

Link: <http://notizieplus.it/laguna-dautunno/>

11 Ottobre 2017

LAGUNA D'AUTUNNO



Il Parco del Delta del Po, luogo magico per vivere tutto il fascino di questa stagione

C'è un profumo di mare sulla strada che porta a Comacchio. La gente passeggia abbottonata nei primi giubbini, eppure là fuori c'è ancora il mare che bussa con i ricordi e la nostalgia dell'estate che è appena andata.

C'è il profumo del mare quando si arriva da queste parti. E poi c'è quello del pesce che invita a curiosare tra i vicoli. E c'è il silenzio. Dei primi pomeriggi di ottobre. Quando la piazza si fa meno affollata. Quando la natura sulla laguna sembra coccolarsi al torpore degli ultimi raggi di sole. Tutto sembra più lento, sussurrato, immobile. Le reti dei pescatori giacciono più stanche dalle fatiche della giornata. Gli aironi scrutano statuari da sopra la riva. Una folata di vento

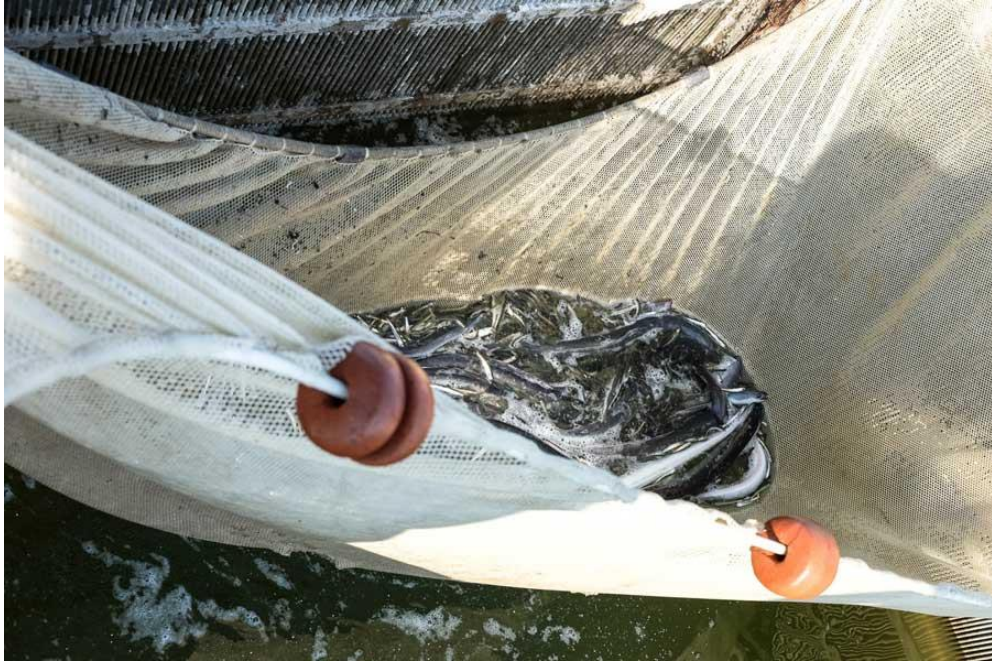
muove appena un canneto. Ogni cosa appare come in religiosa attesa. E poi finalmente. Lo spettacolo del tramonto d'autunno la sera.

SUA MAESTÀ L' ANGUILLA. C'E' ANCORA QUESTO WEEKEND PER VIVERE LA SUA GRANDE FESTA



L'anguilla. E' lei la regina indiscussa di queste terre. E da 19 anni a lei va l'omaggio con una delle più grandi e caratteristiche feste marinare italiane. Tavole imbandite tra calli e callette, banchi di assaggio, bancarelle per gli acquisti e poi lei, l'anguilla protagonista di innumerevoli variazioni culinarie. 48 sono i modi per cucinarla che si tramandano queste genti, frutto di lunghe stratificazioni culturali. Marinata, alla brace, nel mitico brodetto a bec d'asan (dove è tagliata a pezzetti e poi soffritta). L'anguilla con la verza, che nasce dal proficuo incontro con la campagna, e poi tantissime ricette povere per insaporire le teste e le parti di scarto, o accompagnate agli altri tesori di questo mare, come sogliole, seppie, orate, cefali.

E' la festa dell'anguilla ma è anche la festa di Comacchio e di questa laguna, perché sono tre weekend (questo è l'ultimo) fitti fitti di iniziative diverse: degustazioni, cene, menù a tema, ma anche escursioni in barca, gite, esperienze visite guidate, dimostrazioni di pesca e cucina. Un'immersione totale e suggestiva nell' habitat naturale di questo pesce e tra i riti più autentici delle genti di queste terre, resa possibile dalla regia del **consorzio Visit Ferrara**, che unisce circa 90 operatori turistici di tutta la provincia ferrarese.



Qualche esempio?

Con l'offerta di Visit Ferrara **una notte e 2 giorni** – da 105 euro a persona – si vive la Sagra dell'Anguilla, visitando anche le città di Comacchio e Ferrara (a un'ora da Comacchio). È inclusa 1 notte in hotel con prima colazione, 1 pranzo tipico a Ferrara o Ravenna (a mezz'ora da Comacchio), 1 aperitivo di degustazione di vini e prodotti tipici in azienda agrituristica, 1 buono sconto del 10% per la sagra, 1 pacchetto Comacchio Museum, per entrare nei musei comacchiesi gratuitamente e partecipare ad un'escursione in motonave con guida all'Ecomuseo delle Valli. Il programma "**Speciale Sagra dell'Anguilla 2017**" di **3 giorni** – a partire da 114 euro a persona – nei sabati e domeniche della manifestazione comprende 2 notti in hotel, il Comacchio Museo Pass per navigare nelle Valli di Comacchio e visitare il Museo del Delta Antico, la Manifattura dei Marinati e il Museo di arte contemporanea Remo Brindisi, e lo sconto del 10% sul menu dello stand gastronomico. **Un altro programma di 3 giorni** – a partire da 160 euro a persona – prevede 2 notti in hotel, 1 pranzo tipico a Ferrara o Ravenna, 1 aperitivo degustazione vini e prodotti tipici in azienda agrituristica, 1 escursione in motonave con guida sul Delta del Po, 1 pacchetto Comacchio Museum e 1 buono sconto del 10% per pranzare o cenare in Sagra.

Pacchetti ed escursione si possono prenotare direttamente sul sito web www.visitferrara.eu