivo degustazione, cena di pesce, pranzo in sagra ed



escursione in motonave nelle Valli di Comacchio; e di 3 giorni con 2 notti ed un'escursione in più sul Delta del Po (da 225 euro a persona). Invece, Visit Comacchio.it propone un pacchetto in villaggio turistico di 2 notti in casa mobile incluso la Comacchio Museum Pass, che prevede l'ingresso gratuito nei musei ed un'escursione in motonave oltre allo sconto del 10% sul menu della Sagra dell'Anguilla a 110 euro a persona. Inoltre, per i gruppi e fruibile la proposta di Larus Viaggi, che prevede una notte, una cena, un'escursione in motonave e la visita alla Manifattura dei Marinati, da 100 euro a persona.

Ed ancora, per chi intende provare altri sapori tipici dell'autunno, il territorio di Comacchio e della Provincia di Ferrara, offrono in questa stagione i tortelli di zucca, chiamati Cappellacci per la loro forma a cappello ed il tartufo bianchetto, diffuso soprattutto nei comuni di Sant'Agostino e Mesola, da assaporare tra le altre, nell'antica ricetta del Pasticcio di Maccheroni. Altra perla autunnale è la Pera Igp dell'Emilia Romagna e poi i Vini del Bosco Eliceo Doc (Fortana, ottimo con l'anguilla, Merlot per la carne ed il Sauvignon che accompagna splendidamente i tanti gustosi primi piatti).

www.turismocomacchio.it

www.stradaviniesaporiferrara.it

www.visitferrara.eu

(Piergiorgio Felletti)

(09-16)