

La sede locale dell'Associazione propone per
DOMENICA 27 NOVEMBRE 2022

un'uscita sul tema

COMACCHIO: UNA CITTA' SOSPESA SULL'ACQUA



Nella corrente divulgazione di tipo turistico la città di Comacchio è spesso definita come una “Venezia in miniatura”: in effetti condivide con il capoluogo veneto le probabili origini tardo-romane su un sistema di cordoni dunosi emergenti dalle lagune circostanti. Anche Comacchio infatti era un tempo interamente circondata dalla distesa delle Valli omonime, attorno a cui si sviluppò una peculiare “civiltà delle acque vallive”, legata all'abbondante produttività di questo ecosistema, costituita in primo luogo dalla raccolta del sale e dalla pesca. Per la lavorazione del pesce, in particolare dell'anguilla, con la costituzione della Azienda Comunale Valli di Comacchio fu qui attiva dal 1933 al 1962 la Manifattura dei Marinati, di recente restaurata e trasformata in fabbrica-museo.

Il programma della giornata si svolge nel seguente modo:

- Ore 8:45 Ritrovo nel parcheggio dietro la sede INPS di Forlì.
- Ore 9:00 Partenza con mezzi propri.
- Ore 10:15 Raduno di tutti i partecipanti presso la Manifattura dei Marinati, Corso G. Mazzini n. 200, Comacchio (FE).
- Ore 10:30 Visita guidata del centro storico di Comacchio e dei suoi principali monumenti
- Ore 12:00 circa Visita guidata della Manifattura dei Marinati.
- Ore 12:45 circa Pranzo sociale presso la caratteristica “sala degli aceti” della stessa Manifattura dei Marinati, con menu a base di pesce, che include anche anguilla in umido con polenta; chi non la gradisce può sostituirla con frittura di valle e cefali alla griglia, comunicandolo all'atto d'iscrizione.

A fine pranzo sarà possibile rinnovare la quota associativa per il 2023, inalterata rispetto al 2022.

La quota di partecipazione è di € 37,00 a persona (€ 17,50 per i minori di 12 anni) e comprende il pranzo, la visita guidata del centro storico di Comacchio e della Manifattura dei Marinati, oltre al relativo biglietto d'ingresso.

È necessario prenotarsi tassativamente entro mercoledì 23 novembre, segnalando eventuali intolleranze alimentari.

Per ulteriori informazioni e per le iscrizioni telefonare a Roberto Zannoni (328.9056653) oppure a Renzo Tani (348.3124803).

