

# Comacchio

Comacchio

**Zona a traffico limitato  
Misura sperimentale  
per aiutare  
i commercianti**

Fino al 31 maggio in via sperimentale zona a traffico limitato a Comacchio con accesso al Settore 1 consentito dalle 14 alle 21 di tutti i giorni, eccetto sabato, domenica, prefestivi e i festivi. I nuovi orari sono visibili nella

segnaletica verticale installata nei due accessi al Settore 1, Piazzetta U. Bassi e via Sambertolo, della Ztl cittadina. «E' un provvedimento che abbiamo adottato dopo le richieste dei commercianti del centro», spiega il sindaco.

## Sport e turismo, Comacchio capofila

Workshop di tre giorni al Florenz con gli addetti ai lavori. Scolamacchia: «Eventi di respiro nazionale»

### COMACCHIO

Comacchio e Ferrara si candidano ad ospitare eventi sportivi e non solo grazie all'ampiezza di un territorio che offre palazzetti, palestre, piste di atletica, laghetti, cave di pesca, aree verdi assieme ad un sistema ricettivo pronto a ospitare eventi di ogni dimensione. E' quanto emerso dalla tre giorni dedicata al turismo sportivo che ha portato al Florenz Open Air Resort di Lido degli Scacchi istituzioni, federazioni e operatori da tutta Italia, nell'ambito del progetto «Fcs - Ferrara & Comacchio Sport». Un workshop che ha messo a confronto circa 20 buyer selezionati provenienti da Emilia-Romagna, Umbria, Lazio, Toscana, Basilicata, Trentino-Alto Adige, Campania e Molise con i seller locali, facendo incontrare un territorio con coloro che possono organizzare manifestazioni che trovano gli spazi ed i luoghi adeguati a Comacchio e Ferrara abbinati ad una straordinaria capacità ricettiva.

Quella di ieri la giornata più attesa, che ha visto l'apertura dei lavori da Nicola Scolamacchia, presidente del Consorzio Visit Ferrara, seguito, tra gli altri, dall'assessora regionale allo



Tra i momenti più sentiti, l'intervento del canottiere ferrarese Luca Rambaldi, oro ai Mondiali di Shanghai

Sport Roberta Frisoni, che ha illustrato le agevolazioni messe a disposizione dalla Regione per chi organizza manifestazioni sportive. E' intervenuto anche il direttore di Destinazione Romagna Chiara Astolfi, che ha inquadrato il ruolo strategico dell'area come piattaforma per lo sviluppo del turismo sportivo, mentre rappresentanti del Coni Emilia-Romagna e della Commissione Grandi Eventi Lnd Figc hanno arricchito il confronto con un focus sulle prospettive di «Quarto Tempo», evento in programma dal 23 al 25 ottobre. Tra i momenti più

sentiti l'intervento del canottiere ferrarese Luca Rambaldi, oro ai Mondiali di Shanghai nel 4 di coppia maschile lo scorso settembre, che ha sottolineato l'importanza di un territorio che sostiene lo sport a 360 gradi.

Nel pomeriggio i partecipanti hanno visitato alcuni impianti sportivi del territorio, occasione per valutare direttamente infrastrutture e potenzialità, confermando Ferrara e Comacchio come poli emergenti per l'organizzazione di grandi eventi in grado di unire sport e turismo. La manifestazione si chiude oggi con una giornata dedicata alla

scoperta del territorio: tour in bicicletta tra le Valli di Comacchio, nel pieno della Sagra dell'Anguilla.

Un finale che ha confermato come sport e turismo possano intrecciarsi in un'unica offerta integrata, capace di unire l'adrenalina della competizione alla bellezza della scoperta. «L'iniziativa - ha detto Scolamacchia - dimostra che Ferrara e Comacchio non sono soltanto terre di cultura e natura, ma anche luoghi in grado di accogliere eventi sportivi di respiro nazionale e internazionale».

cla. casta.



### COMACCHIO

#### Sagra dell'Anguilla con chef giapponesi

Secondo week end della Sagra dell'Anguilla all'insegna del Giappone e della sua cucina. Per il decimo anno consecutivo in città è arrivato lo chef più famoso in Giappone per la cucina dell'anguilla, Jin Ogata che nel pomeriggio di ieri è stato ricevuto dal vicesindaco Maura Tomasi per il saluto di benvenuto istituzionale. Jin Ogata è dal 2015 che ogni anno partecipa alla Sagra dell'Anguilla portando con sé la maestria con cui lo chef cucina nel suo Giappone il pesce tipico anche di Comacchio. Maura Tomasi ha rivolto il saluto di benvenuto alla delegazione giapponese affermando: «Il secondo week end della Sagra prende il via, e in questi giorni potrà contare sulla presenza di chef Ogata che sappiamo essere un grande maestro della cucina giapponese a base di anguilla. Comacchio ospita infatti uno chef che gestisce, da ben quattro generazioni, un ristorante che si trova in una località nel sud del Giappone, e che è famoso nel Paese nipponico per l'utilizzo di un metodo di cottura dell'anguilla che ne impreziosisce anche le sue parti meno nobili. La rivedremo anche domenica, dove, in Piazzetta Trepponti, si esibirà in un cooking show che mette a confronto le vostre tradizioni culinarie dell'anguilla con le nostre». Jin Ogata, domani alle 17, in Piazzetta Trepponti, prenderà parte a un cooking show che metterà a confronto, nella fase di preparazione dell'anguilla, l'abilità dei comacchiesi, in particolare dell'ex capo Valle Carletto Farinelli, con quella giapponese.

### Comacchio

#### Visita dal Land tedesco dell'Assia Delegazione per il gemellaggio

Nell'ambito delle iniziative del gemellaggio regionale dell'Emilia-Romagna con il Land tedesco dell'Assia, a Comacchio è arrivata una delegazione della città tedesca di Zwingenberg an der Bergstrasse, località vicino a Francoforte. Un incontro che ha visto il sindaco Pierluigi Negri e l'assessore con delega ai Gemellaggi e relazioni internazionali Emanuele Mari ricevere giovedì scorso, nella sala del consiglio del Municipio la delegazione teutonica. La delegazione tedesca composta da trentasette persone era guidata dal presidente del consiglio locale Andreas Kowar, una figura che per un Comune tedesco rappre-



senta la più alta carica, e il sindaco Sebastian Clever, assieme anche ad altri rappresentanti istituzionali, ha portato i saluti dalla città tedesca che è, ha spiegato Kowar, una delle 21 località della Germania che ha ricevuto il «marchio slow». Ai saluti di benvenuto del sindaco Pierluigi Negri si è unito l'assessore Emanuele Mari.

**PESCHERIA**



**Cavalieri Aldo Rosina**

**Prodotti tipici, ostriche,  
crudità, crostacei, molluschi,  
aperitivi e Dj-Set**

Via Caduti del Mare 70 - Portograribaldi (FE) - Tel: 0533327006

