

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 romana 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 Iglés 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 paradello. 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 paradello. 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

DOMENICA

15 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, C.so 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 *sirudàle*, 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**

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 Paiola**. 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 fortunosamente 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