



Link:

[http://www.adessocucina.com/news\\_cucina/articolo.php?code=2016092015372634227950](http://www.adessocucina.com/news_cucina/articolo.php?code=2016092015372634227950)

20 Settembre 2016

## Un viaggio tra i sapori del Delta del Po con la Sagra dell'Anguilla



Visit ferrara  
SEA · ART · NATURE



**Un viaggio tra i sapori del Delta del Po  
con la 18esima Sagra dell'Anguilla!**  
A Comacchio (FE) dal 23 settembre al 9 ottobre 2016,  
3 weekend di eventi e stand enogastronomici.

A Comacchio (FE) dal 23 settembre al 9 ottobre 2016, 3 weekend di eventi e stand enogastronomici.

L'identità delle valli di Comacchio (FE) vive nella manifattura dell'anguilla, celebrata nei suoi variegati gusti dal 23 settembre al 9 ottobre 2016, per la 18esima edizione della Sagra dell'Anguilla, a cui il consorzio Visit Ferrara – che unisce circa 90 soci di tutta la Provincia ferrarese – rende omaggio con vantaggi ed offerte. Per 3 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 all'aperto tra gli antichi casoni delle valli e la Manifattura dei Marinati, che racconta la memoria della lavorazione dell'anguilla, oggi presidio Slow Food, ed un tempo cuore dell'economia e dell'artigianato della gente di Comacchio.

## I SAPORI D'AUTUNNO.

Per chi vuole provare altri sapori, il territorio di Comacchio e della Provincia di Ferrara offre in questa stagione i tortelli di zucca, chiamati Cappellacci per la loro forma a cappello, il tartufo bianchetto, diffuso soprattutto nei comuni di Sant'Agostino e Mesola, da assaporare 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, Sauvignon per i primi). Per scoprire tutti i prodotti tipici: [www.stradaviniesaporiferrara.it](http://www.stradaviniesaporiferrara.it)

Fonte: [Consorzio Visit Ferrara](http://www.visitferrara.it)