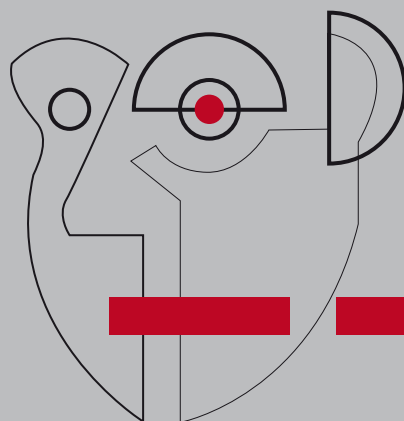
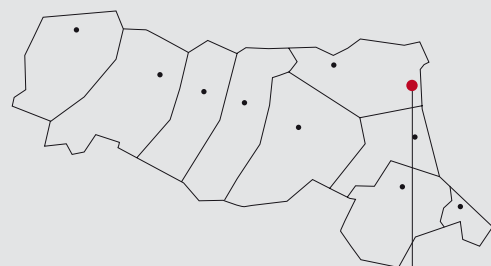


i Musei del Gusto dell'Emilia-Romagna



La fabbrica dell'anguilla, regina delle valli di Comacchio

Vicino alla cittadina ferrarese, una vecchia struttura per la lavorazione del pesce è oggi un museo. Dove si può vedere come viene eseguita la marinatura e gustare il sapore inconfondibile di questo prodotto.



Comacchio (FE)

Comacchio, la città dei tre ponti, ospita il museo dedicato alla regina di questi territori: l'anguilla. La struttura è nato dal sapiente recupero della vecchia fabbrica per la marinatura.



Cottura dell'anguilla



Manifattura dei marinati



L'anguilla viene servita nei ristoranti della zona, cucinata in molti modi, ma sempre seguendo le ricette della tradizione: fritta, in umido, in brodetto, "a becco d'asino", arrostita o con le verze. Poiché la stagione di pesca si concentra in un periodo molto limitato (novembre e dicembre), le anguille, per essere conservate più a lungo, vengono marinate nell'aceto. Siamo all'interno del Parco del Delta del Po dell'Emilia-Romagna, unico nel suo genere per caratteristiche territoriali ed ecologiche: copre infatti una superficie complessiva di oltre 52.000 ettari di aree considerate tra le più produttive e ricche di biodiversità al mondo. L'antica fabbrica, situata in prossimità dell'abitato di Comacchio, dava occupazione ad un gran numero di maestranze il cui lavoro, con svariati compiti, ruotava attorno alla produzione dei marinati. Qui venivano portate tutte le anguille pescate nelle valli, per essere selezionate per la vendita al consumo fresco o per la trasformazione. La ristrutturazione dell'edificio è iniziata nel 2000, nell'ambito del Piano di recupero urbano finanziato con fondi statali dal ministero dei Lavori pubblici per circa tre miliardi di lire: è stata così ricostruita completamente la filiera tradizionale della marinatura e salvaguardato un importante patrimonio storico ed economico.



un luogo dal fascino e dall'odore antico

La fabbrica offre al visitatore un percorso espositivo sull'intero ciclo della lavorazione del pesce e l'opportunità di vedere, dal vivo, le operazioni necessarie per la marinatura.

Il museo è un'esperienza unica: qui l'anguilla e gli altri pesci marinati (acquadella e acciuga) sono lavorati come un tempo, grazie all'attività dei volontari e degli operatori del parco. Le tre aree espositive corrispondono ad altrettanti spazi architettonici; la prima zona costituisce anche il punto informativo "Centro storico di Comacchio e Valli di Comacchio" e di vendita dei prodotti tipici. La sala dei fuochi, realizzata all'inizio del '900, contiene dodici grandi camini; qui venivano preparate, selezionate, tagliate, cotte e inscatolate le anguille marinate, oggi

anche presidio Slow food. L'attività del laboratorio è attualmente limitata ad un ristretto periodo dell'anno: da ottobre a dicembre, quando le anguille sessualmente mature sentono l'istinto di emigrare verso il mare. Vengono catturate ancora con le caratteristiche trappole dette "lavorieri" e velocemente lavorate, rimettendo così in funzione l'antico ciclo di produzione ed in particolare riattivando, per la cottura, alcuni dei dodici camini storici.

Plastici, immagini, proiezioni e terminali interattivi di video-consultazione forniscono tutte le informazioni utili per intraprendere la visita al museo. Per il visitatore anche conferenze a tema, degustazioni guidate e approfondimenti suggestivi come i filmati d'epoca sulla lavorazione dell'anguilla.





dal fiume alla salamoia

Proseguendo la visita, ci si imbatte nelle marotte: la "maròta" o "marutina" è una particolare imbarcazione-vivaio a fondo piatto, coperta lungo tutta la superficie superiore, con fori e fessure per permettere di mantenere in vita i pesci durante il trasporto. Questi vivai galleggianti erano realizzati dai calafati, maestri artigiani costruttori di barche. Le marotte arrivavano dal canale alla calata, punto di accesso delle barche allo stabilimento, che costituiva la banchina di approdo per la consegna delle anguille. In questo locale era scaricato il pesce delle valli di Comacchio destinato alla marinatura e si procedeva alla prima lavorazione del prodotto, selezionandolo in base alla pezzatura. Da qui veniva portato nella sala dei fuochi, dove abili pescatori tagliavano la testa e la coda dell'anguilla, infilzandola poi

in lunghi spiedi; il pesce era quindi pronto per essere arrostito nei camini, con legno di quercia e faggio. Infine si procedeva alla vera e propria marinatura: sfilato dagli spiedi, veniva inserito nei barili sotto salamoia, che, oggi come allora, è fatta da aceto di vino, foglie di alloro, acqua e sale, ovviamente proveniente dalle vicine saline di Cervia.

L'itinerario si conclude nella sala degli aceti, dove sono custodite le botti e i tini di varie dimensioni, che contengono la concia per la conservazione. La sala è climatizzata e per gli operai rappresentava il luogo più gradevole dove soggiornare nei mesi caldi. Nell'Ottocento la mistura per la conservazione del pesce era preparata in una tinozza dotata di un rubinetto per la spillatura; il composto era poi mosso con una paletta fino al suo utilizzo per la marinatura.



L'anguilla marinata del museo di Comacchio



vademecum del visitatore

APERTURA AL PUBBLICO

Il museo è aperto tutto l'anno, l'ingresso è gratuito.

ACQUISTI

Al Museum Shop, presso l'esposizione, è possibile comprare pubblicazioni, oggetti per la tavola e prodotti tipici della provincia di Parma

INFORMAZIONI

Manifattura dei Marinati,
Centro visite del Parco del Delta del Po Emilia-Romagna,
Laboratorio di lavorazione dell'Anguilla marinata tradizionale
delle valli di Comacchio
via Mazzini 200 - 44022 Comacchio (FE)

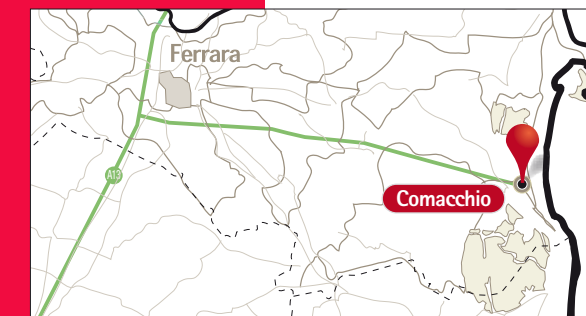
Per visite guidate, informazioni e prenotazioni:
tel. 0533/81742
e-mail: marinati@parcodeltapo.it
sito internet: www@parcodeltapo.it

SERVIZI

All'interno della Manifattura dei marinati è possibile acquistare (ottobre-gennaio) l'anguilla marinata tradizionale delle valli di Comacchio in lattina e altre specialità: acquadella e acciuga marinata in lattina, crema di acciughe e crema di asparagi in vasetto. Sono inoltre disponibili pubblicazioni sul delta del Po.

ITINERARI ENOGASTRONOMICI

Strada del Sangiovese e dei Sapori della provincia di Ferrara
www.stradadeiviniesaporiFerrara.it



**Sapori
e Valori**



LA TERRA DEL BUON VIVERE

i Musei del Gusto dell'Emilia-Romagna

I LIBRI DI "AGRICOLTURA" - N. 3

Viale Silvani, 6 - Bologna - www.ermesagricoltura.it