

# Comacchio

## L'arte vicino al mare

Splendida città d'arte, Comacchio si trova a soli 7 chilometri dalla spiaggia e la comodità nel raggiungerla ne fa una meta assolutamente imperdibile.

Dal **Trepponti**, simbolo della città lagunare, si parte alla scoperta del centro storico di Comacchio: edificato intorno al 1638, il manufatto comprende cinque ampie scalinate ad arco, culminanti in un rialzo interamente in pietra d'Istria. Di fronte trova spazio l'antica **Pescheria** che si costeggia, assaporando a pieno l'atmosfera della località dove l'aria profuma di mare e le sue genti si sono sempre dedicate alla pesca e alla produzione del sale. Da via della Pescheria si svolta a destra su via Fogli e si costeggia il Canale Maggiore, sul quale piccole imbarcazioni, dette batàne, accompagnano i turisti mentre i barcaioli raccontano loro storie locali. In fondo, prima della **Torre dell'Orologio**, si gira a sinistra su via Ugo Bassi, costeggiando la



Antico Ospedale degli Infermi

Loggia del Grano e si raggiunge la **Cattedrale di San Cassiano**, di fondazione antichissima, con la sua Torre Campanaria.

Dalla Cattedrale si procede sempre dritto per corso Giuseppe Mazzini e passeggiando poi sotto lo scenografico **Loggiato dei Cappuccini** si toccano prima la **Manifattura dei Marinati**, tuttora adibita alla cottura e marinatura dell'anguilla, poi il santuario di **Santa Maria in Aula Regia**, detto anche della Madonna del Popolo, dove si conserva una statua della Madonna arrivata misteriosamente dal mare.

Per completare l'itinerario occorre tornare indietro verso il centro storico, svoltare a destra su via Buonafede fino al ponte di San Pietro, che si attraverserà per raggiungere via Agatopisto. Qui si ammirano l'antico **Ospedale degli Infermi**, il Ponte degli Sbirri, di fronte Palazzo Bellini, dimora gentilizia dell'Ottocento, e il **Museo della Nave Romana** che introduce il visitatore nel campo dell'archeologia e ricorda che questa fu la terra della leggendaria città greco-etrusca di Spina.



Comacchio, Trepponti



Loggiato dei Cappuccini



Il **Museo della Nave Romana**, con sede nelle ex "carceri mandamentali estensi", è allestito con il carico dell'imbarcazione di età augustea (fine I sec. a.C. - inizi I sec. d.C.), rinvenuta in Valle Ponti, composto di merci, "strumenti di bordo", oggetti di uso personale dei marinai e/o passeggeri, tra i quali si segnalano i tempietti e i lingotti di piombo, gli indumenti in cuoio ed i contenitori in fibre vegetali.

Il museo propone percorsi didattici, teorici e pratici, per bambini e ragazzi delle scuole con visite guidate.

Orario feriale: giugno, luglio, agosto 10.00-13.00/15.00-19.00; da settembre a maggio 9.30-13.00/15.00-18.30. Domenica e festivi 10.00-13.00/15.00-19.00. Lunedì chiuso.

Tariffe: intero € 4,50; ridotto € 2,30 (gruppi oltre 20 pax, ragazzi 11-18 anni, over 65); gratuito fino 11 anni.

Info: 0533 311316, via della Pescheria 2. E-mail: fortunamaris@comune.comacchio.fe.it



# Comacchio

## VIE DI ACCESSO

La vicinanza al raccordo autostradale Ferrara-Porto Garibaldi e alla strada statale Romea rende Comacchio facilmente accessibile da tutto il centro nord.

Lo stesso dicasi per via d'acqua per il porto turistico del Lido degli Estensi e il canale navigabile tra l'Adriatico e il Po Grande.

- Autostrade: A13 Bologna Padova uscita Ferrara sud a km 52
- Raccordi autostradali: Ferrara-Porto Garibaldi uscita Comacchio
- Strade Statali: N.309 Romea a Km 5
- Strade Provinciali: Ferrara, Ostellato, Comacchio, Porto Garibaldi; Ferrara, Tresigallo, Massafiscaglia, Comacchio, Porto Garibaldi; Comacchio, Lagosanto, Codigoro
- Ferrovie: Ferrara a km 52; Ostellato
- Stazioni autobus: Linea Ferrara-Lidi gestita da ACFT - Ferrara; stazione di Comacchio in Via Provinciale, 34 - Tel. 0533 327162
- Aeroporti: Bologna "G. Marconi" a km 92; Venezia "M. Polo" a km 162
- Porti: Porto Turistico del Lido degli Estensi e Pescherecci a Porto Garibaldi. Attracco a Comacchio sul canale navigabile Ferrara, Porto Garibaldi.

## Il Comune

Distanza da Ferrara: 52 km

Prefisso telefonico: 0533

C.A.P.: 44022

Provincia: Ferrara

Confini: Nord: Lagosanto; Sud: Valli;

Est: Lidi; Ovest: Bonifica Valle Mezzano.

**Frazioni e Località:** S. Giuseppe, Volania, Vaccolino, Porto Garibaldi, Lido degli Scacchi, Lido di Volano, Lido di Pomposa, Lido degli Estensi, Lido di Spina, Lido delle Nazioni

**Popolazione:** 22.322

**Nuclei familiari:** 9.808

## Dati territoriali

**Superficie complessiva:** kmq 283,80

**Strade comunali:** km 389,59

**Rete fognaria mista:** km 404

**Rete acquedotto:** km 476

**Rete gas:** km 203,50



## STORIA

La storia di Comacchio è legata all'evoluzione morfologica ed idrografica del territorio ed al progressivo avanzamento della linea costiera, dovuto agli apporti alluvionali del Po: questi fattori hanno profondamente influenzato la connotazione del paese.

I primi insediamenti, non autoctoni, risalgono al VI secolo a.C., quando si stabilì una popolazione etrusca, fondando la città di Spina. All'epoca Comacchio non esisteva ancora e la linea di costa era a soli 3 km.

Le forti influenze greche, dovute a contatti commerciali via mare, hanno fatto riscoprire numerosi manufatti ellenici, oltre che etruschi: ritenere Comacchio una diretta discendente della città greco-etrusca è tanto suggestivo, quanto leggendario.

Dopo il declino di Spina nel III secolo a.C., non ci sono testimonianze di abitati, fino all'età tardo-romana, alla quale risalgono alcune ville riscoperte nelle valli bonificate.

Recentemente è stata rinvenuta a Valle Ponti un'imbarcazione romana, la *Fortuna Maris*, di epoca augustea, con tutto il carico a bordo, fra cui diverso materiale in laterizio, prodotto proprio dalla popolazione romana. In seguito alla caduta dell'Impero Romano d'Occidente, Comacchio entrò a far parte dell'Esarcato di Ravenna (a testimonianza restano i monasteri di Santa Maria in Pado Vetere, nella Valle Pega e Santa Maria in Aula Regia) e poi del Regno Longobardo, come attesta il Capitolare di Liutprando, del 715 d.C., nel quale vengono descritte le norme e le tasse da pagare da parte dei Comacchiesi, per il commercio del sale nel Regno. Era sede vescovile già all'inizio del VIII secolo, a conferma di ciò resta una lapide del 708.

Se si fa riferimento ai primi insediamenti, il toponimo potrebbe derivare dal greco "*ku-ma*" = onda, attestato nella voce altomedioevale "*cumaculum*" = piccola onda, ma un'altra interpretazione lo riconduce a "*commeatulus*" = raduno di navi oppure di dossi, dato che la leggenda vuole che il paese sia sorto su 13 isolotti. Sconfitti e

cacciati i Longobardi, Carlo Magno donò la città lagunare alla Chiesa.

L'importanza strategica di Comacchio nella produzione e commercio del sale, fece scoppiare la guerra contro Venezia (866), che durò per secoli: nel 932 le armate della Serenissima rasero al suolo il paese.

Divenuto libero comune, nel 1325 gli abitanti fecero un atto di dedizione ai Duchi d'Este, che da quel momento governarono e gestirono i profitti delle valli, mentre la produzione del sale continuava ad essere ostacolata da Venezia. Dopo la devoluzione estense del 1598, Comacchio appartenne



allo Stato Pontificio e, nonostante le ribellioni dei cittadini, cominciò un lungo periodo caratterizzato dall'affitto e subaffitto delle valli a comacchiesi e forestieri, a prezzi spropositati. Le valli di Comacchio hanno sempre

rappresentato la risorsa principale dell'economia locale e la loro gestione fu sempre al centro delle vicende storiche. Quando nel 1797 Napoleone si impadronì del paese e delle valli, i cittadini si ribellarono, guidati da Antonio Buonafede e Guido Manfrini, finché ottennero la firma del Rogito Giletti (12 luglio 1797), con il quale la repubblica Francese vendeva alla cittadinanza tutte le valli. Ancora oggi il Rogito è l'unico documento che sancisce la proprietà del Comune sulle valli.



La gestione era difficoltosa: fenomeni di salssedine e morie di pesci costrinsero il comune a rivolgersi alla Camera Apostolica, la quale, nel 1853 la affida al Ministero delle Finanze.

Non si può non citare a questo punto la vicenda di Garibaldi, che nel 1849 sbarcò a Magnavacca, chiamato poi Portogaribaldi, con la moglie in fin di vita.

I comacchiesi diedero loro rifugio (al Lido delle Nazioni c'è ancora il Capanno di Garibaldi), finché Anita morì in località Mandriole. Con la rotta del fiume Reno e la riduzione del pescato, il Governo cedette le valli al Comune, che dovette accollarsi i lavori di riassetto idrografico.

Si rendevano necessarie le opere di bonifica, intraprese senza risultato anche dagli Estensi: il primo progetto risale al 1865 e si riferisce al prosciugamento di circa 20.000 ettari. Un'altra ingente opera si è compiuta dal 1913 ed interessò più di 8.000 ettari.

Nel primo dopoguerra riaffiorò la necropoli

## ITINERARI

### La via d'acqua

---

Partendo dal monumentale Trepponti, gettando un occhio in direzione del mare si vede – interrotto nel suo tratto iniziale – l'antico canale che collega Comacchio al mare, quello che, ampliato e rettificato costituiva uno degli assi portanti dell'economia imposta dalla Santa Sede all'inizio del XVII secolo. È il canale Pallotta dal nome del cardinale legato G.B. Pallotta che ne decise l'escavo, o "canale dell'acqua viva", così definito dal progettista Luca Danese perché migliorava lo scambio tra il mare e le valli, riportando un salutare equilibrio. Il Ponte Pallotta, universalmente conosciuto come Trepponti, il simbolo stesso di Comacchio, è il coronamento dell'intervento urbanistico progettato da Luca Danese nell'ambito di una ristrutturazione generale della città che è il senso di una vera rifondazione. La sua ampia volta e l'alta freccia per consentire il passaggio anche alle grandi imbarcazioni, si lancia sopra cinque canali.

Le due torrette e le balaustre però si devono ad un completamento di epoca posteriore. Sul Ponte degli Sbirri si innesta un quadrivio di canali che costituisce lo snodo d'acqua principale della città, da cui era possibile navigare in direzione del mare a est, verso il centro a nord, verso le Valli a sud, attraverso la Porta San Pietro, verso la zona destinata ai mercati a ovest. Da qui si stende verso sud il bellissimo quartiere di San Pietro, rimasto integro nel tempo. Sul quadrivio si affaccia la maggiore concentrazione di emergenze architettoniche. Palazzo Bellini e il complesso di edifici retrostanti costituiscono un insieme unico a partire dalla seconda metà del XIX secolo.

### La via di terra

---

Dal convento dei Cappuccini, percorrendo il loggiato dei Cappuccini, si raggiunge il centro del paese. Proseguendo si incontra il

duomo di Comacchio, la torre dell'orologio, la sede comunale e la chiesa del Rosario. Nelle vicinanze è situata la Chiesa del Carmine. Proseguendo si raggiungono i resti del monastero di S. Agostino.

### Il Museo del Carico della Nave Romana

---

La nave è stata rinvenuta in maniera fortuita nell'immediata periferia di Comacchio, a lato della strada verso Ferrara, nel 1981. Si tratta di un'imbarcazione della lunghezza di



venti metri circa, a propulsione velica e a fondo piatto per la navigazione in acque interne o sottocosta.



Grazie alla curiosità e al senso civico di alcuni cittadini che diedero tempestivamente notizia al competente Museo

Archeologico Nazionale di Ferrara

dell'emergere di frammenti di ceramica legno nel corso di lavori di sistemazione di un canale collettore, è stato possibile recuperare la barca nel corso di tre campagne di scavo condotte dalla Soprintendenza stessa nell'arco di una decina di anni. Il primo saggio di pochi metri quadrati è stato effettuato in quello stesso 1981 per verificare la natura del rinvenimento. È apparso subito evidente che si trattava di qualcosa di molto importante: una nave mercantile di epoca romana che aveva conservato interamente il carico commerciale e anche molti oggetti di uso quotidiano, parte dell'armamento della nave o utilizzati nelle molteplici funzioni della vita di bordo. I bolli commerciali impressi sui lingotti di piombo del carico consentivano di datare il viaggio della nave in un arco di tempo preciso: l'epoca di Ottaviano Augusto prima della morte di Agrippa, suo collaboratore e genero, entro il 12 a.C.

La successiva campagna di scavo condotta nel 1986/87 ha interessato il recupero del carico e degli oggetti d'uso quotidiano da parte dei marinai e dei passeggeri.

Infine l'ultima ha visto nel 1988/89 lo smontaggio e il recupero del pagliolato interno alla stiva e dello scheletro.

Attorno al guscio esterno portante dell'imbarcazione è poi stato costruito un sistema di rinforzo e una gabbia metallica per il suo sollevamento dal terreno e per il trasporto



nel laboratorio di restauro a Comacchio, dove si trova tuttora sottoposto ad un complesso intervento di recupero insieme con le parti staccate.

A seguito di un'ampia campagna di restauro, riordino a catalogazione, è stato possibile oggi recuperare ed esporre la quasi totalità dei reperti del carico.

Il Museo è stato allestito e aperto all'inizio del 2001. L'edificio ristrutturato fa parte dell'antico complesso industriale di Palazzo Bellini, destinato a magazzini e alla marinatura delle anguille e del pesce di valle.

Una parte del museo inoltre si trova in alcune stanze delle carceri mandamentali di epoca estense.

I reperti sono esposti in due sale.

Nella prima, al piano terra, si possono vedere gli oggetti di uso quotidiano, da quelli per la manutenzione e la movimentazione della nave (mazzuoli, pialla, accetta, chiodi, caviglie, fasce di lana per le riparazioni, bozzelli e cime per le manovre, scopette per

l'acqua di sentina, ecc.), a quelli per il carico e lo scarico delle merci (misure standard, pesi e bilancia, calamai), all'abbigliamento, agli strumenti per l'igiene e la medicina, per pescare, per cuocere e consumare cibi, per passare il tempo libero a giocare d'azzardo. Nella sala al primo piano è esposto il carico commerciale con i 102 lingotti di piombo, la massa delle anfore vinarie, contenitori per vino pregiato resinato, una grande quantità di ceramica comune da cucina e da mensa, il prezioso nucleo di terra sigillata alto adriatica e orientale, profumi, vetro, lucerne e lanterne. In futuro, al termine dei lavori di restauro, il museo del carico verrà completato con l'apertura al pubblico dell'annesso padiglione della nave dove sarà possibile vedere lo scafo e i suoi elementi e la parte del carico costituito dai tronchi di legno di bosso. Attualmente si può vedere l'interno del cantiere e lo stato manutentivo dello scafo attraverso un collegamento TV a circuito chiuso.



*Nel cuore della città di Comacchio, immersi nella suggestiva atmosfera di "Trepponti", si trovano i Ristoranti "Al Cantinon" e "Le Gresine" gestiti dai fratelli Cavalieri (Pier Paolo detto "Ghibo", Fiorella e Dea).*

## *"Al Cantinon"*

*Il Ristorante "Al Cantinon" è stato un tempo adibito a cantina, ora completamente ristrutturata, nel pieno rispetto dell'originaria architettura, gode di due pedane sospese sul canale che offrono ai clienti una splendida vista sul tipico territorio della cittadina. Qui è possibile ritrovare gli antichi sapori della valle nelle tipiche ricette tradizionali, tramandate di generazione in generazione, in cui l'anguilla diventa la regina della tavola accompagnata da altre specialità a base di pesce, dai primi piatti di pasta fresca e da non dimenticare le crudità e la catalana, quest'ultima su prenotazione. Il Venerdì diventa l'appuntamento con la musica Jazz: due serate ogni mese da Ottobre a Marzo. Chiude il Giovedì.*

## *"Le Gresine"*

*Avvolta da un'atmosfera rustica e familiare, la Vecchia Trattoria "Le Gresine" propone una cucina che rispecchia e rispolvera i vecchi sapori delle campagne, dell'entroterra di Comacchio e dei paesi che la circondano, offrendo piatti della tradizione: salumi caserecci, paste fresche, minestre e zuppe, secondi tipici creativi e da non dimenticare l'ottima selvaggina di valle con risotto di folaga e pappardelle alla lepre, questi ultimi su prenotazione, e in alternativa la nostra pizza.*

*Vi aspettiamo per l'aperitivo con assaggi, stuzzicherie e ottimi vini alla mescita.*

*Inoltre la trattoria ha un'ottima rivendita di prodotti tipici. Chiude il Mercoledì.*

## GASTRONOMIA

### Risotto d'anguilla

---

*Ingredienti per 4 persone:*

200 - 250 gr di riso, 2 anguille da 300 gr cad., 70 gr di formaggio grana, 20 gr di pecorino romano, 1 cipolla, concentrato di conserva, lardo, noce moscata, sale, 1 carota, 1 gambo di sedano

*Procedimento:* L'anguilla, una volta fissata su un'asse di legno con il punteruolo, si apre e, dopo averle levato la lisca, viene ripulita dalle interiora e lavata con cura. Si praticano poi alcuni tagli laterali, in modo da poter estrarre la polpa. La pelle, la lisca e la testa rimaste, vengono messe a bollire in una pentola d'acqua con sedano, carota e cipolla fino ad ottenere un brodo che va opportunamente schiumato. In una teglia a parte si fa soffriggere la cipolla con il lardo, aggiungendovi un pò di brodo ottenuto dalla bollitura, di pelle e lisca, dopodichè si introduce la polpa di pesce sminuzzata sino a cottura avvenuta. Un tempo, per evitare che le lische più minute rimaste nella polpa di pesce non finissero nel risotto, si faceva uso di una rete a fitte maglie. A questo pun-

to si versa il riso, seguito dal brodo, quanto necessita, per far sì che non addensi più del dovuto, mescolando costantemente e aggiungendovi un pizzico di sale. Per conferire un più vivo colore al risotto, che altrimenti risulterebbe oltremodo chiaro, si aggiunge un cucchiaino di concentrato di conserva (c'è chi invece ne fa a meno). A parte si grattugiano i due formaggi insieme alla noce moscata. Allorchè il risotto è quasi pronto (nè troppo denso, nè troppo liquido, bensì corposo), due - tre minuti prima della cottura avvenuta (al dente) si aggiunge il formaggio grattugiato con la noce moscata. Va servito caldo in fondina.

### Brodetto con la verza

---

*Ingredienti (per 4 persone):*

1,5 kg di verza verde-scura, 800 gr anguilla, conserva di pomodoro, sale, pepe.

*Procedimento:* Pulire il pesce e ricavarne dei pezzetti (circa 12). Mondare la verza e lavarla con cura; togliere alcune foglie esterne e metterle da parte (verranno utilizzate per foderare la teglia). Quindi cuocere la verza, aggiungendo acqua, ma non completamente: quando il colore sarà diventato quasi marrone toglierla dal fuoco. Rivestire una teglia con le foglie precedentemente

tenute da parte, e sopra queste mettere circa metà della verza cotta, il pesce, abbondante pepe, aggiustando anche di sale. Coprire con la verza cotta rimasta ed un po' di conserva di pomodoro (facoltativa). Durante la cottura potrebbe essere necessario aggiungere acqua: in questo caso utilizzare quella di cottura della verza.

### Brodetto alla Comacchiese detto "a becco d'asino"

*Ingredienti (per 4 persone):*

3 anguille di circa 150/200 gr ciascuna, concentrato di pomodoro, cipolla, aceto, olio, sale, pepe.

*Procedimento:* Pulire e lavare il pesce, e tagliarlo a pezzi di circa 4 cm.

Tagliare la cipolla a fette abbastanza sottili e coprire (interamente) il fondo di una teglia, aggiungere un po' d'olio e far soffriggere. Dopo qualche minuto unire il pesce, un po' di aceto ed acqua, in quantità sufficiente a coprire il pesce.

Aggiungere anche il concentrato di pomodoro ed aggiustare di sale e pepe; portare il tutto a bollire e lasciare cuocere fino alla completa cottura del pesce. Il perfetto accompagnamento per questo piatto è della buona polenta fumante.

### Anguilla alla maniera di Comacchio

*Ingredienti:*

1 kg. di anguille; 300 gr. di cipolle; 1 spicchio d'aglio; salsa di pomodoro; aceto; olio extravergine d'oliva; pepe; sale.

*Preparazione:* Prima di tutto occorre pulire l'anguilla, lavarla e tagliarla a pezzi; dopodiché preparare un soffritto con la cipolla, lo spicchio d'aglio e l'olio. Versare l'aceto e farlo evaporare, quindi aggiungere la salsa di pomodoro (dopo averla diluita in acqua); salare e pepare. Dopo poco più di 10 minuti, aggiungere l'anguilla e lasciarla cuocere a fuoco lento per circa mezzora. L'anguilla va servita con polenta abbrustolita.

### Rotelline fritte di anguilla

*Ingredienti:*

Anguille di piccolo taglio; farina bianca; olio per friggere; sale.

*Preparazione:* Prima di tutto occorre lavare e pulire le anguille, quindi infarinarle. Dopo aver attorcigliato le anguille a forma circolare, immergerle in olio bollente in una padella, mescolando ogni tanto. Una volta cotte, asciugare le anguille e servirle con polenta abbrustolita.

## Ciambella

### *Ingredienti:*

1 kg. di farina;  
3 uova; 250  
gr. di strutto;  
450 gr. di zuc-  
chero; 1 busti-  
na di lievito;  
vaniglia; latte; 1  
scorza di limone  
grattugiata.

*Preparazione:* Versare su una spianatoia la farina a fontana e aggiungere le uova assieme agli altri ingredienti. Amalgamare gli ingredienti e lavorare l'impasto in modo che risulti piuttosto molle. Disporre quindi l'impasto in uno stampo precedentemente unto con strutto, dopodiché infornarlo per circa un'ora.

## Cefali al forno

### *Ingredienti:*

1 kg. di cefali; 1 aglio; olio extravergine d'oliva; prezzemolo; sale; pepe; aceto.

*Preparazione:* Pulire i cefali e riempirli con

aglio, prezzemolo, sale e pepe. Preparare una teglia unta e disporvi i pesci. Infornare i cefali alla temperatura di 180° per circa mezzora. Una volta cotti si possono servire i cefali assieme a patate al forno.

## Canocchie

### *Ingredienti:*

Canocchie; aglio; prezzemolo; pepe; sale; pan grattato; olio extravergine d'oliva.

*Preparazione:* Lavare e pulire le canocchie, preparare quindi un trito con pan grattato, prezzemolo, aglio, sale, pepe, in cui passare i crostacei. A questo punto, cuocere le canocchie sulla graticola assieme ad un filo d'olio. Una volta cotte, ungerle di nuovo e servirle.

## Risotto con gamberoni e panna

### *Ingredienti per 2 persone:*

200 gr. di riso; 150 gr. di panna; 8 gamberoni; olio di semi; aglio; prezzemolo; sale; pepe.

*Preparazione:* Cuocere il riso in acqua salata; nel frattempo in una padella cuocere i gamberoni assieme all'olio e all'aglio; salare e pepare il tutto. Dopo circa 15 minuti, aggiungere il riso e il prezzemolo, lasciar cuocere per alcuni minuti, quindi aggiungere la panna. Servire il riso caldo.

## MANIFESTAZIONI

Qui di seguito riportiamo un elenco delle principali manifestazioni che si svolgono a Comacchio.

### Da Aprile a Novembre - Comacchio

*"Collezionando sull'acqua".*

Mostra-scambio di oggetti da collezione, d'arte, antiquariato e di manifattura artistica e artigianale.

### Inizio Maggio - Lido degli Estensi

*Grande manifestazione ciclistica "Sportur Country MTB Long Race Valli di Comacchio - Ferrara Terre e Acque".* Gara di mountain bike nel territorio del Parco del Delta del Po, percorrendo i suggestivi itinerari delle Valli di Comacchio.

### 1ª domenica di Giugno Porto Garibaldi

*"Festa della Madonna del Mare".* Festa paesana che prevede una processione in mare con i motopescherecci, animazione e luna park.

## Giugno

- Comacchio: *"Gran Premio Internazionale Podistico 11 Ponti"*. Gara podistica per le strade ed i ponti cittadini.
- Lido delle Nazioni: *Campionato Italiano di Triathlon Irondelta*.
- Comacchio: *"Sfilata d'Amore e Moda"*. Stilisti di fama internazionale presentano le loro collezioni Autunno-Inverno nella suggestiva cornice dei Trepponti. Presenti personaggi famosi del mondo dello spettacolo sotto i riflettori della TV nazionale.
- Comacchio: *"Canoa Cross"*. Manifestazione per canoisti nei canali del centro storico cittadino.

## Giugno - Luglio - Agosto

Canali e Valli di Comacchio: *Gare a vela, staffette e regate con imbarcazioni tradizionali.*

## Giugno - Luglio - Agosto

Spagge dei Lidi di Comacchio: *"La spiaggia delle meraviglie"*. Animazione per bambini presso gli stabilimenti balneari con giochi di spiaggia, giochi in acqua, attività creative, castelli di sabbia, giochi di movimento e precisione...

## Luglio e Agosto

---

- Lido degli Estensi e Spina:  
Originalissimo servizio di salvataggio con unità cinofile. Nel tratto di spiaggia adiacente al canale Logonovo dei simpatici bagnini a 4 zampe (cani terranova e labrador con i loro addestratori) supervisionano un tratto di costa, pronti a tuffarsi in mare appena necessario.
- Comacchio:  
"Festival del Mare". Concerti, spettacoli teatrali e talk show su tutto quello che ruota attorno all'universo del mare.

### 1° sabato di Agosto Lido delle Nazioni

---

"Sbarco di Garibaldi". Artisti in costume d'epoca rievocano lo storico sbarco di Garibaldi e Anita in località Piallassa, dove è ubicato l'omonimo capanno.

### 8 Agosto - Lidi di Pomposa e Scacchi

---

"Festa di Buon Compleanno dei Lidi di Pomposa e Scacchi". Grande festa con animazione, musica, distribuzione di dolci e vino, parata di maschere per le vie dei due Lidi e premiazione finale.

## 13 Agosto

---

- Comacchio: "Festa di San Cassiano" patrono della città. Festa paesana con stand gastronomici, tombola, luna park e animazione varia per le strade di Comacchio. Gran finale con fuochi pirotecnici.
- Canale navigabile Comacchio: Porto Garibaldi "Gara tradizionale di San Cassiano". Tradizionale gara di doppio a remi.

### 14 Agosto - Porto Garibaldi

---

"Festa dell'Ospitalità". Cottura e distribuzione gratuita di pesce azzurro lungo il portocanale, con stand gastronomici, orchestre da ballo, animazione varia e gran finale con fuochi d'artificio.

### 15 Agosto - Lido delle Nazioni

---

Festa di Ferragosto al Lago. Gara podistica, stand gastronomici, animazione varia e gran finale con fuochi pirotecnici che si specchiano sul Lago delle Nazioni.

### 2<sup>a</sup> metà di Agosto - Comacchio

---

"Anteprima Buskers Festival". Musicisti di strada provenienti da ogni parte del mondo si esibiscono negli angoli più suggestivi del centro storico di Comacchio.

## Ultimo fine settimana di Agosto

---

San Giuseppe - *"Sagra del Vino di Bosco"*. Festa della vendemmia e del vino del Bosco Eliceo, con stand di degustazione vini, balli e animazione varia.

## Metà Settembre - Porto Garibaldi

---

*"Tutto il nostro mare sulla vostra tavola"*. Manifestazione enogastronomica a base di prodotti ittici locali.

## Primi fine settimana di Ottobre - Comacchio

---

*"Sagra dell'Anguilla"*. Degustazione di prelibati piatti a base di anguilla e di pesce di mare e di valle, stand espositivi, orchestre da ballo e bande musicali, animazione varia, angolo giochi per bambini, mercatino del collezionismo e delle curiosità. Per tutta l'estate ANIMAZIONE SULLA COSTA a cura dei Consorzi Volontari dei Lidi di Comacchio.

## Dicembre - Comacchio

---

Animazione in piazza con spettacoli comici e musicali; distribuzione di prodotti gastronomici natalizi, karaoke, zampognari, scherzi e sculture di palloncini per i più piccoli.

## 24 Dicembre

---

- Comacchio: Funzione del Bambino nella Cattedrale di San Cassiano, con l'esposizione del tradizionale Presepe Artistico della Cattedrale.
- Centro storico di Comacchio: Tradizionale spettacolo natalizio *"Comacchio... un presepe d'acqua"*.
- San Giuseppe: *"Arriva Babbo Natale"*. Animazione in piazza con doni per tutti i bambini.
- Porto Garibaldi: *"Natale Sub"*. Tradizionale fiaccolata nelle acque del portocanale.

## 5 Gennaio - San Giuseppe

---

*"Giochiamo con la Befana"*. In serata animazione e calze per tutti i bambini.

## 6 Gennaio - Comacchio

---

*"Festa della Befana"*. Animazione in piazza con clown, giocolieri, burattini e tante calze per tutti i bambini. Gran finale con il rogo del Befanone e spettacolo pirotecnico.

Vedasi il sito [www.comune.comacchio.it](http://www.comune.comacchio.it), per il calendario aggiornato delle manifestazioni