

COMACCHIO (FE), UN VIAGGIO TRA I SAPORI DI VALLE CON LA 20^EDIZIONE DELLA SAGRA DELL'ANGUILLA 2018



Categories: [Enogastronomia News](#), [News](#)

L'identità di **Comacchio** (Fe) e delle sue valli, vive nella manifattura dell'anguilla, celebrata nei suoi variegati gusti dal 28 settembre al 14 ottobre 2018, nel corso della 20^edizione della **Sagra dell'Anguilla**.

Infatti, per 3 weekend (28-30 settembre, 5-7 e 12-14 ottobre), Comacchio, la splendida città sull'acqua, diventa scenario in cui immergersi per gustare piatti tipici, ricette antiche e pietanze innovative, tra fumanti stand e tanti eventi collaterali. Così, 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 condurre le batane, le imbarcazioni tipiche ed immergersi tra spettacoli, musica jazz, teatro e letteratura in un'atmosfera che solo la città lagunare riesce a creare.



Con tantissime iniziative per scoprire il territorio, il percorso museale all'aperto tra gli antichi casoni delle valli ed una visita alla Manifattura dei Marinati, che racconta la memoria della lavorazione dell'anguilla, adesso presidio Slow Food ed un tempo cuore dell'economia e dell'artigianato della gente di Comacchio, cibo di vita e di sopravvivenza.

Con Visit Ferrara, un'offerta speciale da prenotare direttamente sul sito del consorzio.

La proposta di 2 giorni "Sagra dell'anguilla di Comacchio da non perdere!", comprende una notte in hotel con colazione, la visita guidata di Ferrara, una degustazione vini e prodotti tipici in azienda agrituristica a Comacchio; un pranzo agli stand della Sagra dell'Anguilla, un Comacchio Museum Pass per l'ingresso ai musei di Comacchio ed una escursione in motonave nelle Valli di Comacchio. Prezzo a partire da 145 euro a persona. Per soggiornare una notte in più il supplemento è di 50 euro

per persona.

www.sagradellanguilla.it

www.comune.comacchio.fe.it

www.visitferrara.eu

(pg.f.)