

Link: <https://www.ferraraitalia.it/presentazione-edizione-2019-della-sagra-dellanguilla-181979.html>

6 Settembre 2019

Presentazione Edizione 2019 della Sagra dell'Anguilla



Quando si parla di Comacchio la mente corre inevitabilmente al suo dedalo di viuzze e canali, alle splendide valli del Parco del Delta del Po patrimonio MaB Unesco e ai prelibati piatti a base di anguilla, riconosciuta Presidio Slow Food e la cui lavorazione a Comacchio è tradizione secolare. La regina delle valli verrà celebrata nelle sue varie lavorazioni dal 28 settembre al 13 ottobre 2019 – con anteprima la sera del 27 settembre – per la XXI edizione della Sagra dell'Anguilla, la cui gestione è stata affidata per il secondo anno consecutivo dal Comune di Comacchio all'ACD San Giuseppe, la quale si avvale della preziosa collaborazione di **Visit Comacchio** e Po Delta Tourism.

Durante l'ultimo fine settimana di settembre e i primi due di ottobre, il suggestivo centro storico della città lagunare farà da sfondo ad invitanti pietanze con il grande stand gastronomico realizzato sull'Argine Fattibello che, dopo l'esperimento positivo dello scorso anno, 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. Preziosi come sempre dunque i volontari coinvolti, che saranno un centinaio: oltre a quelli di Amni Comacchio in cucina, in sala ci saranno i volontari di ACD San Giuseppe, Basket Delta Comacchio, Volley Comacchio e Canoa Club Comacchio. Si rinnova anche per questa edizione la collaborazione con l'Istituto d'Istruzione Superiore Remo Brindisi (Lido degli Estensi), sia per quanto riguarda la parte di ristorazione che per quella di servizi ai visitatori.

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, cannuce 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.

I ristoranti del territorio creeranno inoltre 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 stata data anche all'aspetto sicurezza, e per la sorveglianza ci sarà una collaborazione con l'Associazione Treponti.

Tornano anche i cooking show della Sagra dell'Anguilla, con alcuni dei volti più celebri della cucina nostrana. Domenica 29 settembre alle ore 15.00, all'ombra dei Trepponti, arriverà la regina delle sfogline Alessandra Spisni, volto storico e amatissimo de La Prova del Cuoco di Rai Uno e presidente dell'associazione delle sfogline VSB Bologna. Ritorno alle origini invece per Igles Corelli, uno dei maestri indiscussi della cucina italiana, arrivato alla ribalta nazionale tra gli anni '80 e '90 come chef dell'ormai mitico ristorante "Il Trigabolo" di Argenta. Il "Maestro" Corelli sarà in Piazzetta Trepponti sabato 12 ottobre alle 15.00 insieme alle telecamere di Gambero Rosso TV, che realizzerà uno speciale sulla sagra.

A Comacchio, ormai amico della Sagra, tornerà anche Chef Rubio, ma questa volta 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 ore 15.00.

La Sagra dell'Anguilla vuole però essere molto di più di un semplice evento dedicato all'enogastronomia. La secolare tradizione della lavorazione dell'anguilla si deve soprattutto alla particolarità dell'habitat nel quale la città è immersa, quello del Parco del Delta del Po, nominato Riserva di Biosfera MaB UNESCO nel 2015, dove l'anguilla trova il proprio habitat naturale che le permette di vivere e riprodursi. Un territorio che dà la possibilità di partecipare a suggestive escursioni immersi nella spettacolare natura di fine estate, come quella in barca dove si potrà assistere al tradizionale metodo di cattura dell'anguilla, oppure la passeggiata alla scoperta della Salina e dei fenicotteri rosa, che qui ogni anno nidificano e regalano uno spettacolo naturale di rara bellezza. Presso la Manifattura dei Marinati, edificio novecentesco un tempo centro dell'economia di Comacchio, dove fu girata una famosa scena del film "La donna del fiume" con Sophia Loren, si potrà assistere alla spiedatura, all'accensione dei camini nella Sala Fuochi e alla cottura della "Regina delle Valli". I prodotti cucinati, fra i più rappresentativi della tradizione locale, si potranno gustare nell'area ristorativa allestita all'intero della sala fuochi. Unica e spettacolare per il pubblico sarà anche la gara dei Mamalucchi, tradizionali imbarcazioni condotte da abili barcaioli comacchiesi che il 29 settembre si sfideranno per conquistare la finale del 13 ottobre.

Gli amanti dei musei potranno invece approfittarne per visitare due piccoli gioielli: il primo è il Museo Delta Antico, inaugurato poco più di due anni fa e che illustra, tramite l'esposizione di reperti davvero unici, l'evoluzione del territorio e degli insediamenti umani che hanno caratterizzato la storia dell'antico delta del Po. Il secondo è la Casa-Museo Remo Brindisi, moderna struttura immersa nel verde della pineta di Lido di Spina e soggiorno estivo del maestro Remo Brindisi fino alla sua morte, che fu realizzata negli anni tra il 1971 ed il 1973 su progetto dell'architetto-designer Nanda Vigo. Un museo di straordinaria importanza nelle cui collezioni spiccano le opere di maestri del Novecento come Medardo Rosso, Giacomo Balla, Filippo De Pisis, Andy Wharol, Lucio Fontana, Bruno Munari. Sabato 12 ottobre, in occasione della XV Giornata del Contemporaneo, il Museo sarà ad ingresso gratuito con visite guidate gratuite alle ore 11.00 e 16.00