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

DELTA DIVINO
COMACCHIO

29/30 aprile · 1 maggio 2024

DEGUSTAZIONE VINI E MERCATINO
LOGGIATO DEI CAPPUCCINI

APERITIVO CON I ROSÈ
ANTICA PESCHERIA

STAND GASTRONOMICO
MANIFATTURA DEI MARINATI

ARTE E AREA BIMBI
SAGRATO DEL DUOMO

INGRESSO E PARCHEGGI GRATUITI

PROGRAMMA

DELTA DIVINO · COMACCHIO PERCORSI DI VINO, DI GUSTO E DI BELLEZZA

Una tre giorni di buon vino, buon cibo, cultura, arte contemporanea, all'interno del centro storico di Comacchio un percorso di gusto e bellezza tra luoghi antichi, l'Antica Pescheria e il ponte dei Trepponti, il Duomo, la Manifattura dei Marinati e il Loggiato dei Cappuccini

Un'occasione per gustare il patrimonio enogastronomico del territorio del Delta del Po e non solo. Un'occasione per visitare Comacchio, le sue valli,i suoi musei le fantastiche escursioni a piedi, in bicicletta e in barca nella capitale del Delta.

Cantine Divine
Loggiato dei Cappuccini · 11.00 / 21.00
Sotto il Loggiato dei Cappuccini potete assaporare il percorso di degustazione dei vini delle sabbie dove le cantine del Consorzio di tutela dei vini delle sabbie del Bosco Eliceo sono in mostra. Accompagnati da sommelier di AIS Associazione Italiana Sommelier e/o dai titolari delle cantine del consorzio potete scoprire il gusto e la piacevolezza del buon bere, potendo usufruire poi all'interno della Manifattura delle Masterclass dedicate. A cura di Consorzio Tutela Vini delle Sabbie del Bosco Eliceo.

Stand Gastronomico
Manifattura Marinati · 12.00 / 14.30 – 19.00 / 21.30
La Manifattura Marinati luogo storico di trasformazione dei prodotti ittici delle valli di Comacchio, Museo e Centro visita del Parco del delta del Po, in occasione di "Delta diVino" diventa stand gastronomico per gustare i prodotti tipici abbinati ai vini delle sabbie del Bosco Eliceo in una location unica, all'interno della Sala dei Fuochi, nel giardino interno o nella Sala degli aceti. A cura di Manifattura Marinati di Comacchio.

Mercato Divino - Eccellenze Enogastronomiche
Loggiato dei Cappuccini · 10.00 – 19.00
Nel Loggiato dei Cappuccini e sulla corrispondente Via Mazzini insieme al mercato dell'artigianato è presente il mercato dedicato alle eccellenze enogastronomiche del Parco del Delta del Po e di varie parti d'Italia. Ostriche, Asparagi, fragole e tanto altro. A cura di New Input Service.

Osteria Divina
Antica Pescheria Piazzetta Trepponti · 10.00 – 22.00
All'interno dell'antica Pescheria ai piedi del monumentale Trepponti area osteria, aperitivi realizzati esclusivamente con i vini delle sabbie accompagnati da stuzzichini realizzati con prodotti del territorio. A cura di Battija Beach Estensi e Volano.

Arte / Live Painting - Area Bimbi
Sagrato del Duomo · 30/04 e 01/05 · ore 10.00 – 18.00
Istallazioni con pannellature a disposizione di artisti che realizzeranno opere di live painting (pittura dal vivo) sul sagrato del Duomo. L'evento coinvolgerà artisti italiani che interpreteranno il tema della festa sotto la direzione di Riccardo Buonafede, artista comacchiese. A cura di CediS in collaborazione con Spazio Marconi - progetto Made in Valley.
Nel sagrato saranno disponibili alcune giostre per l'intrattenimento dei bambini.

Masterclass
Manifattura Marinati
Dedicate alla valorizzazione dei Vini delle sabbie Doc del Bosco Eliceo abbinato a prodotti del territorio: dal pesce delle Valli di Comacchio al gelato al sale di Comacchio, dalle Ostriche di Goro, agli asparagi del Delta del po. A cura di AIS Emilia Romagna, Consorzio di Tutela dei Vini del Bosco Eliceo, Manifattura Marinati di Comacchio, Cooperativa Sant'Antonio di Gorino, Gelateria del Cuore di Portogaribaldi.

29/04 ore 18.00 Le Ostriche di Goro e i vini delle sabbie
30/04 ore 18.00 Il Cefalo e la spigola affumicata delle Valli di Comacchio e i vini delle Sabbie
01/05 ore 11.00 Il gelato al sale di Comacchio e i Vini delle sabbie
01/05 ore 18.00 Il patè di Asparago del Delta del Po e i vini delle Sabbie.

LUNEDÌ 29

ore 10.45
Inaugurazione Festa
Loggiato dei Cappuccini

ore 11.00
Percorso culturale guidato gratuito "PasSaggi"
Visita guidata tra Tradizione e Innovazione alla Manifattura dei Marinati a cura di Scuola Bottega San Giuseppe odv in collaborazione con I Marinati di Comacchio
Manifattura dei Marinati – Sala Calata

ore 17.00
Percorso culturale guidato gratuito "PasSaggi"
Visita guidata tra Tradizione e Innovazione alla Manifattura dei Marinati a cura di Scuola Bottega San Giuseppe odv in collaborazione con I Marinati di Comacchio
Manifattura dei Marinati – Sala Calata

ore 18.00
Masterclass
Le Ostriche di Goro, Golden e Black Oyster e i vini delle sabbie
A cura di AIS Associazione Italiana Sommelier Emilia Romagna, Consorzio di Tutela Vini DOC del Bosco Eliceo, Cooperativa Sant'Antonio Gorino, I Marinati di Comacchio.
A pagamento **€ 10,00**
Manifattura dei Marinati – Sala Fuochi

ore 19,00
Incontro con gli Artisti "Made in Valley"
A cura di CediS in collaborazione con Spazio Marconi
Manifattura dei Marinati – Sala Fuochi

MARTEDÌ 30

ore 11.00
Percorso culturale guidato gratuito "PasSaggi"
Visita guidata tra Tradizione e Innovazione alla Manifattura dei Marinati a cura di Scuola Bottega San Giuseppe odv in collaborazione con I Marinati di Comacchio
Manifattura dei Marinati – Sala Calata

ore 17.00
Percorso culturale guidato gratuito "PasSaggi"
Visita guidata tra Tradizione e Innovazione alla Manifattura dei Marinati a cura di Scuola Bottega San Giuseppe odv in collaborazione con I Marinati di Comacchio
Manifattura dei Marinati – Sala Calata

ore 18.00
Masterclass
Il Cefalo e la spigola affumicata delle Valli di Comacchio e i vini delle Ais
A cura di Ais Emilia Romagna, I Marinati di Comacchio, Consorzio di Tutela Vini delle sabbie DOC Bosco Eliceo.
A pagamento **€ 10,00**
Manifattura dei Marinati – Sala Fuochi

ore 19,00
Incontro con gli Artisti "Made in Valley"
A cura di CediS in collaborazione con Spazio Marconi
Manifattura dei Marinati – Sala Fuochi

MERCOLEDÌ 1

ore 11.00
Percorso culturale guidato gratuito "PasSaggi"
Visita guidata tra Tradizione e Innovazione alla Manifattura dei Marinati a cura di Scuola Bottega San Giuseppe odv in collaborazione con I Marinati di Comacchio
Manifattura dei Marinati – Sala Calata

ore 11.00
Masterclass
Il gelato al sale di Comacchio e i vini delle Sabbie
A cura di Ais Emilia Romagna, Consorzio di Tutela Vini delle sabbie DOC Bosco Eliceo, Gelateria del Cuore, Portogaribaldi.
A pagamento € **10,00**
Manifattura dei Marinati – Sala Fuochi

ore 17.00
Percorso culturale guidato gratuito "PasSaggi"
Visita guidata tra Tradizione e Innovazione alla Manifattura dei Marinati a cura di Scuola Bottega San Giuseppe odv in collaborazione con I Marinati di Comacchio
Manifattura dei Marinati – Sala Calata

ore 18.00
Masterclass
Il Patè di Asparago del Delta del Po e i vini delle Sabbie
A cura di Ais Emilia Romagna, Consorzio di Tutela Vini delle sabbie DOC Bosco Eliceo, Tenuta Garusola, Argenta. A pagamento € **10,00**
Manifattura Marinati – Sala Fuochi

ore 19,00
Incontro con gli Artisti "Made in Valley"
A cura di CediS in collaborazione con Spazio Marconi
Manifattura dei Marinati – Sala Fuochi

EXTRA FESTA
4 MAGGIO

ore 17.30
Sulla Rotta del Fortana
Veleggiata non competitiva per vele bianche. A cura di Assonautica Ferrara. Prenotazioni presso Marina degli Estensi
Lido degli Estensi

STAND GASTRONOMICO
APERTO TUTTI I GIORNI DI FESTA
12-14.30 - 19-21.30

DELTA DIVINO
COMACCHIO

MANIFATTURA MARINATI DI COMACCHIO
CORSO MAZZINI, 200 · COMACCHIO

CON IL CONTRIBUTO DI
COMACCHIO
PARCO DELTA DEL PO EMILIA-ROMAGNA

IN COLLABORAZIONE CON
Consorzio Tutela Vini D.O.C. Bosco Eliceo
Associazione Italiana Sommelier AIS Emilia
Strada dei Vini e dei Sapori della Provincia di Ferrara
Slow Food Ferrara terre e sabbie
Gelateria del Cuore

ORGANIZZATO DA
Work and Belong
New Input Service Mercati Fiere Eventi
Battija Estensi & Volano
[SPAZIOMARCONI] shared working environment

CON IL CONTRIBUTO DI
Radio Bruno