



Appuntamento con il gusto della “Primavera Slow”

Degustazioni, escursioni, lezioni di cucina nel Parco del Delta del Po per scoprire i sapori straordinari del territorio

Gustare l'anguilla di Comacchio, il pesce dell'Adriatico, la Salama da Sugo, la Filzetta all'aglio e gli altri, eccezionali sapori del Delta del Po'. Sono dedicati all'enogastronomia tipica del territorio e ad i suoi prodotti davvero unici gli eventi previsti nell'ambito della rassegna “Primavera Slow”, dal 10 aprile al 31 maggio nel Parco del Delta dell'Emilia-Romagna. Otto fine settimane dedicati al turismo “lento”, a contatto con la natura per fare birdwatching, imparare l'arte della fotografia naturalistica ed assaporare le specialità della cucina del territorio. Si comincia proprio il **10 aprile** con un'**escursione serale** nelle valli di Argenta, dopo la quale verrà offerto ai partecipanti un aperitivo a base di prodotti tipici del territorio (prenotazioni Museo delle Valli di Argenta tel. 0532 808058).

Il **26 aprile e il 17 maggio**, per i più golosi, ci sarà la **Pedalata dei sapori**, un'escursione guidata ed itinerante in bicicletta, di circa 30 km, attraverso le squisite specialità del territorio. Si partirà in mattinata dalla Valle Fattibello di Comacchio dove si inizierà questo itinerario del gusto con un delizioso antipasto, per raggiungere poi Lido degli Estensi ed assaggiare i primi piatti con pesce adriatico e successivamente Porto Garibaldi dove non mancheranno dolci e altre sorprese gustose (Per prenotazioni e informazioni Centro Visite Manifattura dei Marinati 0533 81742).

Sempre il 26 aprile, presso l'Oasi delle Anse vallive di Porto ci sarà **“Delizioso”** una visita guidata con pullmino elettrico al territorio di Portomaggiore (Ferrara) e alla Delizia estense del Verginese, con aperitivo finale dedicato ai sapori della tradizione. A Mandriole (Ravenna) ci sarà invece un'**escursione a piedi nella Valle della Canna con merenda** presso l'Azienda Agrituristica Tenuta Augusta (prenotazioni allo 0544 528710).

Il clou della Primavera Slow sarà il fine settimana dall'1 al 3 maggio a Comacchio, tre giorni davvero imperdibili per tutti gli amanti delle tradizioni enogastronomiche. Tutti i giorni nel cortile interno di Palazzo Bellini **“Sapori del mare Adriatico: degustazione del pesce di qualità della costa emiliano-romagnola”**, a cura di ANMI Comacchio. La suggestiva cornice della Manifattura dei Marinati, il “tempio” dell'anguilla, sarà invece lo scenario ideale per le degustazioni **“Sapor di valle, degustazione delle acciughe del Parco”** e **“Anguilla & Co. Degustazione dei prodotti marinati del Parco”** (prenotazioni allo 0533 81742).

Sempre nel centro storico di Comacchio, presso **Palazzo Patrignani**, tutte le mattine e i pomeriggi (ore 11 e ore 17) una serie di appuntamenti, a cura dell'Associazione Italiana Sommelier di Ferrara, dedicati ai vini del Bosco Eliceo, che verranno abbinati ai prodotti tipici più gustosi. Ad arricchire questi momenti dedicati alla tradizione enogastronomica ci saranno presentazioni di libri dedicati alla storia, alla natura e cultura del territorio. Il 1° maggio si comincerà con **“Arte e sapori di terra e d'acqua”**, le “lavorazioni artistiche” a base di ciambella, pampapato e altri dolci tipici; alle 16.00 la presentazione del libro di Guerrino Gori Acqua: specchio fonte di vita. Il 2 maggio **“Natura e sapori d'acqua. I prodotti dell'acqua, a base di anguilla, vongole, acciughe”** e la presentazione del libro Gli Aironi del Delta del Po, a cura degli autori Emiliano Verza e Danilo Trombin.



Domenica 3 maggio **“Cultura e sapori di terra”** con assaggi di salame, salumi e pane ferrarese e di seguito la presentazione dei AnnicinQuanta, di Gabriele Melchiorri, a cura del prof. Marco Righetti, docente e filosofo(Per informazioni e prenotazioni DELTA 2000, TEL. 0533 57693)

Il 1° e il 2 maggio inoltre i visitatori potranno sorseggiare un buon aperitivo accompagnati dalle musiche dell'istituto Superiore di Studi Musicali “Giuseppe Verdi” di Ravenna presso la Loggia dei Mercanti, nel centro storico di Comacchio.

Ma la primavera nel Parco del Delta sarà animata per tutto il mese di aprile e maggio, da sagre e feste dedicate alla natura ed alle tradizioni culinarie della provincia di Ferrara. Il 17-19 e il 23-25 aprile sei giornate per **la Festa del passatore** a Boncellino di Bagnacavallo (Ra), con mostre, gare e stand gastronomico (Info: 0545 64410 – 340 1051700). Dal 25 aprile al 1° maggio ci svolgerà la **Fiera dell'Asparago** a Mesola, con un ricco mercato di prodotti tipici, escursioni nel Boscone delle Mesola e raduni sportivi (per informazioni tel. 0533 993358).

Il 9 e il 10 maggio la **7° Sagra Mondiale del Bruscardolo**, a Berra (Fe) con stand gastronomico e specialità a base di bruscardolo (per informazioni 348 0517784). Dal 16 al 18 e il 23 e 24 maggio la **Sagra delle Fragola** a Lagosanto (tel 0532 909511). Il 23 maggio a Bagnacavallo (Ra) dalle 19.30 ci sarà **La Piazza in tavola. Allestimento di Osterie tradizionali**, con menù ispirati ai vini e ai prodotti tipici locali, con musica e ballo popolare (Info: 0545 280898). Il 31 maggio a Porto Garibaldi, lungo il Porto canale i prodotti tipici del territorio saranno in vetrina alla **Girandola delle Emozioni**, un mercatino di enogastronomia e artigianato locale (Info: 0533 314154).

Per maggiori informazioni www.podeltabirdfair.it oppure DELTA 2000 - tel. 0533 57693 deltaduemila@tin.it