

Saluti del Sindaco

Carissimi,
la stagione balneare si è assopita e le spiagge hanno smesso i colorati abiti estivi, per esibire la loro bellezza intrinseca. Comacchio si prepara a salutare l'estate e ad accogliere la stagione autunnale iniziando dalla tradizionale Festa dell'Anguilla, per proseguire poi con tutti gli altri eventi a seguire, pronta ad accogliervi ed accompagnarvi alla prossima estate.

Molto significativo il titolo scelto per la 25ª Sagra dell'Anguilla di Comacchio: "Tradizione è innovazione". Esso propone una riflessione sulle radici della nostra gente e del nostro territorio, radici fatte di gastronomia, prodotti, paesaggi, cultura per individuare forme nuove di valorizzazione e di sviluppo, anche attraverso la tecnologia.

Un binomio indissolubile quello tra la città di Comacchio e la Sagra dell'Anguilla: Festa dei comacchiesi, patrimonio del nostro territorio e delle decine di migliaia di visitatori che ogni anno, con la loro presenza, testimoniano grande attaccamento, oltre che gradimento, per quello che viene considerato un appuntamento fisso e una tappa irrinunciabile.

Richissima anche quest'anno l'offerta nei 3 fine settimana della manifestazione durante la quale, come da tradizione, gastronomia, cultura, spettacoli, mercato ed escursioni nel territorio sono protagonisti della Città lagunare.

Un programma ideato per celebrare le tradizioni che Comacchio vive ancor oggi, guardando al futuro con consapevolezza e fiducia.

Come piace fare a noi.

Pierluigi Negri
Sindaco di Comacchio

Saluti degli organizzatori

"Tradizione è Innovazione". Questa edizione della Sagra dell'Anguilla 2023, ormai la 25esima, vuole essere una proposta di esperienze e conoscenze del patrimonio che Comacchio e il popolo comacchiese vivono.

Attraverso l'anguilla, attraverso la nostra storia e la nostra tradizione, vogliamo farvi riscoprire che è bello vivere insieme, è bello condividere il cibo con gusto per godere della bellezza del vivere comunitario.

Il nostro è un augurio di gustare l'ineffabile bellezza dentro di noi e fuori di noi per vivere appieno la felicità.

Alessandro Menegatti
Presidente Work and Belong scs

30 settembre - 1 ottobre
7-8 ottobre | 14-15 ottobre

www.sagradellanguilla.it

LEGENDA

- Santuario di Santa Maria in aula Regia
- Cattedrale di San Cassiano
- Loggia del Grano e Torre Civica
- Palazzo Bellini
- Area della Sagra
- Ristoranti della Sagra
- Stand Gastronomico Manifattura dei Marinati
- Parcheggio disabili
- Fermata Trenino
- Bagni pubblici della Sagra
- Ufficio informazioni Accoglienza Turistica
- Area Giosse

Arete Sosta Camper

Tariffa: 15 € per giorno o frazione di giornata non prenotabili, info su sagradellanguilla.it

Parcheggi

Tariffe giornaliere valide nei sabati e domenica di Sagra
moto: 2 € **Automobili:** 4 € **Autobus:** 30 €

AREE EVENTI, SPETTACOLI E INCONTRI

- 1** Manifattura dei Marinati
Corso Mazzini, 200
- 2** Trepponti
Via Trepponti
- 3** Area Libri
Piazza XX Settembre, Sagrato del Duomo
- 4** Palazzo Bellini
Via Agatopisto
- 5** Antica Pescheria
Piazzetta Trepponti

Organizzato da:



Con la collaborazione di:



Con il contributo di:



I MARINATI di COMACCHIO

In copertina: immagine a cura di Riccardo Buonafede, rielaborazione di una fotografia di Federico Patellani, courtesy Archivio Federico Patellani - Regione Lombardia Museo di Fotografia Contemporanea, Milano - Cinesello Balsamo

Il programma potrebbe subire delle variazioni non dipendenti dalla volontà dell'organizzazione, si invita a verificare ogni aggiornamento sul sito www.sagradellanguilla.it, sulla pagina facebook @sagradellanguilla o presso l'ufficio iat di Via Agatopisto 2/a. Per informazioni: info@sagradellanguilla.it



Manifattura dei Marinati

Stand Gastronomico

- Corso Mazzini, 200 Comacchio -

Aperto ogni sabato e domenica di Sagra
pranzi: dalle 12.00 alle 14.30
sabato a cena: dalle 19.00 alle 22.00
domenica a cena: dalle 19.00 alle 21.00

Menù

- Pesci Marinati di Comacchio**
Pesci Marinati di Comacchio (alici, sarde e acciughe), crostini con patè di acciughe e gamberi delle Valli di Comacchio, polenta e patè di radicchio 11 €
- Maccheroncini con ragù di gamberi di Valle**
Maccheroncini con ragù di gamberi delle Valli di Comacchio 11 €
- Anguilla ai ferri con polenta**
Trancio da 500 gr di Anguilla con polenta alla griglia 23 €
- Brodetto di Anguilla con polenta**
18 €
- Fritto misto di Valle**
13 €
- Anguilline fritte con polenta***
rotelle di anguilla fritta (*salvo disponibilità del pescato) 18 €
- Dolce**
5 €

Consumando il pasto allo Stand
l'ingresso al Museo della Manifattura è omaggio
La prenotazione è possibile solo per gruppi superiori alle 15 persone: tel. 0533 81742



Musei

Manifattura dei Marinati

C.so Mazzini 200, Comacchio **la Manifattura dei Marinati**
Orari Sagra: sab 9.00 - 20.00 | dom 9.00 - 19.00
Biglietti: 3 € intero | 2 € ridotto (11/18 anni, over 65)
→ consumando il pasto allo Stand della Manifattura o partecipando agli Show cooking il biglietto di ingresso è omaggio
Info: manifatturadeimarinati@parcodeltapo.it
tel. 0533 81742

Museo Delta Antico

Via Agatopisto 4, Comacchio
Orari Sagra: sab e dom 7.30 - 22.00
Biglietti: 6 € intero | 3 € ridotto (11/18 anni, over 65, soci Touring, FAI, Amici Ravenna Antica)
Info: tel. 0533 311316 - info@museodeltaantico.com
www.museodeltaantico.com

Casa Museo Remo Brindisi

V. Nicolò Pisano 51, Lido di Spina
Orari: sab e dom 10.00 - 12.30 | 15.00 - 18.30
Biglietti: 4,5 € intero | 2,5 € ridotto (11/18 anni, over 65, soci Touring)
Info: 0533 330963

Mostre ed esposizioni

Mostra sul titolo della Sagra 2023

"Tradizione è innovazione" La Bellezza delle Parole

Le parole sono parte dell'essenza dell'uomo, sono lo strumento che abbiamo per pensare, per conoscere, per relazionarci. Attraverso un percorso tra etimologie, domande, musiche e interviste si parte dalle parole per riscoprire il senso della bellezza e la ricchezza della nostra vita, piena di tradizione, spiritualità e cultura, uniche radici per l'innovazione, intesa come continui passaggi tra generazioni di verità e di senso da conoscere e riconquistare.
Mostra a cura di CediS in collaborazione con Work and Belong scs all'interno del progetto "Made in Valley - nuova generazione" finanziato grazie all'Avviso Youz Officina della Regione Emilia-Romagna.

Sagrato del Duomo, Piazza XX Settembre
Visibile per tutto il periodo di Sagra
Ingresso libero, esposizione urbana

Visite guidate gratuite con il Curatore
Ingresso libero, non prenotabili
Sabato 30 settembre - ore 15:30
Domenica 1 ottobre - ore 15:00
Sabato 7 ottobre - ore 15:00
Sabato 14 ottobre - ore 15:00

Mostra di opere scultoree

"Sirene" di Maurizio Bonora

Esposizione di una selezione di opere dello scultore Maurizio Bonora, a cura del Comune di Comacchio.
Palazzo Bellini
Inaugurazione venerdì 6 ottobre 2023

Mostra fotografica

35 anni del Parco del Delta del Po

Mostra fotografica promossa dall'Ente di Gestione del Parco del Delta del Po, a cura di Milko Marchetti

Manifattura dei Marinati, C.so Mazzini 200
Sala Aceti

Mostra Made in Valley

Ridisegnare i Vini delle Sabbie

Esposizione delle opere del Workshop di Street art sulla cultura eno-gastronomica locale, direzione artistica Riccardo Buonafede, con la partecipazione di: Jaxs, Mondoscara, Luogo Comune, Hazkj, Gabriele Zannini, Rosmunda, Rame, Pixa, Atez.
Mostra a cura di CediS in collaborazione con Spazio Marconi APS all'interno del progetto "Made in Valley - nuova generazione" finanziato grazie all'Avviso Youz Officina della Regione Emilia-Romagna.

Manifattura dei Marinati, C.so Mazzini 200
Area esterna Sala Aceti
Ingresso libero

Mostra sull'outdoor education

Che Meraviglia... continua!

Mostra degli elaborati dei bambini di tutte le scuole partecipanti al progetto "Che meraviglia... continua!".

Manifattura dei Marinati, C.so Mazzini 200
Soppalco Sala Aceti
Visibile dal 23 ottobre al 15 novembre 2023, negli orari di apertura del Museo della Manifattura

Ristorazione Diffusa

- 2 L'ANGUILLA SCENDE IN CAMPO**
Campo Sportivo Ider Carli, Via dei Mercanti 112/136
Info: standanguilla@libero.it | ASD Comacchiese
- 3 APERIANGUILLA**
Antica Pescheria, Piazzetta Trepponti
- 4 ASSOCIAZIONE #20**
Via Camillo Benso, 2 - Comacchio
- 5 LA BARCACCIA**
Piazza XX Settembre, 41 - Comacchio | 0533 311081
- 6 LA COMACINA**
Via Edgardo Fogli, 19 - Comacchio | 0534 311547
- 7 FATTI UNA PIZZA**
Corso Mazzini 15/17 - Comacchio
- 8 LA LOCANDA DEL DELTA**
Via Agatopisto, 33 - Comacchio
- 9 AL DUOMO**
Piazza XX Settembre, 16 - Comacchio | 0533 312153
- 10 PESCHERIA TREPPONTI**
Via Trepponti, 34 - Comacchio | 0533 81727
- 11 PICCOLA CUCINA GASTRONOMIA**
Piazzetta Ugo Bassi, 7 - Comacchio | 366 2010974
- 12 IL RISTOFRITTO**
Piazzale Largo Cardinal Pallotta - Comacchio
- 13 SAGRA DAL POLDO**
Via Zappata 9 b - Comacchio
- 14 VIGNERIA GARAU MASSIMO**
via A. Zappata, 28 - Comacchio | 351 5907186
- 15 PANAMA BEACH**
Viale dei Mille, 30 - Porto Garibaldi
- 16 IL BETTOLINO DI FOCE**
Stazione Foce - Valli di Comacchio

TRENTINO PANORAMICO

Centro Storico - Valli di Comacchio
Corse continue in tutti i giorni di Sagra
Sabati di Sagra:
Da Comacchio: 14:00-19:00 | Da Valli: 14:30-19:30
Domeniche di Sagra:
Da Comacchio: 09:00-19:00 | Da Valli: 09:30-19:30
Tariffa a/r: 3€ Durata a/r: 1 h ca.
Info: 338 6466703
Fermata 1 Centro Storico Manifattura
Corso Mazzini 200, incrocio Via dei Mercanti
Fermata 2 Centro Storico Carabinieri
Via Trepponti - adiacente Staz. Carabinieri
Fermata Valli
Incrocio Via Caduti del Mare - Viale Ugo Bassi



APERIANGUILLA
HAPPY HOUR & FOOD ALL DAY / VENDITA DI PRODOTTI TIPICI
Tutti i giorni di Sagra
in due punti della città: Aperianguilla!
CORSO MAZZINI
CIVICO 141-151
ANTICA PESCHERIA
PIAZZETTA TREPPONTI
NOVITÀ 2023


SABATO

30 settembre

11:00 Apertura Sagra dell'Anguilla 2023

Trepponti Inaugurazione della XXV edizione della Sagra dell'Anguilla, alla presenza delle Autorità, con l'accompagnamento dei musicisti e sbandieratori della Contrada di Borgo San Giorgio Ferrara

11:15 Sulla Stessa Barca: calata in acqua inaugurale delle imbarcazioni della tradizione

Piazzetta Trepponti Posa in acqua delle imbarcazioni restaurate da Scuola Bottega San Giuseppe odv in collaborazione con Comune di Comacchio, Parco del Delta del Po e Regione Emilia-Romagna all'interno del progetto "Sulla Stessa Barca" - GpT "La cultura che cura" 

11:45 Taglio del nastro

Torre dell'Orologio, Loggia del Grano - Piazzetta U. Bassi Taglio del nastro, alla presenza delle Autorità

12:00 Presentazione Sagra dell'Anguilla 2023

Manifattura dei Marinati, Sala degli Aceti, Corso Mazzini 200 Presentazione della XXV edizione della Sagra dell'Anguilla "Tradizione è innovazione", alla presenza delle Autorità e degli organizzatori.

15:30 Percorso culturale guidato gratuito

"Tradizione è innovazione", la Bellezza delle Parole

Area libri, Sagrato del Duomo, Piazza XX settembre Visita gratuita all'esposizione urbana dedicata al titolo della Sagra 2023: "Tradizione è innovazione". A cura di CediS all'interno del progetto "Made in Valley - nuova generazione" finanziato grazie all'Avviso Youz Officina della Regione Emilia-Romagna. Visita gratuita non prenotabile.

16:00 Presentazione del libro

"Il lavoro delle donne a Comacchio"

Area libri, Sagrato del Duomo, Piazza XX settembre Presentazione a cura dell'autore Luciano Boccaccini e di Maurizio Marcialis. Un approfondimento sull'occupazione delle donne a Comacchio dal 1700 al 1960: la scuola delle ricamatrici, le sarte e le lavoranti la lana all'uncinetto.

MasterClass con Degustazione

17:00 i Sommeliers Vadis Paesanti e Emanuele Mattarelli presentano

L'ostrica Golden e Black e il vino affinato in mare

Manifattura dei Marinati, Sala Fuochi, Corso Mazzini 200

I produttori del Co.Pe.Go presentano le ostriche Golden e Black allevate nella sacca di Goro abbinate al vino del territorio della Cantina Mattarelli affinato in mare.

Costo MasterClass con degustazione: 10 €. Posti limitati. Acquisto biglietti presso la Manifattura dei Marinati (Sala Fuochi) a partire dalle 16:30.

a seguire Degustazione guidata gratuita di sigari a cura di Roberto Pignoni

17:00 "Pesci, pesca e pescatori"

Gestione e resilienza alla luce dei cambiamenti climatici, specie aliene e marine litter - Tavola Rotonda

Sala Polivalente San Pietro, Palazzo Bellini

Tavola Rotonda a cura dell'Università di Ferrara e Gestimar nell'ambito del progetto "Sviluppo di una strategia partecipativa per implementare le risorse della pesca migliorando la biodiversità in funzione degli effetti dei cambiamenti climatici previsti nelle lagune costiere e zone umide dell'Adriatico" - MASAF PO FEAMP, Programma Operativo Fondo europeo per gli affari marittimi e la pesca, in collaborazione con il Comune di Comacchio.

18:00 DJ set - Miki Zara

Piazzetta Trepponti Dj set a cura di New Esperia Beach e Batija Beach

DOMENICA

1 ottobre

11:30 Percorso culturale guidato gratuito

Le Barche storiche della Manifattura 

Manifattura dei Marinati, Sala Fuochi, Corso Mazzini 200 Percorso culturale gratuito tra le barche della tradizione comacchiese esposte al Museo della Manifattura dei Marinati. A cura di Scuola Bottega San Giuseppe odv e Work and Belong s.c.s., all'interno del progetto Sulla Stessa Barca in collaborazione con la Regione Emilia-Romagna - GpT "La cultura che cura"



15:00 Percorso culturale guidato gratuito

"Tradizione è innovazione", la Bellezza delle Parole

Area libri, Sagrato del Duomo, Piazza XX settembre Visita gratuita all'esposizione urbana dedicata al titolo della Sagra 2023: "Tradizione è innovazione". A cura di CediS all'interno del progetto "Made in Valley - nuova generazione" finanziato grazie all'Avviso Youz Officina della Regione Emilia-Romagna. Visita gratuita non prenotabile.

16:00 Presentazione del libro

"I salinari raccontano"

Area libri, Sagrato del Duomo, Piazza XX settembre Presentazione a cura dell'autore Luciano Boccaccini e di Maurizio Marcialis. La storia della Salina di Comacchio, attraverso le testimonianze dei salinari.

16:00 I Beatles - Sulle orme dei Fab Four

Piazzetta Trepponti La storia dei più grandi successi della formazione di Liverpool, dalle canzoni ai più curiosi aneddoti sui quattro musicisti che hanno cambiato la storia della musica. Spettacolo musicale interpretato e curato dagli studenti e dai docenti della Civica Scuola di Musica di Comacchio

17:00 "I segreti dell'anguilla"

L'anguilla nella letteratura

Pronao Museo Delta Antico, via Agatopisto 2 A cura di Monica Longobardi Docente di Filologia romanza presso l'Università di Ferrara in collaborazione con il Comune di Comacchio

Show Cooking con Degustazione

17:00 lo Chef Giovanni Ragazzi presenta Risotto di pesce di Valle con tartare di cefalo e tartufo del Delta

Manifattura dei Marinati, Sala Fuochi, Corso Mazzini 200

Lo Chef de "I Piaceri di Lucrezia", Giovanni Ragazzi, allievo di Igles Corelli, presenta un piatto innovativo con i tartufi di pineta del Delta del Po e i pesci delle nostre Valli.

Costo MasterClass con degustazione: 10 €. Posti limitati. Acquisto biglietti presso la Manifattura dei Marinati (Sala Fuochi) a partire dalle 16:30.

a seguire Degustazione guidata gratuita di sigari

a cura di Roberto Pignoni

18:00 DJ set - Eddy

Antica Pescheria, Piazzetta Trepponti Dj set a cura di New Esperia Beach e Batija Beach

19:30 60 Lire - Show Band

Antica Pescheria, Piazzetta Trepponti Esibizione musicale a cura di New Esperia Beach e Batija Beach

SABATO

7 ottobre

10:00 - 17:00 Giornata di studi su Santa Maria in Padovetere

Aggiornamento sulle indagini archeologiche e i progetti di valorizzazione Sala Polivalente San Pietro, Via Agatopisto 5 A cura del Comune di Comacchio in collaborazione con la Soprintendenza Archeologia, Belle arti e Paesaggio per la città metropolitana di Bologna e le province di Modena, Reggio Emilia e Ferrara e l'Università Cà Foscari di Venezia

11:00 Flash mob RER sul sostegno all'allattamento materno

Scalinata dei Trepponti Flash Mob in occasione della Settimana Mondiale per l'Allattamento (SAM 2023) con successivo piccolo rinfresco presso l'Antica Pescheria. Tema: "Allattamento e Lavoro: tutelare entrambi fa la differenza per le famiglie".

15:00 Percorso culturale guidato gratuito

"Tradizione è innovazione", la Bellezza delle Parole

Area libri, Sagrato del Duomo, Piazza XX settembre Visita gratuita all'esposizione urbana dedicata al titolo della Sagra 2023: "Tradizione è innovazione". A cura di CediS all'interno del progetto "Made in Valley - nuova generazione" finanziato grazie all'Avviso Youz Officina della Regione Emilia-Romagna. Visita gratuita non prenotabile.

17:00 Presentazione del libro

"Il contributo di sangue di Comacchio - Prima, durante e dopo la seconda guerra mondiale" di PierGiuseppe Gelli e Umberto Carli

Area libri, Sagrato del Duomo, Piazza XX settembre Un libro che raccoglie i nomi con brevi biografie e foto dei nostri militari che persero la vita sui campi di battaglia nel secondo conflitto mondiale raggruppati per campagne militari, campi di prigionia, deceduti per malattia o a causa dell'odio politico e delle oltre cento vittime civili innocenti morte sotto i bombardamenti alleati che sconvolsero il nostro territorio. A cura dell'Associazione Nazionale Bersaglieri - sezione "Natale Cavalieri" Comacchio

Show Cooking con Degustazione

17:00 lo Chef Jin Ogata presenta

L'anguilla e la tradizione giapponese

Manifattura dei Marinati, Sala Fuochi, Corso Mazzini 200

Lo Chef giapponese Jin Ogata torna a Comacchio e propone piatti della tradizione giapponese: Kabayaki anguilla grigliata con salsa agrodolce e Unadon riso con anguilla grigliata.

Costo show cooking con degustazione: €10. Posti limitati. Acquisto biglietti presso la Manifattura dei Marinati (Sala Fuochi) a partire dalle 16:30.

17:00 1° Palio del "Paradello d'oro" dei Rioni di Comacchio - eliminatorie

Centro Storico - Ponte degli Sbirri, Ponte della Pitagora, Ponte S. Pietro, Via Agatopisto e Via S. Pietro Gara nei canali del centro storico di Comacchio, con i velocipi, barche tradizionali comacchiesi spinte a mano con il paraddello. Sfida tra i quattro Rioni storici di S. Pietro, Cappuccini, S. Agostino e Carmine per la conquista del "paradello d'oro". A cura di Scuola Bottega San Giuseppe

18:00 DJ set - Eddy

Antica Pescheria, Piazzetta Trepponti Dj set a cura di New Esperia Beach e Batija Beach

DOMENICA

8 ottobre

11:30 Percorso culturale guidato gratuito

Le Barche storiche della Manifattura 

Manifattura dei Marinati, Sala Fuochi, Corso Mazzini 200 Percorso culturale gratuito tra le barche della tradizione comacchiese esposte al Museo della Manifattura dei Marinati. A cura di Scuola Bottega San Giuseppe odv e Work and Belong s.c.s., all'interno del progetto Sulla Stessa Barca in collaborazione con la Regione Emilia-Romagna - GpT "La cultura che cura"

16:00 Presentazione del libro

"Dal nostro inviato a Comacchio Rino Boccaccini"

Area libri, Sagrato del Duomo, Piazza XX settembre Presentazione a cura dell'autore Luciano Boccaccini e di Maurizio Marcialis. Raccolta di articoli di stampa relativi ai momenti storici significativi della storia di Comacchio dagli anni '30 agli anni '70.

17:00 La Sagra dei CanTuri

Sagrato del Duomo, Piazza XX Settembre Racconti in musica di storie, mestieri e passioni comacchiesi. A cura dei CanTuri Comacchiesi



MasterClass con Degustazione

17:00 la Sommelier Annalisa Barison presenta

I Vini delle Sabbie DOC del Bosco Eliceo

Manifattura dei Marinati, Sala Fuochi, Corso Mazzini 200

La Sommelier Annalisa Barison ci condurrà in un percorso di degustazione dei Vini delle Sabbie delle cantine del Consorzio di Tutela del Bosco Eliceo, abbinati a pane ferrarese e crostini con patè di prodotti del territorio. Costo MasterClass con degustazione: 10 €. Posti limitati. Acquisto biglietti presso la Manifattura dei Marinati (Sala Fuochi) a partire dalle 16:30.

17:00 1° Palio del "Paradello d'oro" dei Rioni di Comacchio - semifinale e finale

Centro Storico - Ponte degli Sbirri, Ponte della Pitagora, Ponte S. Pietro, Via Agatopisto e Via S. Pietro Gara nei canali del centro storico di Comacchio, con i velocipi, barche tradizionali comacchiesi spinte a mano con il paraddello. Sfida tra i quattro Rioni storici di S. Pietro, Cappuccini, S. Agostino e Carmine per la conquista del "paradello d'oro". A cura di Scuola Bottega San Giuseppe



18:00 DJ set - Mister P & Pency #KENESANNOI2000

Antica Pescheria, Piazzetta Trepponti Dj set a cura di New Esperia Beach e Batija Beach

SABATO

14 ottobre

10:00 We love eels: Escursione in barca con presentazione del progetto LIFEEL 

Partenza dal nuovo Parco Archeologico Open Air Due ore di escursione in barca nelle Valli di Comacchio, a partire dalle ricostruzioni dell'antica città di Spina fino all'esplorazione delle Valli tra stazioni da pesca e antichi casoni. Alla presenza di Anna Gavioli, biologa dell'Ente per i Parchi e la Biodiversità - Delta del Po Emilia-Romagna, per presentare LIFEEL, il progetto di conservazione dell'Anguilla europea. Prenotazione e acquisto biglietti: info@podeltatourism.it 3465926555

10:00 Percorso culturale guidato gratuito

Le Barche storiche della Manifattura 

Manifattura dei Marinati, Sala Fuochi, Corso Mazzini 200 Percorso culturale gratuito tra le barche della tradizione comacchiese esposte al Museo della Manifattura dei Marinati. A cura di Scuola Bottega San Giuseppe odv e Work and Belong s.c.s., all'interno del progetto Sulla Stessa Barca in collaborazione con la Regione Emilia-Romagna - GpT "La cultura che cura"

11:00 Orchestra di Flauti " Terra & Mare "

Sagrato del Duomo, Piazza XX Settembre Concerto musicale, gli istituti scolastici "A. Zappata" di Comacchio e "T. Bonati" di Ferrara festeggiano il loro gemellaggio, a cura dei docenti di musica e degli alunni degli istituti.

11:00 We love eels: LIFEEL, il progetto europeo per la conservazione dell'Anguilla 

Manifattura dei Marinati, Sala Fuochi, Corso Mazzini 200, Soppalco Calata Incontro a cura dell'Ente per i Parchi e la Biodiversità - Delta del Po Emilia-Romagna, nell'ambito del primo progetto di conservazione dell'Anguilla europea, finalizzato a mantenere e incrementare lo stock naturale di esemplari della specie. Modalità di partecipazione: gratuita senza prenotazione.

15:00 We love eels: dalle Lagune al Mar dei Sargassi 

Pronao del Museo Delta Antico (in caso di maltempo: Palazzo Bellini, via Agatopisto 5) Cronaca e video reportage del viaggio delle anguille. Incontro a cura dell'Ente per i Parchi e la Biodiversità - Delta del Po Emilia-Romagna. Modalità di partecipazione: gratuita senza prenotazione.

15:00 Percorso culturale guidato gratuito

"Tradizione è innovazione", la Bellezza delle Parole

Area libri, Sagrato del Duomo, Piazza XX settembre Visita gratuita all'esposizione urbana dedicata al titolo della Sagra 2023: "Tradizione è innovazione". A cura di CediS all'interno del progetto "Made in Valley - nuova generazione" finanziato grazie all'Avviso Youz Officina della Regione Emilia-Romagna. Visita gratuita non prenotabile.

16:00 Laboratorio creativo per Bambini We love eels: anguille a colori 

Aule didattiche del Museo Delta Antico, via Agatopisto 2 Laboratorio creativo per bambini a cura dell'Ente per i Parchi e la Biodiversità - Delta del Po Emilia-Romagna in collaborazione con PoDeltaTourism. Partecipazione gratuita fino ad esaurimento dei posti disponibili previa prenotazione: 0533 311316

16:00 Presentazione del libro

"La Poesia dialettale comacchiese" di Franco Luciani

Sala Polivalente San Pietro, Palazzo Bellini, via Agatopisto 5 Raccolta di poesie di Franco Luciani che raccontano storie di vita comacchiese, di attrezzi domestici, storielle riferite a qualche personaggio originale, di anguille, pesci o di uccelli delle nostre Valli precedute da un breve ma dettagliato excursus sulle opere poetiche di altri autori con riferimento speciale alle forme di sirudale, libelli, sonetti o di satira dialettale. A cura del Gruppo Teatro Dialettale Comacchiese Le Fuesne

Show Cooking con Degustazione

17:00 lo Chef Thomas Marfella presenta Il Riso del Delta del Po IGP e il Granchio Blu

Manifattura dei Marinati, Sala Fuochi, Corso Mazzini 200

Lo Chef Thomas Marfella torna a Comacchio e propone un risotto realizzato con il riso del Delta del Po IGP e il granchio blu. Costo MasterClass con degustazione: 10 €. Posti limitati. Acquisto biglietti presso la Manifattura dei Marinati (Sala Fuochi) a partire dalle 16:30.



18:00 "Acqua e..."

Premiazione concorso fotografico internazionale del Parco del Delta del Po Sala Aceti, Manifattura dei Marinati, C.so Mazzini 200 La giuria presieduta da Milko Marchetti presenterà le opere in concorso e premierà i vincitori. A cura dell'Ente per i Parchi e la Biodiversità - Delta del Po Emilia-Romagna

18:00 DJ set - Yanez

Antica Pescheria, Piazzetta Trepponti Dj set a cura di New Esperia Beach e Batija Beach

DOMENICA

15 ottobre

11:30 Percorso culturale guidato gratuito 

Le Barche storiche della Manifattura

Manifattura dei Marinati, Sala Fuochi, Corso Mazzini 200 Percorso culturale gratuito tra le barche della tradizione comacchiese esposte al Museo della Manifattura dei Marinati. A cura di Scuola Bottega San Giuseppe odv e Work and Belong s.c.s., all'interno del progetto Sulla Stessa Barca in collaborazione con la Regione Emilia-Romagna - GpT "La cultura che cura"

15:00 Laboratorio didattico per Famiglie Un viaggio con l'associazione TAO tra tartarughe marine e delfini del Mare Adriatico

Area Libri, Sagrato del Duomo, Piazza XX Settembre Laboratorio per bambini e famiglie per scoprire insieme Tartarughe Marine e Delfini dell'Adriatico. A cura di Associazione TAO - Turtles of the Adriatic Organization. Laboratorio gratuito ad accesso libero.

16:00 Presentazione del libro

"La bambola di Sofia"

Area libri, Sagrato del Duomo, Piazza XX settembre Presentazione a cura dell'autore Claudio Fochi e di Luciano Boccaccini. Libro di narrativa breve interamente ambientato a Comacchio tra le Valli e il Centro Storico. Premiato nella Sezione Romanzo inedito al Premio Letterario Milano International 2022. Editore Albatros, collana Nuovi Voci Strade.

17:00 "Le Valli di Comacchio, il Rogito Giletti e Napoleone"

Rappresentazione teatrale a cura di Al Batal Ponte degli Sbirri - Centro storico, via Agatopisto (in caso di maltempo: Sala Polivalente S. Pietro, Palazzo Bellini, via Agatopisto, 5) Introduzione storica del dott. Maurizio Paola. Rappresentazione ironica, in costume della compravendita delle Valli di Comacchio del 11 luglio 1797. Storia della compravendita delle Valli, attraverso il Rogito Giletti da parte di Antonio Buonafede.



16:00 Presentazione del libro

"Il Leone d'agosto, l'uomo che deviò la storia" di Luigi Bosi

Auditorium Civica Scuola di Musica di Comacchio, Via della Pescheria 2 Un libro che racconta la storia del salvataggio di Giuseppe Garibaldi sbarcato fortunatamente a Magnavacca da parte di Nino Bonnet garibaldino comacchiese. A cura dell'associazione Amici del Capanno di Giuseppe Garibaldi

MasterClass con Degustazione

17:00 il cuoco per passione

Franco Mezzogori presenta

L'Anguilla con le Verze e il vino Rosè delle Sabbie

Manifattura dei Marinati, Sala Fuochi

Il cuoco per passione Franco Mezzogori presenta un piatto della tradizione comacchiese: l'anguilla in umido alle verze settembrine, ricetta secolare dei vallanti comacchiesi che affonda le sue radici nella tradizione benedettina. Costo MasterClass con degustazione: 10 €. Posti limitati. Acquisto biglietti presso la Manifattura dei Marinati (Sala Fuochi) a partire dalle 16:30.

18:00 DJ set - Mister P & Pency

Antica Pescheria, Piazzetta Trepponti Dj set a cura di New Esperia Beach e Batija Beach



Attività, escursioni e esperienze di visita al territorio

Visite Guidate a pagamento con prenotazione obbligatoria, per maggiori info www.sagradellanguilla.it

Bici Aperi-Bici nelle Valli di Comacchio: tour alla scoperta dei segreti dell'anguilla

Tutti i Sabati di Sagra (30/09, 7/10, 14/10) Ore 15.30 PoDeltaTourism: info@podeltatourism.it 346.5926555 / 0533 81302

Bici Deltaciclando

Anello Valli di Comacchio alla Sagra dell'Anguilla Domenica 1 ottobre Ore 9.30 Deltaciclando: Roberto 347.9627383 _ www.deltaciclando.it

Bici Pedalata nel regno dell'anguilla

Domenica 8/10 Ore 9.30 PoDeltaTourism: info@podeltatourism.it 346.5926555 / 0533 81302

Barca e Bici Bike & Boat tra le Valli e la Salina

Tutte le Domeniche di Sagra Ore 9.30 PoDeltaTourism: info@podeltatourism.it 346.5926555 / 0533 81302

Barca Da Comacchio ai luoghi dell'Anguilla

Tutti i Sabati di Sagra (30/09, 7/10, 14/10) Ore 11.00 e 15.00 Tutte le Domeniche di Sagra Ore 11.00, 13.00, 15.00 PoDeltaTourism: info@podeltatourism.it 346.5926555 / 0533 81302

Canoa Nelle Valli di Comacchio in canoa

Sabati 7/10 e 14/10 Ore 14.30 Tutte le Domeniche di Sagra Ore 11.00, 13.00, 15.00 PoDeltaTourism: info@podeltatourism.it 346.5926555 / 0533 81302

Barca In barca nelle Valli di Comacchio

Tutti i Sabati di Sagra (30/09, 7/10, 14/10) Ore 15.00* Tutte le Domeniche di Sagra Ore 11.00, 11.00, 13.00, 15.00, 17.00* *gli orari potrebbero subire variazioni che saranno comunicate al momento della prenotazione PoDeltaTourism: info@podeltatourism.it 346.5926555 / 0533 81302

A piedi Comacchio: tra storia e curiosità

Tutte le Domeniche di Sagra (1/10, 8/10, 15/10) Ore 11.00 PoDeltaTourism: info@podeltatourism.it 346.5926555 / 0533 81302

A piedi Archeotur

Alla scoperta della Città Etrusca di Spina Tutti i Sabati di Sagra (30/09, 7/10, 14/10) Ore 15.00 PoDeltaTourism: info@podeltatourism.it 346.5926555 / 0533 81302

Scopri dettagli, tariffe e itinerari delle Visite sul Sito web della Sagra



www.sagradellanguilla.it/escursioni-visite-territorio