



IL PROGRAMMA DELLA SAGRA 2017 “GIORNO PER GIORNO”

(aggiornamento al 22 settembre)

EXPO E MERCATINI:

Ogni sabato e domenica (Centro Storico) Mercatino ‘mon amour’: tante coloratissime bancarelle di alimentari, artigianato, manufatti artistici, cose d’altri tempi, opere dell’ingegno, articoli da collezione e curiosità ‘invadono’, per tutta la giornata, strade e piazze della ‘piccola Venezia delle Valli’.

Da sabato 30 settembre a domenica 15 ottobre (Palazzo Bellini/sale espositive) Saluti da Cherso: esposizione di cartoline d’epoca dell’isola di Cherso (Croazia), città gemellata con Comacchio. Orario: da lunedì a venerdì dalle 9,00 alle 12,00 e dalle 15,00 alle 18,00; sabato e domenica: orario continuato.

Da sabato 30 settembre a domenica 8 ottobre (Chiesa di San Pietro) Nulla è per caso: nella Chiesetta di via Agatopisto (di fianco al Museo del Delta Antico), è allestita – per iniziativa della Pro Loco Città di Comacchio insieme ad Azione Cattolica e Parrocchie Duomo-Rosario – la mostra dedicata alla figura di Laura Vincenzi, Serva di Dio di cui l’Arcidiocesi di Ferrara-Comacchio ha da poco avviato il processo di beatificazione. Orario: 10/12 e 15,30/19, con possibilità di percorso guidato (sabato e domenica) fra le 17 e le 18,30.

Sabato 7 e domenica 8 ottobre (Cortile di Palazzo Bellini) CamperExpo in Sagra: esposizione in anteprima, direttamente dal Salone del Camper di Parma e grazie alla collaborazione con la rivista ‘Caravan e Camper Granturismo’ ed il concessionario rappresentante ufficiale Ropa di Bologna, di due mezzi del catalogo 2018 Etrusco e Laika Caravan, brand appartenenti all’Erwin Hymer Group.

LABORATORI E DEGUSTAZIONI:

Ogni sabato e domenica 1 ottobre (Stazione Foce – ore 9,30) La Pesca dell’Anguilla: dimostrazione pratica guidata di cattura dell’anguilla in stazione da pesca nelle Valli (km. 4 da Comacchio) con impiego di attrezzature e tecniche assolutamente caratteristiche (*).



Ogni sabato (Manifattura dei Marinati – ore 10,30) *La Spiedatura dell'Anguilla*: dimostrazione pratica guidata del procedimento produttivo da cui si ottiene l'Anguilla Marinata di Comacchio (Presidio Slow Food), con accensione di camino nella Sala Fuochi e cottura allo spiedo della 'regina delle Valli'. Costo: € 2,00 (*).

Ogni sabato e domenica (Cortile di Palazzo Bellini) *La Risotteria del Delta*: uno stand dedicato – in collaborazione con "Le Giornate del Riso" di Jolanda di Savoia ed il Consorzio Tutela del Riso Igp del Delta del Po – propone, a partire dalle 12 a cura del "Festival dei Risotti" di Le Contane, gustosissimi risotti con riso 'Carnaroli', eccellenza dell'Igp Delta del Po, in abbinamento ad altri must agroalimentari del Delta del Po: dall'Anguilla di Comacchio all'Asparago di Mesola, dalla Vongola di Goro al Radicchio di Bosco Mesola fino alla Fragola di Lagosanto, e non solo. Costo degustazioni: da € 7,00.

Ogni sabato e domenica (via Agatopisto) *Maxivongolata in Sagra*: cottura e degustazione – dalle ore 12 e nel pomeriggio dalle 18 – di cozze e vongole veraci cucinate nel 'padellone' della Pro Loco di Goro, in collaborazione con Ittica Luciani. Costo: da € 6,00.

Sabato 30 settembre e 7 ottobre Domenica 1 e 8 ottobre (Agorà dei Sapori) *Aperitivo con i Pescatori*: degustazioni (alle ore 11,00 e 17,00) di pescato di stagione del nostro Mare e delle Valli in collaborazione con la Cooperativa Piccola e Grande Pesca di Porto Garibaldi. L'utile sarà devoluto alle Scuole Materna di Lido Estensi e Primaria di Porto Garibaldi. Costo: da € 6,00.

Domenica 1 ottobre (Trepponti – ore 16,00) *Sorelle Anguille: dal Giappone a Comacchio*: torna a Comacchio lo chef Hiroshi Ogata, uno dei massimi esperti giapponesi nella cucina d'anguilla, che – insieme ai ragazzi dell'istituto 'Remo Brindisi' di Lido degli Estensi – preparerà "Una Don", tipica ricetta nipponica a base di anguilla e riso, offerta in degustazione al pubblico insieme a "Narazuke", ortaggi e cucurbitacee conservate in una pasta a base di sedimento di sake (*).

Domenica 8 e 15 ottobre (Valle Campo – ore 9,30) *La Pesca in Valle*: dimostrazione pratica guidata di funzionamento del lavoriero in impianto di pesca nelle Valli (km. 8 da Comacchio) con impiego di attrezzature e tecniche assolutamente caratteristiche (*).

Sabato 14 ottobre (piazzetta Trepponti – ore 16,00) *Il SuperBuratello d'Oro*: finalissima del concorso gastronomico organizzato in collaborazione con la redazione ferrarese



del quotidiano “Il Resto del Carlino”: di fronte alla giuria presieduta dal noto giornalista ed enogastronomo Carlo Cambi – ed al pubblico della Sagra – si cimenteranno nella preparazione del ‘brodetto a becco d’asino’, la più tipica fra le ricette d’anguilla della cucina comacchiese, i vincitori delle tre edizioni precedenti nelle categorie ristoratori, cuochi non professionisti e studenti degli istituti alberghieri del territorio (*).

Sabato 14 ottobre (Agorà dei Sapori – ore 17,30) Calici & Sapori d’Autunno: banco d’assaggio con degustazione di ‘vini su sabbia’ doc del Bosco Eliceo e del territorio ferrarese in abbinamento ad eccellenze agroalimentari ‘made in Fe’ e di Parma, in collaborazione con Consorzio Vini Bosco Eliceo, Strada dei Vini e dei Sapori della provincia di Ferrara, Strada del Prosciutto e dei Vini dei Colli di Parma e delegazione provinciale dell’Ais-Associazione Italiana Sommelier di Ferrara. Costo: da € 8,00. Info: 335 5980801.

Domenica 15 ottobre (Agorà dei Sapori – ore 12,00) La Prosciutteria di Parma: degustazione di ‘dolce con la corona’ e Parmigiano Reggiano in abbinamento alla Malvasia – il più tipico fra i doc Colli di Parma – e ad altre specialità della ‘food valley’, in compagnia dei produttori soci della Strada del Prosciutto e dei Vini dei Colli di Parma. Costo: da € 8,00.

Domenica 15 ottobre (Agorà dei Sapori – ore 15,00) Effervescente passerella: degustazione guidata e descritta di vini bianchi ‘delle sabbie’ della provincia ferrarese con i sommelier della delegazione Ais-Associazione Italiana Sommelier di Ferrara (*).

Domenica 15 ottobre (Agorà dei Sapori – ore 16,00) Bollicine di casa nostra: degustazione guidata e descritta di vini spumantizzati ‘made in Fe’ con i sommelier della delegazione Ais-Associazione Italiana Sommelier di Ferrara (*).

Domenica 15 ottobre (Agorà dei Sapori – ore 17,00) Colli di Parma & Bosco Eliceo in Bianco: degustazione guidata e comparata di vini bianchi delle Doc Colli di Parma e Bosco Eliceo con i sommelier della delegazione Ais-Associazione Italiana Sommelier di Ferrara (*).

Domenica 15 ottobre (Agorà dei Sapori – ore 18,00) C’è Fortana e Fortana: degustazione guidata e descritta al più caratteristico dei vini ‘su sabbia’ del Bosco Eliceo con i sommelier della delegazione Ais-Associazione Italiana Sommelier di Ferrara (*).



VISITE GUIDATE ED ESCURSIONI

Ogni venerdì e sabato (Salina di Comacchio) Escursioni in Salina: escursioni guidate a piedi oppure con pullmino elettrico lungo il sentiero del sale (km. 6 da Comacchio) per ammirare le meraviglie della Salina ricordandone storia e tradizioni. Partenze: venerdì ore 9,30 (a piedi) e 14,00 (in pullmino); sabato (in pullmino) ore 15,00; 16,15 e 17,00. Costo: intero € 6,00; ridotto (bambini da 3 a 13 anni ed over 65): € 4,00; gratis per bambini fino a 3 anni e disabili (prenotazione obbligatoria) Info: 345 3080049.

Ogni sabato e domenica (piazzetta Trepponti) Tour fra i canali in Batana: dalle 9,00 alle 12,00 e dalle 14,00 alle 18,30 escursioni in barca attraverso i canali cittadini, con partenza da piazzetta Trepponti di fianco all'Antica Pescheria, a cura dell'associazione Marasue. Offerta libera.

Ogni sabato (InfoPoint Sagra largo card. Pallotta – ore 10,30) Pedalata Gourmet dell'Anguilla: bici-escursione guidata slow nelle Valli e Salina di Comacchio (km. 18 complessivi) conclusa con pranzo allo stand gastronomico della Sagra (menu: primo piatto a scelta; fritto di valle alla Comacchiese o seppie con piselli e polenta+bicchieri di vino e mezzo litro d'acqua). Costo: € 20,00 a persona Offerta Famiglia (due adulti+1 under 13) € 50,00. Prenotazione obbligatoria. Info: 329 9341581.

Ogni sabato e domenica (Valle Campo) Nel regno dell'Anguilla: escursione in Valle Campo (km. 8 da Comacchio) con navigazione a bordo di imbarcazione tipica e breve passeggiata lungo sentiero naturalistico. Partenze alle ore 10,30 e 15,00). Costo: adulti € 15,00; bimbi (da 4 a 10 anni) € 9,00. Info: 320 7803565.

Ogni sabato e domenica (S. Maria in Aula Regia – ore 12,00) La Madonna del Popolo: visite guidate (fino alle 13,00) con Padre Gian Pio al Santuario di Santa Maria in Aula Regia, nei cui pressi si trova anche il Museo Mariano di Arte Sacra Contemporanea (*).

Ogni sabato (Manifattura dei Marinati – ore 15,30) La Finestra dei Fenicotteri: escursione in minibus per raggiungere uno dei luoghi più suggestivi delle Valli di Comacchio, dove nidificano i fenicotteri. Durata: 1 ora e mezza. Costo: intero € 13,00; ridotto (da 0 a 12 anni) € 10,00. Info: 346 5926555.

Ogni sabato (InfoPoint Sagra largo card. Pallotta – ore 16,30) Storia & Storie di Comacchio: aneddoti, curiosità, storia e leggende della 'piccola Venezia delle Valli'



passeggiando fra strade e piazze del centro storico di Comacchio in compagnia del giornalista e scrittore locale, Luciano Boccaccini (*).

Sabato 30 settembre (InfoPoint Sagra largo card. Pallotta – ore 16,45) Urban Walking sulle tracce dell'Anguilla: a passeggio con i bastoncini nella 'piccola Venezia delle Valli': in occasione e nell'ambito della tappa comacchiese del 'Nordic Walking in Tour', uno straordinario e curiosissimo 'urban walking' fra ponti, piazze e stradine della città dei Trepponti ed i numerosi e suggestivi 'luoghi del cibo' che la caratterizzano. Costo: € 3,00 a persona. Info: 347 0835343 (*).

Ogni domenica (Manifattura dei Marinati – ore 9,30) Bike&Boat nelle Valli e Salina di Comacchio: escursione con itinerario che alterna barca e bicicletta navigando nella laguna fino a Stazione Foce eppoi pedalando sino alla Salina. Durata: 3 ore. Costo: intero € 18,00; ridotto (da 4 a 10 anni) € 10,00; gratis per minori di 4 anni. Possibilità di nolo bici. Info: 346 5926555.

Ogni domenica (Stazione Foce – ore 9,30) Nelle Valli di Comacchio in canoa: esperienza mozzafiato pagaiando nelle Valli, scivolando a filo d'acqua in compagnia di un istruttore professionista. Durata 3 ore. Costo: intero € 25,00; ridotto (da 6 a 15 anni) € 15,00. Info: 346 5926555

Ogni domenica (Stazione Foce) In Bicicletta alla vecchia Salina: con partenza alle ore 10,30 e 15,30, passeggiata guidata in bicicletta fino alla vecchia Salina lungo un percorso di circa sette chilometri. Durata 2 ore circa. Costo: intero € 8,00; ridotto (da 4 a 10 anni) € 4,00; gratis per minori di 4 anni. Possibilità di nolo bici. Info: 346 5926555.

Ogni domenica (Pontile Anmi) In Barca dal Centro Storico alle Valli: escursione nelle Valli a bordo di piccola imbarcazione fino a Stazione Foce, con partenza alle ore 11,00 e 15,00 dal Pontile Anmi di via dello Squero. Durata: 1 ora e mezza. Costo: intero € 9,00; ridotto (da 4 a 10 anni) € 5,00; gratis per minori di 4 anni. Info: 346 5926555.

Domenica 1 ottobre (InfoPoint largo card. Pallotta – ore 10,30) Nordic Walking in Tour nelle Valli di Comacchio: il "Nordic Walking in Tour", circuito di manifestazioni organizzate appositamente per gli appassionati delle camminate con i bastoncini, fa tappa per la prima volta alla Sagra dell'Anguilla. Con una passeggiata non competitiva (km. 15 complessivi) con possibilità di ristoro finale che, partendo da Comacchio attraverso le Valli raggiungerà l'antica Salina per poi rientrare nella città dei Trepponti. Costo: € 5,00 (solo passeggiata); € 12,00 (passeggiata+pasta party Sagra:



primo piatto a scelta/bicchiere vino/0,5 lt. acqua); € 17,00 (passeggiata+menu Sagra: primo piatto a scelta/fritto di valle alla Comacchiese o seppie con piselli e polenta/bicchiere di vino/mezzo litro d'acqua). Info: 347 0835343 (*).

Domenica 1 e 8 Sabato 14 ottobre (InfoPoint largo card. Pallotta – ore 17,00) Pedalata degli antichi mestieri e tradizioni comacchiesi: bicipasseggiata guidata – con aperitivo finale a base di marinati e vino buono alla vineria La Fortezza – fra piazze, strade e storici laboratori dove si fabbricano alcuni dei più tipici manufatti locali: la forcola, la nassa e gli altri attrezzi per la pesca in valle e, naturalmente, la lavorazione dell'anguilla. Costo: € 10,00. Info: 329 9341581.

Domenica 15 ottobre (InfoPoint largo card. Pallotta – ore 8,30) Magnalonga (in bici) dell'Anguilla: cicloescursione guidata (km. 30 complessivi) con transfer in bus da Comacchio a Goro e bici-itinerario fra natura e cultura con soste enogastronomiche a Lido Volano (cozze alla marinara), Lido delle Nazioni (pasta del pescatore) e Porto Garibaldi (fritto del marinaio) prima dell'arrivo allo Stand Gastronomico della Sagra (trancio di anguilla ai ferri con polenta). Prenotazione obbligatoria. Costo € 38,00 a persona. Info: 329 9341581.

EVENTI & SPETTACOLI:

Ogni sabato (Agorà dei Sapori – ore 17,30) Aperitivo in Jazz: il sound di Jazzlife accompagna le degustazioni dell'aperitivo con i pescatori proposto dalla Cooperativa Piccola e Grande Pesca di Porto Garibaldi (30 settembre e 7 ottobre) e di vini e prodotti tipici proposte da Consorzio Vini Bosco Eliceo e Strade dei Vini e dei Sapori di Ferrara e Parma (sabato 14 ottobre) ().*

Sabato 30 settembre (Palazzo Bellini/piano nobile – ore 17,00) Comacchio. La Città e le sue leggendarie Valli: presentazione del libro di Andrea Samaritani e Lucia Felletti (Minerva Edizioni – Bologna). Sarà presente lo scrittore Marcello Simoni.

*Sabato 30 settembre (Arena Palazzo Bellini – ore 16,30) La Bottega degli Artisti: la scuola di danza "La Bottega degli Artisti" di Comacchio dedica una performance alla cultura della musica intesa come movimento, motivo di aggregazione e divertimento per un'arte che coinvolge milioni di appassionati in tutto il mondo (**).*

Sabato 7 ottobre (Trepponti – ore 10,00) Ma' Allattami: flash mob delle mamme che allattano in occasione della Sam, settimana dell'Allattamento Materno 2017: indossa



una maglietta bianca e vieni anche tu ad allattare (in caso di maltempo l'iniziativa si svolgerà presso Palazzo Bellini).

Sabato 7 ottobre (Arena di Palazzo Bellini – ore 17,00) Musica & Sport: Palestre e scuole di danza di Comacchio si danno appuntamento per mostrare i frutti di ore ed ore di prove ed allenamenti. Sarà l'occasione per vedere all'opera tanti nuovi talenti dello sport e musica locale. Saranno presenti: El Movimiento (zumba); Muovidea (ginnastica ritmica); Mad Dany (zumba) e Metaphysical Body (gym e sport) (**).

Sabato 7 ottobre (Palazzo Bellini/piano nobile – ore 18,00 Valli di Comacchio: presentazione del libro fotografico di Luigi Tazzari (Lgn Editore). Sarà presente Michele Mezzogori, della Compagnia Teatrale Dialettale "Al Batal".

Ogni domenica (Canale Maggiore – ore 17,00) Gara dei Vulicepi: l'arte di condurre imbarcazioni nei canali si fa gara: l'1 ed 8 ottobre i migliori barcaioi comacchiesi si sfidano in batterie eliminatorie per conquistare l'accesso alla regata di finale che – domenica 15 ottobre, ultima giornata della XIX Sagra dell'Anguilla – decreterà il 'miglior paradello di Comacchio 2017' (*).

Domenica 1 ottobre (Sala Polivalente San Pietro – ore 18,00) Sing&Sound. La finale: aspiranti cantanti di tutti gli stili ed età – selezionati nel corso dell'estate attraverso appuntamenti itineranti ai Lidi organizzati da Agua Do Mar ed accompagnati dall'animazione di Radio Sound 98.1 Fm – si contendono il titolo di miglior voce nuova della costa comacchiese 2017. Ingresso: € 5,00. Info: 371 1902929.

Domenica 8 e 15 ottobre (Trepponti – ore 16,00) Fiocine e Anguille: La "Compagnia Teatrale Al Batal" di Comacchio presenta uno spaccato di vita delle Valli, dove un tempo si fondevano e confondevano un po' tutte le vicende della vita di paese. La rappresentazione sarà proposta in dialetto locale.

Sabato 14 ottobre (Museo Delta Antico – ore 17,00) Il Profumo del Tempo: presentazione 'Guida Museo ed Inaugurazione Percorso Olfattivo', progetto realizzato in collaborazione con l'Università di Ferrara – Master di II livello in scienza e tecnologia cosmetiche: Cosmast; Fragranze Claudia Scattolini – Fragrance designer Italy. La ricerca dei profumi nel vino e le sensazioni olfattive proseguiranno con degustazione di vini del territorio ("Il Verginese" e "Surliè", delle aziende agricole Roberto Gennari e Mirco Mariotti di Consandolo – Fe) a cura di Gabriella Rossi, sommelier degustatore della Delegazione di Ferrara dell'Ais-Associazione Italiana



Sommelier. Tariffe (per l'ingresso al Museo): intero € 6,00 – ridotto € 3,00 (11-18 anni, over 65) – gratuito per minori di 11 anni accompagnati.

Sabato 14 ottobre (Sala Polivalente San Pietro – ore 19,00) – Notte prima degli esami/Riflessi di Sale: in contemporanea con il 'Festival Mondiale dei Videoclip', presentazione del videoclip di Antonello Venditti, interamente girato a Comacchio, e presentazione del docufilm del regista Thomas Cicognani.

Sabato 14 ottobre (Arena di Palazzo Bellini – ore 22,00) Silent Party: la 'nuova' discoteca: musica che scorre solo nelle cuffie con 3 Dj's (possibilità di noleggiare cuffie). Info: 345 8932478.

Domenica 15 ottobre (Trepponti – ore 11,00) Cristalli d'Oro Bianco: fa il suo ingresso in Città il Sale prodotto durante l'estate nella Salina di Comacchio. Il prezioso 'oro bianco' ottenuto con acqua di mare, sale, vento e passione. A cura dell'Associazione Salinari Comacchiesi.

Domenica 15 ottobre (Sala Polivalente San Pietro – ore 17,30) Vissi d'Arte, Vissi d'Amore: alla scoperta del melodramma, dagli albori al verismo. Concerto lirico dedicato alle più belle arie dalle opere più famose di Giuseppe Verdi, Giacomo Puccini, Pietro Mascagni... Partecipano: Cesare Lana, Maria Cristina Osti, Davide Paltretti. Al pianoforte il maestro Davide Finotti. Presenta: Irene Signorino. Ingresso: € 10,00. Il ricavato dell'evento sarà interamente devoluto a favore dell'Hospice di Codigoro e per la costruzione della 'Casa del Sollievo' di Ado-Fondazione Assistenza Domiciliare Oncologica-Ferrara.

ALTRI APPUNTAMENTI ED INIZIATIVE:

Ogni sabato e domenica (centro storico) Le Isole del Tesoro: viaggio-gioco, con la mappa pubblicata dal quotidiano "La Nuova Ferrara", fra le isolette su cui è stata fondata la 'piccola Venezia delle Valli'. E a chi risolverà gli indovinelli proposti, un gustoso omaggio (*).

Ogni sabato e domenica (Cortile di Palazzo Bellini)

SagrAnguilla 'Tarzaning': mini percorso avventura dove tutti i bambini – in totale sicurezza – potranno (sabato dalle 12 alle 19; domenica dalle 10 alle 19) gratuitamente camminare sospesi in aria divertendosi fra liane, ponti tibetani, cavi, reti e passerelle.



Ogni sabato e domenica SagraAnguilla navetta gratuita: collegamento gratuito con minibus dal parcheggio Villaggio San Francesco (P4) al centro storico (via Trepponti): sabato pomeriggio dalle 15 alle 21; domenica dalle 10 alle 13 e dalle 15 alle 21.

Domenica 8 ottobre (Palazzo Bellini/piano nobile – ore 16,00) Discover Comacchio: presentazione della pagina web/sito realizzato dai ragazzi dell'Istituto Comprensivo di Comacchio in collaborazione con il Comune di Comacchio.

LA SAGRA CONTINUA ANCHE DURANTE LA SETTIMANA:

Lunedì 2 e 9 ottobre (Trepponti – ore 20,30) Lunedì del 'Ragno d'Oro': passeggiata guidata e gratuita fra strade e piazze di Comacchio in cui vicende storiche e leggende della 'piccola Venezia delle Valli' saranno raccontate ed 'animate' da guide assolutamente d'eccezione. Il tour si conclude con una bicchierata (costo: € 3,00 a persona) a base di 'vino delle sabbie' e stuzzicherie locali al Bar Ideal. Info: 345 5684017.

Martedì 3 ottobre (Stand Gastronomico Argine Fattibello – ore 19,45) Burraco in Sagra: grande torneo di beneficenza con pasta-party (maccheroncini al sugo di pesce, acqua, vino) e dolce break, organizzato in collaborazione con il Consorzio L'Alba. Quota di partecipazione: € 10,00 a persona, per un massimo di 60 coppie. L'utile della serata verrà interamente devoluto alla Parrocchia di Porto Garibaldi. Inizio torneo ore 21,00. Info: 339 2052202.

Mercoledì 4 e 11 ottobre (Museo Delta Antico – ore 21,00) Mercoledì a Museo: apertura straordinaria serale del Museo Delta Antico con visita guidata esclusiva del percorso espositivo – fino al 6 gennaio 2018 arricchito anche dall'esposizione del dipinto 'Cena in Emmaus' di Giovanni Francesco Barbieri, detto Il Guercino – conclusa con buffet di stuzzicherie locali e 'vini delle sabbie'. Costo: interi € 15,00; ridotti (11/18 anni) € 10,00. Info: 0533 311316.

Giovedì 5 e 12 ottobre (Stazione Foce) – ore 20,00

Giovedì al Bettolino di Foce: apertura straordinaria serale del suggestivo ristorante di Stazione Foce (km. 4 da Comacchio) per cena con menu a tema. In tavola: Fritto di



Valle con polentina morbida; Spaghetti al ragù di Anguilla, salicornia e pomodorini confit; Brodetto di Anguilla 'a bec d'aesen'; Mousse allo yogurt con fichi caramellati; caffè; liquore; 'vini delle sabbie' Corte Madonnina . Costo: € 35,00 a persona. Info: 344 0571330.

Martedì 10 ottobre (Stand Gastronomico Argine Fattibello – ore 19,30) Un Po di Sagra X Tutti: cena solidale con menu a tema (Spaghetti al torchio all'Amatriciana; Grigliatina di carne ai ferri con patatine fritte: € 10,00) per sostenere l'acquisto di una K-Bike, l'innovativa carrozzina con cui – con un piccolo aiuto – anche chi ha problemi motori può partecipare a gite, escursioni e addirittura gare. L'utile della serata verrà interamente devoluto all'Associazione Un Po per Tutti. Info: 366 3561236.

Giovedì 12 ottobre (Palazzo Bellini – Biblioteca "L. A. Muratori" – ore 17,00) La Storia di Lina: presentazione del libro per bambini "Lina, storia di una goccia di latte" (edizioni Babele editore). Sarà presente l'autrice Consuelo Puxeddu, ostetrica ad Aosta.

(*) eventi il cui svolgimento è garantito anche in caso di maltempo

(**) evento che, in caso di maltempo, viene trasferito ma è comunque garantito

Gli eventi – quando non viene evidenziato un costo – sono a partecipazione gratuita. Il programma potrebbe subire variazioni non dipendenti dalla volontà degli organizzatori, che declinano qualsiasi responsabilità per modifiche e/o cancellazioni. Si invita perciò a verificare eventuali aggiornamenti consultando il sito ufficiale della manifestazione www.sagradellanguilla.it, rivolgendosi all'Ufficio Informazioni Turistiche di via Agatopisto 2/a oppure – ogni sabato e domenica di Sagra – agli InfoPoint Sagra.

Stand Gastronomico Argine Fattibello

Venerdì 29 settembre dalle ore 19,30



Anteprima Sagra

Per i primi ospiti stessa qualità e prezzi super

Insalata di Mare (Gamberi, Seppie, Pomodorini e Patate): € 6,50

Pennette alla Pescatora: € 5,50

Sedanini al sugo d'Anguilla: € 6,50

Bisat (Anguilla) in umido di Cintello di Teglio Veneto (PIATTO OSPITE): € 10,00

Anguilla ai ferri (trancio 300 gr.) con polenta: € 13,50

Fritto di Valle (Bagigini e Schille) alla Comacchiese: € 5,50

*Sabato 30 settembre 7/14 ottobre Domenica 1/8/15 ottobre
dalle 11,30 alle 15,00 e dalle 18,00 alle 22,00*

Menu Ristorante

Antipasti

Marinati (Anguilla, Alici e Sgombri) alla Comacchiese con Sarde: € 8,00

Insalata di Mare (Gamberi, Seppie, Pomodorini e Patate): € 8,00

Bragiolette d'Anguilla in agro-dolce: € 11,00

Primi Piatti

Sedanini al sugo d'Anguilla: € 7,50

*Pennette alla Pescatora (Seppie, Gamberi, Calamari, Coda di Rospo e polpa di Cozze):
€ 7,00*

Secondi Piatti



Anguilla ai ferri (trancio 300 gr.) con polenta: € 14,50

Brodetto d'Anguilla "a bec d'aesen" con polenta: € 12,00

Fritto di Valle (Bagigini e Schille) alla Comacchiese: € 7,50

Fritto di Mare (Calamari, Gamberi e Totani): € 9,00

Seppie con piselli e polenta: € 7,00

Contorni

Insalata di stagione (Radicchio, Lattuga e Pomodori): € 2,50

Patatine fritte: € 3,00

Da sabato 7 a domenica 15 ottobre sarà possibile degustare "Una Don", tipico piatto giapponese a base di Anguilla e riso Okomesan: € 12,00

Menu Pizzeria

(disponibile anche in occasione delle aperture straordinarie del venerdì sera):

Pizza delle Valli con Anguilla: € 9,00

Pizza Margherita: € 5,00

Pizza Quattro Stagioni: € 7,50

Pizza Romana: € 7,50

Pizza Prosciutto cotto e funghi: € 7,50

Pizza Vegetariana: € 7,50

Pizza Wuerstel e patatine fritte: € 7,50

Pizza Bianca Pancetta e Grana: € 7,50

Pizza Prosciutto crudo: € 7,50



Pizza Gorgonzola e Radicchio rosso: € 7,50

Pizza Carrettiera: € 7,50

Pizza Diavola: € 7,50

Dessert

Dolci al carrello: € 3,50

Dolcetto Comacchiese: € 2,50

Sorbetto: € 2,50

Tiramisù: € 3,00

Vini doc del Bosco Eliceo delle Cantine cà Nova, Corte Madonnina, Mattarelli e Tenuta Garusola.

Venerdì 6 ottobre dalle ore 19,30

*Tesori del Delta in Sagra Cena-evento degli
Amici della Costa Comacchiese*

La 'regina delle valli' incontra le Sagre e perle gastronomiche di Bosco Mesola, Goro, Jolanda di Savoia, Lagosanto e Mesola

Cozze e Vongole di Goro alla Marinara: € 6,50

Bocconcini di formaggio con marmellata di Radicchio di Bosco: € 7,50

Riso Igp di Jolanda con Vongole di Goro e Asparagi di Mesola: € 9,00

Gnocchetti sardi all'Anguilla Affumicata di Cabras (PIATTO OSPITE): € 9,00

Anguilla ai ferri (trancio 300 gr.) con polenta: € 14,50

Zuppa inglese alla Lagotta: € 4,00



Venerdì 13 ottobre dalle ore 19,30

Comacchio Cento X Cento

A tavola con l'Anguilla di Valle Campo, il Riso di Valle Isola, le Canocchie della Sagra di Porto Garibaldi e pesci e crostacei dei nostri Mare e Valli

Cozze e Canocchie gratinate: € 8,00

Garganelli con ragù di Canocchie: € 8,00

Risotto all'Anguilla: € 10,00

Anguilla Sfumata di Orbetello (Toscana) con mousse di verdure (PIATTO OSPITE): € 12,00

Anguilla di Valle Campo ai ferri (trancio 300 gr.) con polenta: € 15,00

PRENOTAZIONE TAVOLI PER GRUPPI (DI ALMENO 20 PERSONE): TEL. 366 3561236

Musei e Valli

Museo Delta Antico

via Agatopisto, 2 – tel. 0533 311316

orario: domenica dalle 9,30 alle 18,30; dal martedì al venerdì 9,30/13 e 15/18,30; sabato 9,30/13,00 e 15/22. Chiuso il lunedì. Dal 30 settembre (inaugurazione ore 12) al 6 gennaio 2018 "Itinerari dell'arte tra terre e acque: il Guercino a Comacchio", esposizione del dipinto di Giovanni Francesco Barbieri detto Il Guercino 'Cena in Emmaus' (1621-1622 circa). Tariffe: intero € 6,00 – ridotto € 3,00 (11-18 anni, over 65) – gratuito per minori di 11 anni accompagnati.

Manifattura dei Marinati

via Mazzini, 200 – tel. 0533 81742

orario: sabato e domenica dalle 9 alle 20; dal martedì al venerdì dalle 9,30 alle 12,30 e dalle 15 alle 19. Chiuso il lunedì. Tariffe: intero € 2,00 – ridotto € 1,00 (11-18 anni,



over 65, gruppi min. 25 pax) – gratuito per minori di 11 anni accompagnati. Ogni sabato e domenica alle 10,30 e 16,00 visita guidata compresa nel prezzo del biglietto e, dalle 12 fino ad esaurimento, degustazione di pesce fritto di valle: € 5,00.

Casa Museo Remo Brindisi

via Nicolò Pisano 51 (Lido di Spina) – tel. 0533 330963

orario: venerdì, sabato e domenica dalle 10,00 alle 12,30 e dalle 15,00 alle 17,30. Tariffe: intero € 4,50 – ridotto € 2,50 (11-18 anni, over 65) – gratuito per minori di 11 anni accompagnati. Sabato 14 ottobre, in occasione della “Giornata del Contemporaneo 2017”, il grande evento che Amaci, l’associazione dei Musei d’Arte Contemporanea italiani, dedica all’arte contemporanea ed al suo pubblico, l’ingresso sarà gratuito.

In Barca nelle Valli di Comacchio

Stazione Foce – tel. 340 2534267

Escursione in barca e itinerario guidato lungo i canali interni dello specchio vallivo, con sosta agli antichi casoni da pesca. Orario: tutti i giorni, con partenza Stazione Foce (km. 4 da Comacchio) alle ore 11,00 e 15,00; domeniche di Sagra ogni ora dalle 10,00 alle 17,00; durata 1 ora e 45 minuti. Tariffe: intero € 12 – ridotto € 9 (7-16 anni) – gratuito per minori di 7 anni accompagnati.