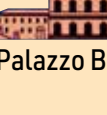


COLORI-PROFUMI-SAPORI
buon vino, buon cibo e cultura

1-2-3-4
MAGGIO 2025

60 CANTINE • 120 ETICHETTE • DEGUSTAZIONI
MERCATO • GIOCHI • PERCORSI GUIDATI



- | | | |
|--|--|--|
| 1 ENOTECA DUOMO 1
VINI GIOVANI
ESPERIENZA ROSA CANINA
Sagrato del Duomo |  Santuario
di Santa Maria
in aula Regia |  Ufficio IAT |
| 2 ENOTECA DUOMO 2
VINI DI MATURITÀ
ESPERIENZA CAPRIFOGGIO
Sagrato del Duomo |  Cattedrale
di San Cassiano |  Toilets pubbliche |
| 3 ENOTECA PESCHERIA
VINI EFFERVESCENTI
ESPERIENZA LILLA
Pescheria |  Loggia del Grano
e Torre Civica |  Parcheggi gratuiti |
| 4 ENOTECA
MANIFATTURA MARINATI
VINI DI TERRITORIO
ESPERIENZA SALICORNIA |  Settecentesco
Ospedale degli
Infermi |  Museo Delta Antico |
|  APERITIVI DIVINI |  Palazzo Bellini |  Manifattura
Marinati
Comacchio |
| |  Loggiato dei Cappuccini | |

INAUGURAZIONE

Vini Divini, Rinascimento a Comacchio.
La nascita dei vini del Bosco Eliceo

1 maggio | ore 16:00

Manifattura Marinati | via Mazzini, 200
Talk condotto da **Marisa Fontana**, agronoma ed enologa, **Annalisa Barison**, agronoma e specialista in viticoltura ed enologia, sommelier degustatore e relatrice Ais (Associazione italiana Sommelier), **Sante Baldini**, dirigente Coop e **Giulio Bellini**, agronomo che racconteranno la genesi e l'evoluzione di questi vini unici. Evento all'interno del Progetto Festina Lente di valorizzazione dell'enogastonomia.

1 maggio | ore 17:30

piazza XX settembre | area Duomo
taglio del nastro alla presenza delle autorità

MERCATO DIVINO

dal 1 al 4 maggio | ore 10:00-20:00

via Zappata, piazza XX Settembre
Tutti i giorni di festa sarà aperto il mercato dedicato all'artigianato e alle eccellenze enogastronomiche italiane e del Parco del Delta del Po, artigianato locale e specialità.

MOSTRA "I VINI DELLE SABBIE"

dal 1 al 4 maggio | ore 10:00-20:00

Manifattura Marinati | via Mazzini, 200
Percorsi culturali guidati gratuiti alle 11:30 e alle 16:00

La storia del vitigno Fortana, l'antica uva d'oro, l'origine di una storia viva ancora oggi, raccontata attraverso una ricerca storica e antiche mappe rinascimentali.

AREA GIOCHI

dal 1 al 4 maggio | ore 10:00-20:00

Via Zappata
Per i più piccoli sarà attiva un'area giochi con giostre per l'intrattenimento dei bambini.

VISITE IN VIGNA

dal 1 al 4 maggio | ore 16,00

Corte Madonnina azienda agricola Vini delle Sabbie

Strada Statale Romea a pochi metri dall'abbazia di Pomposa.

Visita in vigna con degustazione **€ 20,00**
Prenotazione obbligatoria al 0533/719002

2 e 3 maggio | ore 10,30

Ca Nova azienda agricola Vitigno storico

via Acciaioli 139 Lido degli Scacchi
Visita in Vigna con degustazione **€15,00**
Prenotazione obbligatoria al 324/8471923

MUSICA DIVINA

Sagrato del Duomo di Comacchio

via XX Settembre

Ogni giorno di festa sarà accompagnato da un concerto musicale

1 maggio | ore 17:00

Trio CES'T SI BON
Ambra Bianchi voce e flauto, Alessandro Russo pianoforte

2 maggio ore 17:00

Trio ITAL | AN LOUNGE MUSIC
Roberta Righi voce, Luca Longhini chitarra, Stefano Peretto percussioni

3 maggio | ore 17:00

Duo VOCEMUSICA
Roberta Righi voce e Stefano Caleffi Tromba

4 maggio | ore 15:00

Duo MORRIGHAN
Ambra Bianchi voce e flauto, Irene de Bartolo arpa

ESCURSIONI E MUSEI

Manifattura Marinati

Info 0533 81742

(ingresso gratuito per chi degusta i vini)

Museo Delta Antico

Info IAT Comacchio 0533 311316

Casa Museo Remo Brindisi

Info 0533 330963

SULLA ROTTA DEL FORTANA

3 maggio

Veleggiata per valorizzare i vini del territorio
Con il patrocinio della Regione Emilia Romagna e del Comune di Comacchio
a cura di Assonautica Ferrara
Per info www.assonauticaferrara.it/eventi

ENOTECHE DIVINE e CICCHETTERIA

Antica Pescheria - piazzetta Trepponti, Duomo 1, Duomo 2 e Manifattura Marinati

Nelle enoteche di Delta Divino, accolti dai Sommelier di AIS Emilia saranno attive le degustazioni libere e le esperienze per gustare il percorso dei Vini.

1- 3 maggio | ore 16:00-21:00

4 maggio | 10:00-17:00

- | | |
|----------|---|
| 1 | DUOMO 1
VINI GIOVANI
esperienza Rosa Canina |
| 2 | DUOMO 2
VINI DI MATURITÀ
esperienza Caprifoglio |
| 3 | PESCHERIA
VINI EFFERVESCENTI
esperienza Lilla |
| 4 | MANIFATTURA MARINATI
VINI DI TERRITORIO
esperienza Salicornia |

Prezzi CARNET:

"degustazione libera" € 12,00

calice e tasca, **5** degustazioni

"esperienza" € 15,00

calice e tasca, **3** degustazioni

libere e **1** esperienza guidata

APERITIVI DIVINI

centro storico, dal 1 al 4 maggio

Nei bar e nelle vinerie del centro di Comacchio sarà inoltre possibile degustare aperitivi speciali realizzati in occasione della festa Delta Divino.

- | | |
|-----------|--|
| 1 | Bar Pasticceria "Al Duomo"
via XX Settembre, 16
"Aperitivo alla Comacchiese" - Vinello di Bosco con alici ed acquadelle € 15,00 |
| 2 | Bar Ragno via Cavour, 1
Aperitivo mix con vini del territorio emiliano
€ 6,00 |
| 3 | Friggitoria "La Squarie" via della Pescheria
Cono di fritto misto di mare con Fortana Frizzante
€ 13,00 |
| 4 | Piccola cucina via Ugo Bassi, 7
Panino all'anguilla e calice di Fortana del Bosco Eliceo € 12,00 |
| 5 | Salumeria Trepponti via E. Fogli, 67
Panino con salume tipico ferrarese € 5,00 |
| 6 | Vineria Bacco via A. Zappata, 28
Panino con salsiccia del Delta e calice di Vino del Bosco Eliceo € 10,00 |
| 7 | Vineria La Fortezza piazza Roma, 10
Bruschette con prodotti del territorio accompagnate da calice di Burson o Ramb
€ 14,00 |
| 8 | Melixa Galleria E. Fogli, 38/40
Assaggio di Marinati con anguilla e calice di Fortana € 10,00 |
| 9 | Sbirro Gastrotheque via E. Fogli, 101
Degustazione Vegana con Hummus con melanzane, pomodorini, basilico e pane accompagnato da vini naturali Cantina Masieri
€ 8,00 |
| 10 | Banchina 52 via E. Fogli, 57
Frittino di calamari e gamberetti con calice di Trebbiano delle Sabbie frizzante € 10,00 |
| 11 | Al Piccolo Caffè via A. Zappata, 6/8
Bruschetta alla comacchiese con alici e focaccia in abbinamento ai vini dell'Emilia € 6,00 |
| 12 | Gelateria Caffetteria del Centro
piazza XX settembre, 2
Crostoni con alici con calice di vino € 5,00 |
| 13 | Il Pizzicante Galleria E. Fogli, 11
Assiette di Cappellacci di zucca al baccalà mantecato e Tre Uve dell'Azienda Corte Madonnina € 15,00 |

INFO

tel. 0533 81742 | info@deltadivino.it | www.deltadivino.it



ORGANIZZATO DA

CON IL CONTRIBUTO DI

IN COLLABORAZIONE CON

MEDIA PARTNER

