

Link: <https://www.estense.com/?p=801962>

7 Settembre 2019

## Comacchio si racconta con la Sagra dell'Anguilla

**Dal 28 settembre al 13 ottobre, tre fine settimana alla scoperta dei sapori e della tradizione della cittadina lagunare, ospiti della kermesse Alessandra Spisni, Igles Corelli, Chef Rubio e le telecamere di Gambero Rosso**



Comacchio. Tutto pronto nella cittadina lagunare per celebrare la 'Regina delle Valli', con la XXI edizione della Sagra dell'Anguilla, organizzata per il secondo anno consecutivo dall'Acid San Giuseppe in collaborazione con **Visit Comacchio** e Po Delta Tourism. Dal 28 settembre al 13 ottobre 2019 – con anteprima la sera del 27 settembre – il prezioso pescato, ricette e lavorazioni tipiche saranno al centro della scena nel centro storico di Comacchio e presso il grande **stand gastronomico** di Argine Fattibello.

Dopo l'esperimento positivo dello scorso anno, lo stand sarà ancora una volta diviso in due parti: un self-service da 750 coperti, la cui cucina è gestita in collaborazione con i volontari di Amni Comacchio, e un ristorantino con servizio al tavolo per 100 coperti. tanti i volontari impegnati tra sala e cucina, provenienti oltre che da Amni anche da Acid San Giuseppe, Basket Delta Comacchio,

Volley Comacchio, Canoa Club Comacchio, mentre gli studenti dell'Istituto d'Istruzione Superiore Remo Brindisi saranno coinvolti nei servizi di di ristorazione e accoglienza.

Fuori dallo stand, i ristoranti del territorio non mancheranno di creare "un circuito gastronomico che rivisiterà anguilla e altre specialità locali", mentre il centro storico cittadino sarà animato con spettacoli teatrali e d'intrattenimento, con il coinvolgimento di associazioni del territorio. Sarà realizzato 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 stato dato anche all'aspetto sicurezza, e per la sorveglianza ci sarà una collaborazione con l'Associazione Treponti.

Tornando alla gastronomia, molto attesi anche i **cooking show in Sagra**, che quest'anno vedranno dietro ai fornelli la regina delle sfogline Alessandra Spisni, volto storico e amatissimo de La Prova del Cuoco (domenica 29 settembre alle 15 sui Trepponti) e Igles Corelli (il 12 ottobre alle 15 sui Trepponti insieme alle telecamere di Gambero Rosso TV, che realizzerà uno speciale sulla sagra). Previsto anche il ritorno di Chef Rubio, stavolta in veste di fotografo: 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.

Ma alla cucina sarà come di consueto affiancata la narrazione della tradizione locale legata alla cattura e alla lavorazione dell'anguilla, che passa attraverso le **escursioni naturalistiche** in barca e in Salina, la dimostrazione presso la Manifattura dei Marinati della spiedatura, con l'accensione dei camini nella Sala Fuochi e la cottura dell'anguilla, la gara dei Mamalucchi, tradizionali imbarcazioni condotte da abili barcaioli comacchiesi che il 29 settembre si sfideranno per conquistare la finale del 13 ottobre. Nel frattempo porte aperte nei **musei cittadini**, al Delta Antico nel capoluogo e alla Casa Museo Remo Brindisi a Lido di Spina, che sabato 12 ottobre, in occasione della XV Giornata del Contemporaneo, sarà ad ingresso gratuito con visite guidate gratuite alle 11 e alle 16.

A presentare il ricco programma, nella cornice di Palazzo Bellini, tutti i partner organizzatori, tra cui l'assessore Riccardo Pattuelli e il vicesindaco Denis Fantinuoli per l'amministrazione comunale, Ted Tomasi per Visit Comacchio), Gianluca Castaldi come presidente Acd San Giuseppe e Francesca Felletti (CoGeTour).



“La Sagra – hanno sottolineato gli amministratori Pattuelli e Fantinuoli – non è solo un evento gastronomico, ma soprattutto un’occasione per riscoprire e far scoprire la storia del territorio, strettamente legata alla lavorazione dell’anguilla, oltre che una vetrina per ciò che offriamo in ogni stagione dell’anno, per esperienze che ci contraddistinguono a livello nazionale come museo all’aria aperta”.

Soddisfazione infine da Visit Comacchio, con Tomasi che plaude alla crescita costante della Sagra e ricorda come le strutture ricettive avranno un loro spazio in sagra per presentarsi ai visitatori, e da Cogetour, con Felletti che ha sottolineato come l’offerta escursionistica sia stata potenziata rispetto allo scorso anno.

Altra importante novità per quanto riguarda la parte self-service dello stand è l’adesione all’iniziativa **Plastic Free**, per ridurre l’uso della plastica usa e getta e di oggetti mono uso come bottiglie, stoviglie, cannucce e sacchetti. Un’iniziativa che denota una grande attenzione per le tematiche ambientali, sempre più attuali al giorno d’oggi, e sicuramente molto sentite per chi organizza eventi in un’area Mab Unesco come è quella del Delta del Po.