



Link:

[http://www.eventiesagre.it/Eventi\\_Sagre/2435\\_Sagra+Dell+anguilla.html&t=Sagra%20Dell%27anguilla](http://www.eventiesagre.it/Eventi_Sagre/2435_Sagra+Dell+anguilla.html&t=Sagra%20Dell%27anguilla)

9 Settembre 2016

## Sagra Dell'anguilla

*A Comacchio Con La Regina Della Laguna*

*Da Sabato 24 Settembre a Domenica 09 Ottobre 2016 - dalle ore 09:00*

*Centro Storico - Comacchio (FE)*

**Visit Ferrara**  
SEA · ART · NATURE

**Un viaggio tra i sapori del Delta del Po con la 18esima Sagra dell'Anguilla!**  
A Comacchio (FE) dal 23 settembre al 9 ottobre 2016,  
3 weekend di eventi e stand enogastronomici.

**Un viaggio tra i sapori del Delta del Po con la 18esima Sagra dell'Anguilla!**

A Comacchio (FE) dal 23 settembre al 9 ottobre 2016, 3 weekend di eventi e stand enogastronomici.

**L'identità delle valli di Comacchio (FE) vive nella manifattura dell'anguilla, celebrata nei suoi variegati gusti dal 23 settembre al 9 ottobre 2016, per**

la **18esima edizione della Sagra dell'Anguilla**, a cui il **consorzio Visit Ferrara** – che unisce circa 90 soci di tutta la Provincia ferrarese – rende omaggio con **vantaggi ed offerte**. Per **3 weekend** la splendida città sull'acqua di Comacchio diventa scenario di **piatti tipici, ricette antiche e pietanze innovative**, tra fumanti stand e tanti eventi collaterali. Si può partecipare a dimostrazioni di cattura dell'anguilla, ad **escursioni in barca** tra gli scenari del Delta del Po, **cacce al tesoro** e poi vivere l'esperienza di **guidare le batane**, le imbarcazioni tipiche, ed immergersi tra spettacoli, **musica jazz**, teatro e letteratura. Da non perdere, **il 1° ottobre**, l'incontro gourmet con lo **Chef Hiroshi Ogata**, uno dei massimi esperti giapponesi della cucina dell'anguilla. Tantissime le iniziative per scoprire il territorio, 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.

## **I SAPORI D'AUTUNNO.**

Per chi vuole provare altri sapori, il territorio di Comacchio e della Provincia di Ferrara offre in questa stagione **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**. Altra perla autunnale è **la Pera Igp dell'Emilia Romagna** e poi **i Vini del Bosco Eliceo Doc** (Fortana, ottimo con l'anguilla, Merlot per la carne, Sauvignon per i primi).

Per scoprire tutti i prodotti tipici: **[www.stradaviniesaporiferrara.it](http://www.stradaviniesaporiferrara.it)**