

Manifattura dei Marinati

L'azienda Valli Comunalì di Comacchio svolgeva le sue funzioni in tre ambiti fondamentali: la coltura ittica degli specchi vallivi e la pesca; la vigilanza contro la pesca di frodo; l'amministrazione interna e la commercializzazione del pescato. A partire dai primi decenni del Novecento viene gestita dall'Azienda anche una fabbrica per la lavorazione del pesce, attività svolta

in precedenza da una miriade di privati. L'intero ciclo di lavorazione delle anguille e delle acquadelle avveniva nei locali della manifattura. L'istituzione del nuovo laboratorio dell'Anguilla marinata tradizionale delle Valli di Comacchio ha permesso la ripresa della più tradizionale lavorazione della Città dei Trepponti.

Sala dei fuochi

La Sala dei fuochi è il "cuore" della Manifattura dei Marinati. La sua realizzazione risale agli inizi del 1900, si connota per la presenza di dodici grandi camini, disposti su una sola linea e distribuiti in cinque coppie a cui si aggiungono il primo e l'ultimo: ogni coppia di camini è intervallata da una nicchia.

La calata

La Calata era principalmente una banchina di approdo per la consegna delle materie prime utili alla lavorazione. In questo locale era scaricato il pescato destinato alla marinatura e veniva selezionato per pezzatura.

Sala degli aceti

Nell'Ottocento la concia per conservare il pesce era preparata in una tinozza munita di rubinetto utile alla spillatura. La mistura di aceto e sale veniva emulsionata con una paletta e, quando ne veniva constatata la perfetta preparazione, veniva utilizzata per la marinatura di acquadelle e anguille. Nel secolo successivo la preparazione della salamoia è stata effettuata in botti e tini di diversa forma e capacità.



L'Anguilla marinata

La procedura tradizionale per la produzione di anguilla marinata prevede quattro principali fasi di lavorazione: il taglio, la spiedatura, la cottura e il confezionamento. La cottura è il momento più importante di tutto il processo: l'arte di governare il fuoco e lo spiedo influisce sull'efficacia dell'intera lavorazione. L'anguilla così lavorata mantiene inalterate le proprie caratteristiche organolettiche per diversi mesi. La lavorazione tradizionale avviene nella Sala dei Fuochi della Manifattura dei Marinati dove nel periodo autunnale-invernale è possibile vedere l'intero ciclo di preparazione dell'anguilla.



Il prodotto è riconosciuto come Presidio Slow Food.

Al book-shop della Manifattura dei Marinati oltre alle pubblicazioni sul Delta del Po, T-shirt e vari gadget è possibile acquistare l'Anguilla marinata tradizionale delle Valli di Comacchio, l'Acquadella marinata e l'Acciuga marinata.



la **manifattura** dei **marinati**

SERVIZI

visite guidate **Book-shop** **degustazioni**
AL MUSEO **prodotti**
 al centro storico marinati
Bike point sala
 Laboratori didattici
 del gusto

Orari e apertura

Orario estivo: 9:30 – 12:30 / 15:00 – 19:00
 (marzo-ottobre)

Orario invernale: 9:30 – 13:00 / 14:30 – 18:00
 (novembre-febbraio)

Chiuso il lunedì

Biglietto intero: € 2,00

Biglietto ridotto: € 1,00
 (gruppi oltre 25 persone, minorenni, oltre 65 anni)

Biglietto gratuito: bambini inferiori 11 anni
 (se accompagnati dai genitori) disabili e loro accompagnatori,
 militari e giornalisti con tesserino.



AQUA Delta del Po



COMUNE DI COMACCHIO

la **m**anifattura
 dei **m**arinati
 COMACCHIO
 Ferrara - Italy



la **m**anifattura dei **m**arinati - Centro visite del Parco del Delta del Po Emilia-Romagna
 e laboratorio di lavorazione dell' "Anguilla marinata tradizionale delle Valli di Comacchio"
 I 44022 Comacchio -FE- Via Mazzini, 200

INFO visite guidate e prenotazioni: +39 0533 81742 e-mail: manifatturadeimarinati@parcodeltapo.it



I 45019 Taglio di Po RO via Romea Comunale, 277/A.T. +39 0426 662304
www.aqua-deltadelpo.com

