

Comacchio, la “capitale” del Parco del Delta del Po, tra anguille e tramonti

Con i suoi ponti e i suoi canali, **Comacchio**, è stata ribattezzata “la piccola Venezia”. E a ragione, per le atmosfere romantiche, per gli scorci inattesi, per i riflessi delle case sull’acqua. Città lagunare distribuita su tredici piccole isole, sospesa tra terra e acqua, si dice sia stata fondata dagli Etruschi per la sua posizione strategica tra il **delta del Po** e il **Mar Adriatico**.

L'incanto del centro storico

Oggi, Comacchio è una cittadina romantica e vivace, ricca di locali e ristorantini dove apprezzare la sua cucina a base di pesce freschissimo e, soprattutto, le sue **anguille**.



Il modo migliore per visitare il suo centro storico è a piedi, ma, se volete rendere indimenticabile la vostra visita, visitate la città a bordo delle *batane*, le antiche barche

dalla forma lunga e sottile che consente loro di muoversi veloci e sinuose lungo i canali. L'attracco è nei pressi dei **Trepponti**, simbolo della città, e il servizio è gratuito grazie all'impegno di diverse associazioni di volontariato.



Tra gli edifici degni di nota ci sono la bella **cattedrale di San Cassiano** con la Torre dell'Orologio. Dal **Ponte degli Sbirri**, che deve il nome alle carceri che si trovavano proprio accanto, si gode di una splendida vista su alcuni dei monumenti più rappresentativi. Da una parte ci sono **Palazzo Bellini**, risalente all'Ottocento e oggi sede della Biblioteca Civica e dell'archivio storico, e **Trepponti**.



Dal Museo del Delta Antico all'Antica Manifattura dei Marinati

Guardando dalla parte opposta si ammira invece **l'Antico Ospedale degli Infermi**, uno dei monumenti più importanti di Comacchio. Costruito tra il 1771 e il 1784 da Antonio Foschini e Gaetano Genta in stile neoclassico, ospita al suo interno il **Museo del Delta Antico** (www.museodeldeltaantico.com) che "racconta" attraverso testimonianze archeologiche l'evoluzione e la storia del Delta del Po, dalla Preistoria al Medioevo.



Fiore all'occhiello del museo una **nave romana** con tutto il suo carico che offre uno spaccato della vita dell'epoca. Assai interessante anche la sezione dedicata alla città etrusca di **Spina** con testimonianze di corredi rinvenuti nei ricchi sepolcri, reperti e altri oggetti della vita quotidiana dell'epoca.



Percorriamo poi il **Porticato dei Cappuccino** e incontriamo prima il **Santuario di Santa Maria in Aula Regia**. La nostra

meta, tuttavia, è la **Manifattura dei Marinati**, che testimonia il rapporto tra Comacchio e l'anguilla. Ristrutturata e tornata in funzione per alcuni mesi all'anno, consente di intraprendere un viaggio attraverso le diverse tappe della lavorazione dell'anguilla.



Dalla **Calata**, o **Fossa**, dove arrivavano le barche con il pescato di anguille e altri pesci da marinare, alla **Sala dei Fuochi**, con dodici enormi camini dove le anguille venivano messe a cuocere, alla **Sala degli Aceti**, dove avveniva la sapiente marinatura in una salamoia che prevede, per ogni litro di aceto di vino bianco, 70 gr di sale marino di Comacchio, un bicchiere d'acqua e una foglia di alloro.



A marinatura avvenuta, le anguille vengono confezionate nei caratteristici contenitori di latta, dove si conservano per diversi mesi. Oggi, Comacchio è **Presidio Slow Food** per l'Anguilla Marinata.



Presso la Manifattura ha sede anche il **Museo dell'Anguilla** con testimonianze della storia che lega i comacchiesi ai prodotti del mare. Nel biglietto è inclusa una degustazione di anguilla marinata. Un'altra interessante testimonianza dell'economia

del mare è **l'Antica Pescheria**, oggi sede di un mercato giornaliero di pesce fresco, ricavato in un edificio del XVII secolo.

Alla scoperta delle Valli di Comacchio

A Sud del centro storico si snodano i meravigliosi paesaggi delle **Valli di Comacchio**, ancora più belle al tramonto, quando si colorano di sfumature che sembrano uscita dalla tavolozza di un pittore.



Vi consigliamo di visitarle con un'escursione in **motonave** per scoprirne tutti gli aspetti. Per esempio, se siete appassionati di birdwatching (a proposito, in primavera qui si svolge anche la **Fiera Internazionale del Birdwatching**) potrete ammirare i luoghi di nidificazioni dei **fenicotteri** e di altri uccelli tra cui Cavalieri d'Italia, spatole, volpoche e avocette.



Si potranno poi scoprire i *casoni* e le *tabarre* per osservare il lavoro dei pescatori e gli strumenti della pesca all'anguilla, ma anche di sogliole e gamberetti.

Il Parco del Delta del Po, Patrimonio UNESCO

Le Valli di Comacchio costituiscono il cuore pulsante del **Parco del Delta del Po** (www.parcodeltapo.it), che l'Emilia Romagna condivide con il vicino Veneto. Nel 1999 è stato riconosciuto dall'UNESCO Patrimonio dell'Umanità.



La parte romagnola comprende circa 54 mila ettari di area protetta che circonda Comacchio, comprende le sue Valli, la

Valle Bertuzzi, i **boschi della Mesola** e di **Santa Giustina**.



Attraverso escursioni in bicicletta e in motonave si possono scoprire i diversi aspetti del parco, da quelli naturalistici a quelli legati alle attività economiche basate sulla pesca, per spingersi poi fino alla **Sacca di Goro**, una laguna a forma di mezzaluna racchiusa tra il Po di Goro e il Po di Volano, dove i pescatori potranno svelarvi tutti i segreti della **raccolta delle vongole**, detta *rasca*.



E, se volete rilassarvi con una giornata tra mare e spiaggia, potete scegliere uno dei sette **lidi di Comacchio**: Lido degli Estensi, Lido degli Scacchi, Lido delle Nazioni, Lido di Pomposa, Porto Garibaldi, Lido di Volano e **Lido di Spina**. Quest'ultimo ospita anche il **MARB – Museo Alternativo Remo Brindisi** immerso in una verde pineta. Il museo è ricavato nella casa delle vacanze del Maestro Remo Brindisi e custodisce la sua preziosa collezione di arte contemporanea con opere di Picasso, Warhol, Fontana e Pollock.



La cucina di Comacchio e delle sue valli

Quella di Comacchio è sempre stata una cucina “indipendente”, soprattutto da quella di corte di Ferrara, dove i cuochi dei Duchi Estense dettavano legge.



A fornire gli ingredienti principali delle ricette in passato come oggi, è il Mare Adriatico e le Valli di Comacchio. La “regina della tavola” è sicuramente **l'anguilla**, che si consuma

alla brace, con polenta, con il risotto, a cui è dedicata una famosa **Sagra** (www.sagradellanguilla.it) che si tiene ogni anno nella prima quindicina di ottobre.



Dal mare arrivano anche sogliole, rombi, branzini, gamberi e pesci meno noti, come passere di mare e soasi, cozze, canolicchi, e le famose **Vongole di Goro**. Da consumare sotto forma di frittura, alla griglia, ma anche con aglio e prezzemolo oppure al gratin, oppure come ingredienti di raffinati e gustosi primi piatti. Noi invece vi lasciamo la ricetta del **risotto all'anguilla**.



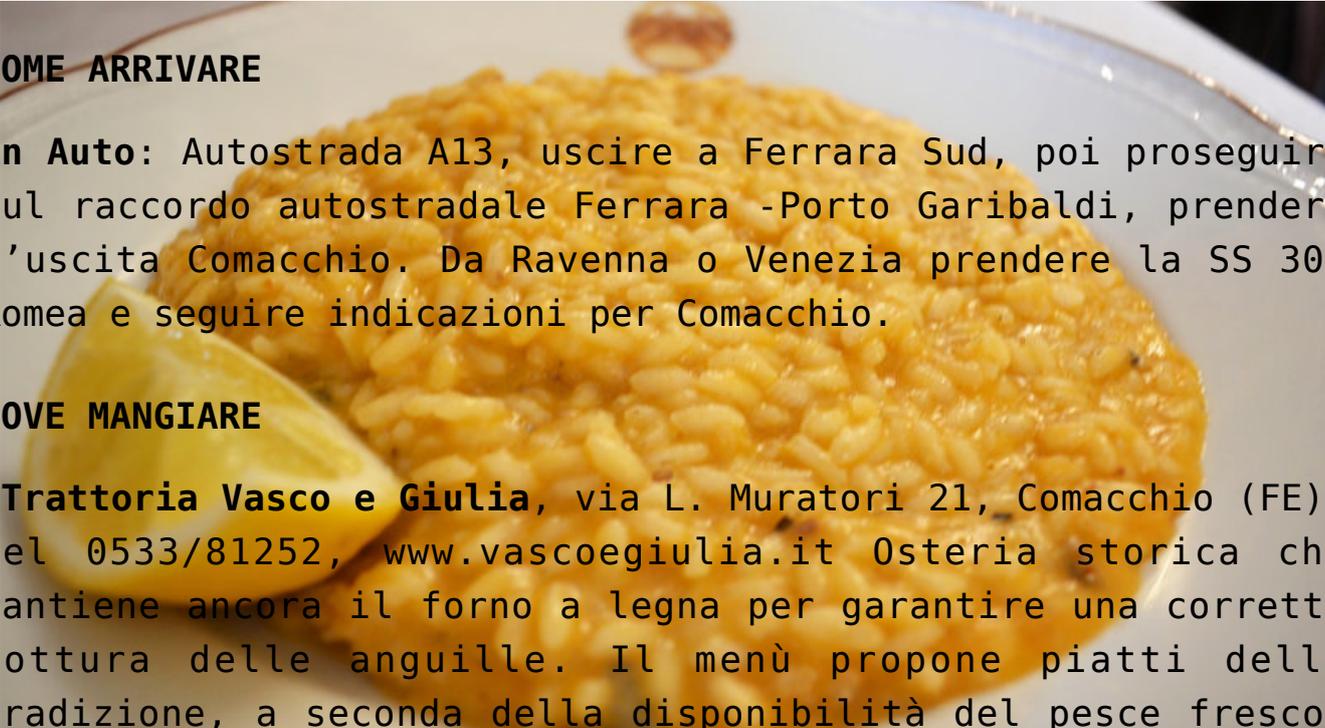
Risotto all'anguilla di Comacchio

Ingredienti

- 500 gr di riso
- 1 kg di anguille di Comacchio
- 1 carota, 1 cipolla, 1 gambo di sedano
- $\frac{1}{2}$ noce moscata
- 1 dado da brodo
- 6 cucchiaini di passata di pomodoro
- 50 gr di pecorino
- 150 gr di Parmigiano grattugiato
- olio extravergine di oliva q.b.
- 1 scorza di limone grattugiata
- sale

Pulite le anguille spellandole e spinandole e ricavandone la

polpa. Mettete la pelle e le spine in una pentola con acqua, sedano, carota e cipolla e farne un brodo. Mettete a soffriggere 50 gr di cipolla in un cucchiaio di olio, aggiungete poi la polpa delle anguille e un quarto di litro di acqua. Dopo circa 30 minuti, quando la polpa sarà sufficientemente cotta, **passate il tutto nel passaverdura**. In un tegame capiente unite l'anguilla passata, il riso e un quarto di noce moscata, una scorza di limone grattugiata e un po' di concentrato di pomodoro. Fate bollire aggiungendo a poco a poco il brodo filtrato da frattaglie e verdure, fino a cottura. Poco prima di togliere dal fuoco, condite con una spolverata di pecorino e di parmigiano. Servite molto caldo.



COME ARRIVARE

In Auto: Autostrada A13, uscire a Ferrara Sud, poi proseguire sul raccordo autostradale Ferrara -Porto Garibaldi, prendere l'uscita Comacchio. Da Ravenna o Venezia prendere la SS 309 Romea e seguire indicazioni per Comacchio.

DOVE MANGIARE

***Trattoria Vasco e Giulia**, via L. Muratori 21, Comacchio (FE), tel 0533/81252, www.vascoegiulia.it Osteria storica che mantiene ancora il forno a legna per garantire una corretta cottura delle anguille. Il menù propone piatti della tradizione, a seconda della disponibilità del pesce fresco, tra cui le famose anguille.

***Ristorante Al Cantinon**, via Muratori, Comacchio (FE), tel 0533/314252, www.alcantinon.com Nel centro storico, offre un menù di piatti di pasta fresca, crudité e la famosa anguilla di Comacchio. Dispone anche di una fornita enoteca e di una stuzzicheria per sfiziosi aperitivi. Anche B&B.



DOVE DORMIRE

Hotel La Comacina**, via Fogli 17-19, Comacchio (FE), tel 0533/311547, www.lacomacina.it Albergo con ristorante a soli 2 minuti dal Museo della Nave Romana e a 26 km dal Parco del Delta del Po. Alcune camere si affacciano sul canale. Doppia da € 85.

***B&B La Corte dei Ducati**, Corso G.Mazzini 22, Comacchio, tel 0533/81156, www.lacortedeiducati.it Ricavato in una dimora storica, dista 1 minuto dal duomo di Comacchio e 5 km dalla spiaggia di Porto Garibaldi. Doppia da € 87.

INFO

www.turismocomacchio.it

www.comune.comacchio.fe.it