

facebook twitter YouTube **il Magazine** Fiere & Eventi - Servizi Speciali - Commenti - **LUOGHI**

LOCAL

Giornale delle Identità Territoriali *Genius*

La nostra Mission
RistorantiLocal
Aziende online
Istituzioni online

Home Chi Siamo Contatti

Francesco TIGANI SAVA edito da Sensazioni Mediterranee Srl
Antonio Jerocades massone e giacobino (1738 - 1803)
Sensazioni Mediterranee

Umberto Ferrarì Novità: un Saggio rigoroso, ricco e documentato
Società d'élite in Calabria 1872-2012
2 Secoli di Storia di Catanzaro
Circoli, mondanità, cultura, economia, politica...

Link: <http://www.localgenius.eu/viaggio-tra-i-sapori-del-delta-del-po-la-18ma-sagra-dellanguilla-a-comacchio-14227.htm>

21 Settembre 2016

Viaggio tra i sapori del Delta del Po, la 18ma Sagra dell'Anguilla a Comacchio

Per 3 weekend la splendida città sull'acqua diventa scenario di piatti tipici, ricette antiche e pietanze innovative, tra fumanti stand e tanti eventi collaterali



Valli di Comacchio, paesaggio (Foto allegata alla nota stampa. Copyright: Consorzio Visit Ferrara)

“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”. Lo si legge in una nota stampa ufficiale di Visit Ferrara, diramata da Ella Studio, il 20

settembre 2016, e che riportiamo integralmente. “Da non perdere, il 1° ottobre, l’incontro gourmet con lo Chef **Hiroshi Ogata**, uno dei massimi esperti giapponesi – spiega il comunicato - 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”. Con **Visit Ferrara**, tante le opportunità e le offerte da scegliere – aggiunge il comunicato - e prenotare direttamente su: <http://www.visitferrara.eu/it/eventi/comacchio-languilla>.

I SAPORI D’AUTUNNO

(scheda allegata alla nota stampa)

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