

COMACCHIO (FE), TUTTO PRONTO PER LA SAGRA DELL'ANGUILLA 2019



Category: [Enogastronomia](#)

All'**anguilla**, regina delle sue valli, **Comacchio** dedica l'omonima Sagra aprendo le porte a tanti eventi, appuntamenti e manifestazioni che nella città lagunare, sospesa tra acqua e cielo, avranno come filo conduttore questo pesce che ne ha segnato destino e sopravvivenza.

Così Comacchio, caratteristica e suggestiva per il dedalo di viuzze e canali, le splendide valli ed incastonata nel **Parco del Delta del Po** patrimonio MaB UNESCO, celebra proponendo anche gustosi piatti di cui è base l'anguilla, riconosciuta Presidio Slow Food e la cui lavorazione a Comacchio è tradizione secolare. Gli appuntamenti sono in programma dal 28 settembre al 13 ottobre 2019, con anteprima la sera del 27 settembre, in occasione della XXI^a edizione della **Sagra dell'Anguilla**, la cui gestione è stata affidata per il secondo anno consecutivo all'**ACD San Giuseppe** dal **Comune di Comacchio**, con la preziosa collaborazione di **Visit Comacchio** e **Po Delta Tourism**.



Nel corso dell'ultimo fine settimana di settembre ed i primi due di ottobre, il suggestivo centro storico della città lagunare sarà lo scenario di invitanti piatti con il grande stand gastronomico realizzato sull'Argine Fattibello che sarà ancora una volta suddiviso in due parti: un self-service da 750

coperti, la cui cucina è gestita in collaborazione con i volontari di **AMNI Comacchio** e un ristorante con servizio al tavolo per 100 coperti. Preziosi come sempre dunque i volontari coinvolti, che saranno un centinaio; oltre a quelli di AMNI Comacchio in cucina, in sala ci saranno i volontari di ACD San Giuseppe, **Basket Delta Comacchio**, **Volley Comacchio** e **Canoa Club Comacchio**. Inoltre, è rinnovata anche per questa edizione, la collaborazione con l'**Istituto d'Istruzione Superiore Remo Brindisi** (Lido degli Estensi), sia per la ristorazione che per i servizi ai visitatori.

Ed i ristoranti del territorio creeranno inoltre un circuito gastronomico che rivisiterà l'anguilla ed altre specialità locali, mentre il centro storico cittadino sarà



animato con spettacoli teatrali e d'intrattenimento, con il coinvolgimento di numerose associazioni del territorio. Ed ancora, sarà proposto un percorso espositivo con prodotti agricoli, tipici e artigianato, con la presenza anche di attori locali quali i **Buccaneers**, **La Comacchiese 2015** e **Spazio Marconi**. Grande importanza è stata data anche all'aspetto sicurezza e per la sorveglianza ci sarà una collaborazione con l'Associazione Tre Ponti.

Tornano anche i cooking show della Sagra dell'Anguilla, con alcuni dei volti più celebri della cucina nostrana. Domenica 29 settembre alle 15.00, all'ombra dei Tre Ponti, arriverà la regina delle sfogline **Alessandra Spisni**, tra l'altro, presidente dell'associazione delle sfogline VSB Bologna. Ritorno alle origini invece per **Igles Corelli**, uno dei maestri indiscussi della cucina italiana, che sarà in Piazzetta Tre Ponti sabato 12 ottobre alle 15.00 insieme alle telecamere di Gambero Rosso TV, che realizzerà uno speciale sulla sagra.

A Comacchio, tornerà anche **Chef Rubio**, ormai amico della Sagra, ma questa volta in veste di fotografo; infatti, il suo reportage del viaggio in Giappone, allestito negli spazi della **Manifattura dei Marinati**, sarà presentato da lui insieme allo Chef Jin Ogata, sabato 5 ottobre alle 15.00.



Però, la Sagra dell'Anguilla intende essere molto di più di un semplice evento dedicato



all'enogastronomia. La secolare tradizione della lavorazione dell'anguilla si deve soprattutto alla particolarità dell'ambiente nel quale la città è immersa, in cui l'anguilla trova il proprio habitat naturale che le permette di vivere e riprodursi. Un territorio che dà la possibilità di partecipare a suggestive escursioni immersi nella spettacolare natura di fine estate; in barca, da dove si potrà assistere al tradizionale metodo di cattura dell'anguilla, oppure la passeggiata alla scoperta della **Salina** e dei **fenicotteri rosa**, che qui ogni anno vi

nidificano. Mentre, presso la Manifattura dei Marinati, si potrà assistere alla spiedatura, all'accensione

dei camini nella sala fuochi ed alla cottura delle anguille pescate. I prodotti cucinati, fra i più rappresentativi della tradizione locale, si potranno gustare nell'area ristorativa allestita all'intero della sala fuochi. Unica e spettacolare per il pubblico sarà anche la gara dei Mamalucchi, tradizionali imbarcazioni condotte da abili barcaioli comacchiesi che il 29 settembre si sfideranno per conquistare la finale del 13 ottobre.

Invece, gli amanti dei musei potranno approfittarne per visitare due piccoli gioielli; il **Museo Delta Antico** che illustra, tramite l'esposizione di reperti davvero unici, l'evoluzione del territorio e degli insediamenti umani che hanno caratterizzato la storia dell'antico delta del Po. E la **Casa-**

Museo Remo Brindisi, moderna struttura immersa nel verde della pineta di Lido di Spina, che fu realizzata negli anni tra il 1971 ed il 1973. Un museo di straordinaria importanza nelle cui collezioni spiccano le opere di maestri del Novecento come tra gli altri, Medardo Rosso, Giacomo Balla, Filippo De Pisis, Andy Wharol, Lucio Fontana e Bruno Munari. Sabato 12 ottobre, in occasione della XV **Giornata del Contemporaneo**, il Museo sarà ad ingresso gratuito con visite guidate gratuite alle 11.00 e 16.00.

www.sagradellanguilla.it

www.turismocomacchio.it

www.visitcomacchio.it

www.podeltatourism.it

(Piergiorgio Felletti)

