

Dalle valli di Comacchio torna a **DELIZIARCI** l'**ANGUILLA** marinata

FRANCESCO DIOLAITI

Attorno alla pesca nelle valli girava tutta la società comacchiese. C'era chi pescava e chi faceva le reti per pescare; chi costruiva le barche e chi gli argini; chi preparava il pescato da conservare e chi la salamoia per conservarlo. Chi rimaneva fuori dalla porta di questo sistema rientrava dalla finestra come fiocinino di frodo.

A Comacchio la pesca delle anguille, ma anche delle *acquadele* e delle acciughe, è stata per secoli la vita. L'anguilla marinata di queste valli ha deliziato i palati di mezzo mondo e ai comacchiesi ha dato pane e lavoro. Al punto che all'inizio del Novecento hanno costruito la "Manifattura dei Marinati", una vera e propria cattedrale della lavorazione dell'anguilla, con dodici camini dove le famiglie di

**Dall'Antica
"Manifattura" della
città lagunare alle
nostre tavole
un prodotto alimentare
carico di storia
e di sapori.**

Comacchio, fianco a fianco (quasi come in una prima forma di autocontrollo della qualità) cuocevano il pescato prima di immergerlo nella salamoia di aceto, sale e acqua, che ne assicurava la conservazione.

La "Manifattura" all'inizio degli anni Trenta del secolo scorso passò sotto la gestione dell'Azienda Valli Comunali di

Comacchio, che ha proseguito la pesca e la produzione fino all'inizio degli anni Novanta, quando ha chiuso perché la manifattura non era più economicamente remunerativa.

Poi, nel 2004, la ripresa. Sotto gli auspici di *Slow Food* e con l'impegno del Parco regionale dell'Emilia-Romagna del Delta del Po sono stati riaperti i fuochi di quattro camini, che nel 2005 hanno prodotto 100 quintali di anguille marinate secondo la tecnica tradizionale delle valli.

«La missione che la Regione ci ha affidato - dice il presidente del Parco, Valter Zago - non è solo quella di conservare la natura, ma anche di promuovere occasioni di sviluppo economico sostenibili, con la valorizzazione dei prodotti tipici che contribuiscono a formare l'identità del territorio. È indubbio che Comacchio si identifica con l'attività ittica e che l'anguilla è la regina di questa attività. Ma siamo andati anche oltre, riprendendo la marinatura dell'*acquadela* e dell'acciuga, che sono i due pesci più presenti nelle valli assieme all'anguilla».

A rilanciare l'antica attività sono stati chiamati quelli che qui avevano cominciato a lavorare da ragazzi più di trent'anni fa. Enrico Bellini ha cominciato nel 1972, a 16 anni, oggi taglia a tranci l'anguilla con l'accetta su un ceppo d'albero e poi fa il fuochista, colui che cuoce le anguille sui lunghi spiedi davanti al camino, con una tecnica che prevede l'avvicinamento degli spiedi al fuoco, secondo gli stati d'avanzamento della cottura. «Da ragazzi - spiega - per imparare il mestiere ci mettevano a fianco dei più bravi». Lo ha imparato così bene che il suo occhio coglie esattamente il momento della giusta cottura, che poi viene confermata dalla misurazione con il termometro elettronico.

«Quando abbiamo ripreso l'attività - rac-



Il "fuochista" Enrico Bellini (secondo da sinistra), lo "spiedatore" Filippo Simoni (secondo da destra) e due loro colleghi della "Manifattura dei Marinati". (Foto Dell'Aquila)



La cottura delle anguille allo spiedo. (Foto Dell'Aquila)

conta il coordinatore della Manifattura, Federico Brunelli - ci siamo avvalsi della collaborazione della Stazione sperimentale delle industrie delle conserve alimentari di Parma, che ci ha consentito di mettere a punto la lavorazione del marinato, introducendo anche misurazioni di temperatura e dell'acidità del prodotto».

Misurazioni che hanno confermato quanto dicevano l'occhio e l'esperienza. Oltre alle tecnologie di misurazione, unica concessione alla tecnica moderna è la macchina che chiude i barattoli; per il resto,

LA SCHEDA

Categoria (ai sensi della Circolare ministeriale n. 10/1999)

Preparazione di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi.

Nome del prodotto, compreso sinonimi e termini dialettali

Anguilla marinata di Comacchio.

Territorio interessato alla produzione

Comuni di Comacchio e Goro.

Descrizione sintetica del prodotto

La materia prima utilizzata, anguilla argentata (*Anguilla anguilla*), proviene dalla pesca valliva autunnale.

Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

Le anguille vengono selezionate per dimensione, decapitate, infilate manualmente nell'apposito spiedo e cotte lentamente davanti alla fiamma del camino. Dopo la cottura il prodotto viene tolto dallo spiedo e posto a raffreddare per circa una notte; quindi viene confezionata nel contenitore di latta insieme al liquido di governo (salamoia), composto da aceto di vino e sale, con l'aggiunta di foglie di alloro. Le latte vengono aggraffate e stivate.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura

Oggi la recuperata "Manifattura dei Marinati" è al contempo industria ittica e museo. I locali adibiti alla lavorazione sono autorizzati ai sensi della norma igienico-sanitaria e non necessitano di alcuna deroga.

Storia accertata

La concia e la marinatura delle anguille erano già un vanto di questi territori fin dai tempi degli Estensi. Il duca Ercole I era solito inviare, come dono natalizio, un cospicuo quantitativo di anguille salate alla signoria di Rimini. Dal 1709 l'attività della lavorazione delle anguille assume l'aspetto industriale con la fondazione della "Società dei Mercatini". In questo nuovo contesto, il vanto della marinatura del pesce era rappresentato dalle "cuocitrici di anguilla", che cuocevano i pesci allo spiedo davanti agli enormi camini. ■

(a cura di Milena Breviglieri)

dalla "spiedatura" al riempimento dei barattoli con anguilla e salamoia, tutto viene fatto a mano. Filippo Simoni è lo "spiedatore" che infila i tranci di anguilla sugli spiedi: è qui dal 1969 e cominciò a lavorare come guardia di valle, subito dopo il servizio militare: «Era una vita dura, perché si dormiva la notte in barca e spesso erano lotte e botte con i fiocinini di frodo».

Le valli sembrano non essere cambiate e la squadra da pesca opera ancora oggi nei lavorieri, le strutture a forma di freccia dove rimangono intrappolate le anguille che vengono pescate. «Quest'anno - ci dice Brunelli - la pesca è iniziata tardi perché la buona stagione è durata a lungo e l'anguilla per tornare a mare ha bisogno che il tempo si "rompa", che si passi dalla buona alla cattiva stagione». Le anguille pescate a Comacchio fanno esattamente quello che si studiava da ragazzini a scuola: quando sono sessualmente mature, escono in mare per ritornare nel mar dei Sargassi per riprodursi. «Il loro numero è notevolmente diminuito - calcola Brunelli - perché il sistema delle valli è profondamente cambiato. Un tempo c'erano circa 60 mila ettari di acque e canali, oggi ne sono rimasti 11 mila. Non è comunque con la pesca di 100 quintali che si mette a rischio l'ecosistema. Invece si tiene viva una attività che costituisce un richiamo per appassionati e turisti».

«La Manifattura dei Marinati - continua Brunelli - è un splendido ufficio di rappresentanza del Parco, con la possibilità per i visitatori di abbinare una riscoperta gastronomica al contatto con la natura, compreso un giro in valle con la barca. Si tratta di un recupero storico-culturale che ha ripreso l'attività produttiva, economicamente autosufficiente, ma che assicura anche un flusso turistico che diventa ricchezza per tutto il territorio».

L'anguilla marinata di Comacchio sembra, dopo due anni, aver ripreso il suo posto non solo sulle tavole del mercato locale (dove viene venduta direttamente dallo spaccio della manifattura), ma anche su tavole più lontane, da Bologna a Cremona e a Torino. È tornata persino a New York, dove il figlio di un vecchio importatore, appresa la notizia della "ripartenza" produttiva, si è precipitato a fare i suoi ordinativi per riprendere la tradizione paterna. ■