

PARCO REGIONALE DELTA DEL PO

PARCO REGIONALE DELTA DEL PO

Regione **Emilia Romagna**
Estensione **53.653 ettari**
Anno di istituzione **1988**
Sede **via Cavour 11**
44022 Comacchio (FE)
Telefono **0533 314003**
Fax **0533 318007**
www.parks.it
www.parcodeltapo.it

Rinasce la “fabbrica delle anguille”

A Comacchio c'era una volta l'anguilla. Oggi c'è ritornata, al centro di un progetto che interessa insieme un bene culturale materiale (un complesso di edifici presso il centro storico) e una tradizione protagonista della vita sociale ed economica locale.

Il regista è il parco del Delta del Po assieme al Comune di Comacchio, e a ottobre 2004 il traguardo della prima inaugurazione ha visto l'apertura al pubblico di una parte importante degli edifici, prima tappa di una scommessa da vincere: ricostruire nel XXI secolo la filiera tradizionale della marinatura dell'anguilla

Le anguille, che arrivano vive sul mercato, possono essere consumate fresche seguendo le tante ricette tradizionali. Vista la concentrazione della stagione di pesca in un periodo molto limitato (prevalentemente a novembre e dicembre), però, da sempre si marinano nell'aceto per farle conservare più a lungo. Nel Delta, la presenza di fabbriche per la marinatura è secolare e a Comacchio presso l'Azienda Valli era attiva una fabbrica che dava lavoro a un gran numero di maestranze: la produzione di marinato in città è cessata però nel 1992 e attualmente le anguille pescate nelle valli sono vendute fresche o trasformate fuori zona.

Alla fine degli anni Novanta del secolo scorso il Comune ha avviato un'operazione di recupero di quello che si configurava ormai come un esempio di archeologia industriale. Avviati nel febbraio 2000, ingenti lavori nell'ambito di un Pru (piano di recupero urbano) finanziati con fondi statali del ministero dei Lavori pubblici - per circa tre miliardi di lire - hanno rimesso a posto il complesso di edifici. Allora l'idea era di fare della “fabbrica dell'anguilla” un semplice museo, con un percorso espositivo sull'intero ciclo delle lavorazioni necessarie alla marinatura del pesce, e per di più in grado di far coincidere la successione delle sezioni con il luogo fisico in cui in passato venivano svolte le varie fasi della produzione.

Più tardi sulla scena è entrato anche il parco del Delta. E ottenuto un cofinanziamento regionale (dell'80%) a un intervento di 516.000 euro per l'allestimento e gli arredi su misura degli spazi interni, nel 2003 sono partiti i lavori per fare della “fabbrica dell'anguilla” qualcosa di diverso e di più di una tradizionale sede museale.

D'accordo col Comune, la scelta per la destinazione è caduta su due idee: fare del complesso la sede del Laboratorio del Presidio Slow Food dell'anguilla marinata di Comacchio e altresì di un centro visita tematico del parco, riferito alle stazioni “Centro storico di Comacchio” e “Valli di Comacchio” (ampio ma anche discontinuo, il territorio dell'area protetta si articola in sei ambiti omogenei denominati appunto stazioni). I presidi Slow Food sono piani d'azione adottati per sostenere le piccole produzioni alimentari eccellenti che rischiano di scomparire assieme a vecchi mestieri, tecniche di lavorazione tradizionali, razze autoctone, antiche varietà di ortaggi e frutta. Oltre 170 in Italia, sono individuati dall'associazione Slow Food e mirano essenzialmente a coinvolgere direttamente i produttori, offrendo loro l'assistenza per migliorare la qualità dei prodotti e cercare nuovi sbocchi di mercato.

E allora ecco il futuro prossimo degli edifici restaurati. Il padiglione d'ingresso dell'edificio indirizza i visitatori verso tre aree espositive, che corrispondono ad altrettanti spazi architettonici distinti del complesso restaurato. Qui vengono allestiti un primo punto informativo e l'area di una possibile attività commerciale di vendita dei prodotti tipici. Dall'atrio d'ingresso si accede alla cosiddetta Sala Preparazione, dove al piano terra viene allestito

il centro visita delle stazioni "Centro Storico di Comacchio" e "Valli di Comacchio". Attraverso plastici, immagini, proiezioni e stazioni di videoconsultazione interattive vengono fornite tutte le informazioni utili per intraprendere la visita di Comacchio e delle sue valli. Il piano soppalco è invece destinato a sala didattica e conferenze, attrezzata con tavoli per ospitare le degustazioni guidate dell'anguilla marinata organizzate da Slow Food.

L'attività del Laboratorio (inaugurata ad ottobre 2004) sarà limitata ad un ristretto periodo dell'anno in cui una contenuta quantità di anguille viene lavorata, cotta e marinata direttamente sul posto, rimettendo in funzione l'antico ciclo di produzione ed in particolare riattivando per la cottura del pesce la funzione di alcuni dei dodici camini - dove le anguille venivano cotte allo spiedo sul fuoco a legna - che caratterizzano la Sala Fuochi, vero gioiello del complesso. Si tratta di un grande spazio, dall'imponente copertura a capriate lignee, dove la rappresentazione delle antiche fasi di lavorazione avviene anche attraverso la ricostruzione scenografica con manichini a grandezza naturale ed il supporto di effetti sonori e luminosi. In altri momenti dell'anno, la Sala Fuochi può ospitare diversificate attività pubbliche ed espositive. L'area aperta al pubblico da allestire è di oltre mq. 900 a cui vanno aggiunti circa mq. 200 di spazi di servizio e tecnologici in cui sono dislocati i servizi igienici per i visitatori che i servizi e gli spogliatoi riservati al personale attivo all'interno del Laboratorio dell'Anguilla marinata.

Infine, il cortile antistante l'ingresso e a lato della Sala Fuochi viene pavimentato con asfalto e pietrisco bianco disteso e rullato in superficie, per ospitare l'esposizione di materiali e manufatti della cultura valliva come le imbarcazioni, i grandi cesti, gli attrezzi del lavoro, ecc. e per consentirne l'eventuale utilizzo per manifestazioni estive all'aperto. E lo chiamano museo...