

Comacchio e Delta del Po


SU INTERNET

Per immagini, video e approfondimenti dalla provincia clicca su

www.ilrestodelcarlino.it/ferrara


Anguilla abbinata alla mela verde La prelibatezza dello chef Corelli

ANGUILLA, mela verde e guanciale. E' questo l'abbinamento proposto dallo chef Igles Corelli, maestro indiscusso della cucina italiana che ieri pomeriggio è stato ospite del terzo cooking show a Comacchio in occasione della Sagra dell'anguilla. La ricetta, promossa poi a pieni voti dal pubblico, nasce da un accostamento originale di prodotti del territorio: «Voglio proporre un risotto non troppo tradizionale – ha spiegato lo chef ai turisti presenti e alle telecamere di Gambero Rosso Tv - perché in questo momento nel mondo gli chef utilizzano l'anguilla in modo innovativo. Preparerò quindi un semplice risotto con il riso del Parco del Delta del Po, utilizzando l'anguilla di Comacchio e inserendo della mela verde e del guanciale, visto che questo pesce si sposa molto bene con il maiale». Una ricetta decisamente particolare che lo chef ha voluto proporre durante lo speciale tv del suo programma e dedicare a Comacchio, anche per farsi 'perdonare' per i piccoli furti del nonno fiocinino: «Mio nonno ai tempi ha rubato molte anguille – ha ammesso sorridendo – e i vallanti lo hanno beccato tre o quattro volte, quindi mi sento in debito con Comacchio. Certo, se mi vedesse oggi fare un risotto con la mela, mi direbbe che sono un pazzo!».

Vittoria Tomasi
© RIPRODUZIONE RISERVATA

COMACCHIO Chiude i battenti la 21esima edizione dell'appuntamento con la regina delle Valli

Ultimo giorno per la Sagra tra escursioni e sfide in piazza

Torna il trenino che accompagnerà i visitatori nella salina, in programma anche la sfida tra i Mamalucchi: le tradizionali imbarcazioni

TERMINA oggi, con una giornata ricca di appuntamenti, la XXI Sagra dell'Anguilla di Comacchio, organizzata dal Comune di Comacchio e dall'Acid San Giuseppe, in collaborazione con **Visit Comacchio** e Po Delta Tourism. Il primo appuntamento dell'ultima giornata di sagra è fissato alle 11, in piazzetta Trepponti, con una performance di ginnastica, danza e attività fitness a cura delle associazioni sportive e di ballo comacchiesi. Alle 17.30, lungo i canali del centro storico, si disputerà la finale di una delle gare di voga più attese, che ormai per Comacchio, in occasione della Sagra dell'Anguilla, sta diventando una vera e propria tradizione e anche attrazione. Si tratta della finale della gara dei Mamalucchi, ovvero le tradizionali imbarcazioni locali condotte da abili barcaioli comacchiesi.

PER COLORO che invece volessero immergersi in un'esperienza escursionistica alla scoperta del territorio comacchiese e della città che vive sull'acqua, perla del

Delta del Po, oggi sarà l'ultimo giorno utile per poter visitare luoghi altrimenti non visitabili nel resto dell'anno. Ultima possibilità di pesca in valle presso Valle Campo, alle 9.30, con partenza dalla stessa area valliva che si trova a Lido di Spina. La visita permetterà di assistere a una dimostrazione pratica guidata di funzionamento di lavoriero, il tradizionale impianto di pesca nelle valli. Sarà possibile visitare anche l'affascinante «La finestra dei fenicotteri», con partenze alle 9.30, 11.30, 15 e 17, con partenza dalla Manifattura dei Marinati per arrivare nei luoghi esclusivi di nidificazione dei fenicotteri, in salina. A proposito di salina di Comacchio, la più a nord d'Italia, che fornisce un sale dolce e molto ricercato per la ridotta quantità prodotto si potrà visitare la salina a bordo

di un trenino elettrico con partenze alle 10, 15 e 16. Quale migliore mezzo di movimento nelle valli di Comacchio che non sia la barca, così alle 9 ed alle 17 è organizzata un'escursione, con partenza dalla stazione di valle Foce, per ammirare i canali interni dello specchio vallivo.

ALLE 11.30 una guida turistica, nonché attrice di teatro locale in vernacolo, accompagna i visitatori in una passeggiata tra strade e piazze del centro storico, raccontando aneddoti, curiosità, storia e misteri di Comacchio. Infine in bicicletta, alla scoperta delle Valli di Comacchio alle 16 con partenza dalla Manifattura dei Marinati. Per informazioni e iscrizioni alle escursioni guidate si possono contattare i numeri 346 5926555 – 0533 81302.


TURISMO L'associazione dei proprietari di seconde case, Prosecca, sprona l'amministrazione a interventi efficaci

Appello al Comune: «Prezzi più bassi e ambiente curato»

A OGNUNO i tavoli suoi. E' in programma alle 10 di questa mattina, all'hotel Plaza del Lido degli Estensi, il primo 'Tavolo dei 7 lidi' istituito da Prosecca, l'associazione dei proprietari delle case delle vacanze case. «Siamo cresciuti, siamo diventati 520, un risultato dovuto all'impegno dell'ultima estate – spiega il presidente Giancarlo Sartori – Il confronto di oggi serve per proseguire la nostra attività tutto l'anno dotando ogni lido di un comitato». Non abbassano la guardia, vogliono partecipare alle scelte sulla qualità urbanistica e ambientale della costa, proseguire nelle attività culturali avviate e offrire spunti di valorizzazione della riviera. «Pensiamo a strade, verde pubblico e servizi che fanno la differenza sull'attrattiva

di un luogo – continua – la trascuratezza si tocca con mano ed è stata ripagata con la disaffezione, lo testimonia la debacle turistica di cui nessuno vuole assumersi la responsabilità». La diserzione dei turisti, ricorda, era prevedibile ora, vanno cercate soluzioni alle quali, da turisti residenziali, vorrebbero contribuire per risollevare le sorti rivierasche e rivalutare i propri immobili.

«RACCONTANO che i tedeschi sono assenti per la crisi economica interna da cui sono afflitti, faccio giusto un esempio, tuttavia il lago di Garda resta una delle loro mete preferite a cui restano fedeli – dice – siamo i primi a volere il meglio per i lidi, vorremmo una politica capace di attirare le fasce



PROSECCA Il presidente Giancarlo Sartori

giovani le uniche in grado di portare una svolta sul litorale e farlo rivivere». Stocata sul fronte delle imposte. «Checché se ne dica c'è margine per riqualificare - prosegue - dei 35 milioni di Imu garantiti dalle seconde case, una volta tolti i soldi prelevati dallo Stato, ne restano 21 iscritti a bilancio, una quindicina potrebbe essere investita nella manutenzione. Volendo togliere gli 8 milioni di spese di personale comunale, ne resterebbero comunque 13: qualcosa di più e meglio si può fare». Infine la politica dei prezzi. «La vita ai lidi costa carissima – conclude - si può pensare di influenzare i consumi così si scoprirebbe, finalmente, che siamo tutti nella stessa barca».

Monica Forti
© RIPRODUZIONE RISERVATA

LAGOSANTO La Pro loco

«Dalla Regione soldi non solo per noi»

IL CONTRIBUTO regionale di 30 mila euro, per le attività 2019 della Pro loco non è stato erogato alla sola associazione di Lagosanto che è stata solo la capofila e ha fatto il lavoro di presentazione del programma. A precisarlo è la presidente della Pro loco laghese, Doriana Doria. «La Regione – ha detto Doria – ha elargito il contributo a un progetto articolato e fatto in collaborazione fra le Pro loco di Lagosanto, Migliaro Borgo Cascina, Migliarino e Massafiscaglia. Grazie ad Antonio Molossi ed al consigliere regionale Marcella Zappaterra, nostra referente in Regione per il Delta. Grazie anche per l'appoggio agli ex sindaci Sabina Mucchi e Arianna Romanini. Il contributo sarà suddiviso in quattro parti uguali».