



Link:

[http://www.ambienteeuropa.info/news\\_dettaglio.php?id=3482](http://www.ambienteeuropa.info/news_dettaglio.php?id=3482)

22 Settembre 2016

## Comacchio (FE): Sagra dell'Anguilla

Dal 23 settembre al 9 ottobre 2016, nella splendida città sull'acqua di Comacchio, si svolgerà la 18esima edizione della Sagra dell'Anguilla, cui il [consorzio Visit Ferrara](#) - che unisce circa 90 soci di tutta la Provincia ferrarese - rende omaggio con vantaggi ed offerte.

Per 3 weekend si potranno provare piatti tipici, ricette antiche e pietanze innovative, partecipare a dimostrazioni di cattura dell'anguilla, ad escursioni in barca tra gli scenari del Delta del Po, cacce al tesoro ed anche vivere l'esperienza di guidare le batane, le imbarcazioni tipiche.

Da non perdere, in particolare, il 1° ottobre, l'incontro gourmet con lo Chef Hiroshi Ogata, uno dei massimi esperti giapponesi della cucina dell'anguilla.

Tra le tantissime iniziative volte a scoprire il territorio, segnaliamo 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.

Tra le varie offerte segnaliamo la proposta di Estense Incoming di 2 giorni (da 145 euro a persona), che comprende 1 notte in hotel con colazione, pranzo tipico, aperitivo degustazione, cena di pesce, pranzo in sagra ed escursione in motonave nelle Valli di Comacchio; e quella di 3 giorni con 2 notti ed un'escursione in più sul Delta del Po (da 225 euro a persona).

VisitComacchio.it propone un pacchetto in villaggio turistico di 2 notti in casa mobile incluso la Comacchio Museum Pass, che prevede l'ingresso gratuito nei musei e un'escursione in motonave, e lo sconto del 10% sul menu della Sagra dell'Anguilla a 110 euro a persona.

Per i gruppi c'è la proposta di Larus Viaggi: una notte, una cena, un'escursione in motonave e la visita alla Manifattura dei Marinati, da 100 euro a persona.

In questa stagione il territorio di Comacchio e della Provincia di Ferrara offre 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, la Pera Igp dell'Emilia Romagna, i Vini del Bosco Eliceo Doc (Fortana, ottimo con l'anguilla, Merlot per la carne, Sauvignon per i primi). Info: [www.stradaviniesaporiferrara.it](http://www.stradaviniesaporiferrara.it)

Info, prenotazione proposte: [www.visitferrara.eu/it/eventi/comacchio-anguilla](http://www.visitferrara.eu/it/eventi/comacchio-anguilla).