

Link: <a href="http://www.popolis.it/al-delta-del-po-per-la-sagra-dellanguilla/">http://www.popolis.it/al-delta-del-po-per-la-sagra-dellanguilla/</a>

## 21 Settembre 2016

## Al Delta del Po per la sagra dell'anguilla

Dal 23 settembre al 9 ottobre tre week end di festa a Comacchio, Ferrara





Comacchio, Ferrara. Ogni anno, dal 1999, una grande festa a Comacchio, la città lagunare ospita l'annuale Sagra dedicata all'Anguilla. Evento principe, nella miglior cornice possibile, fatta d'acqua e di ponti monumentali in cotto e pietra d'Istria, per rendere omaggio alla regina indiscussa delle sue Valli.



L'identità delle valli di Comacchio vive nella manifattura dell'anguilla, celebrata nei suoi variegati gusti dal 23 settembre al 9 ottobre, per la 18esima edizione della Sagra dell'Anguilla. Da tempo immemorabile nelle Valli di Comacchio si pratica l'allevamento estensivo e la pesca di numerose specie ittiche tipiche degli ambienti di transizione tra il mare aperto e la terra ferma. Branzini, orate, passere (il simbolo che compare nello

stemma comunale), cefali, latterini e gamberi di valle, oltre all'anguilla, che nei secoli passati è stata forse la più importante fonte di reddito per i comacchiesi.

Non è un caso che, anche nell'immaginario collettivo, il legame identitario tra l'anguilla e la cittadina lagunare sia da sempre fortissimo e indissolubile. 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 casonidelle 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.

Ogni anno, identità e storia locale riempiono di significati il centro cittadino. I piatti di pesce, preparati presso lo stand gastronomico e presso i ristoranti del centro, a conferma della tradizione di sapori negli uni e della volontà di sperimentazione negli altri, ricordano antichi saperi e storie millenarie.

A Comacchio, la Sagra dell'Anguilla trova la sua migliore espressione. E non poteva essere altrimenti, tra i canali del centro storico e l'adiacente laguna, che inscena uno spettacolo d'arte varia, tra i colori del cielo e le luci dell'acqua, tra i suoni della natura e il fascino della cultura popolare.

Il programma è ricchissimo e non solo gastronomico, è l'occasione di conoscere un angolo affascinate del Delta del Po.