

Enrich cultural tourism

www.museumcultour-ipa.eu

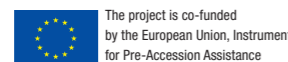


stampato su carta ecologica - www.ragnatamagie.com

PARTNER

	Provincia di ASCOLI PICENO • [ITALY]		Natural History Museum of Montenegro • [MONTENEGRO]
	Knowledge Centre Postojna, public institution (Notranjska Museum Postojna) Country • [SLOVENIA]		National Centre of Museums - Berat • [ALBANIA]
	Postojnska jama Joint Stock Company Country • [SLOVENIA]		Associate Republic of Slovenia, Ministry of Culture Country • [SLOVENIA]
	Natural History Museum Rijeka Country • [CROATIA]		Associate Kostrena Municipality Tourist Office Country • [CROATIA]

This document has been produced with the financial assistance of the IPA Adriatic Cross-Border Cooperation Programme. The contents of this material are the sole responsibility of DELTA 2000 and can under no circumstances be regarded as reflecting the position of the IPA Adriatic Cross-Border Cooperation Programme Authorities.



The project is co-funded by the European Union, Instrument for Pre-Accession Assistance

la manifattura dei marinati comacchio



Enrich cultural tourism

MUSEI COINVOLTI NEL PROGETTO

MUSEUMCULTOUR è un progetto finanziato nell'ambito del **Programma di Cooperazione Transfrontaliero Adriatico IPA** e mira al rafforzamento del turismo culturale attraverso la valorizzazione dei musei e del loro patrimonio, utilizzando strumenti moderni, tecniche e approcci innovativi.

Grazie all'integrazione del patrimonio adriatico, sarà creata una nuova proposta turistica da promuovere attraverso strategie di marketing e comunicazione condivise mirate al rafforzamento della rete museale adriatica.

Quest'ultima permetterà la conoscenza e lo scambio di esperienze favorendo l'innovazione ed il miglioramento nella capacità attrattiva dei musei.

Lo scopo finale è quello di creare uno sviluppo integrato nell'area Adriatica attraverso il turismo sostenibile.

MUSEI COINVOLTI NEL PROGETTO

- Museo del Mare di San Benedetto del Tronto [Ascoli Piceno - Italia]
- Museo del Cervo e del Bosco della Mesola [Ferrara - Italia]
- Museo del Territorio di Ostellato [Ferrara - Italia]
- Ecomuseo di Argenta [Ferrara - Italia]
- Manifattura dei Marinati di Comacchio [Ferrara - Italia]
- Museo NatuRa di Sant'Alberto [Ravenna - Italia]
- Notranjska museum Postumia [Postumia - Slovenia]
- Grotte di Postumia [Postumia - Slovenia]
- Museo di Storia Naturale di Fiume [Fiume - Croazia]
- Museo di Storia Naturale del Montenegro [Podgorica - Montenegro]
- Museo Nazionale di Berat [Berat - Albania]

I musei coinvolti nel progetto ospitano la mostra **Adriatic Photo Contest**, concorso fotografico che ha permesso ai fotografi di sfidarsi, catturando con obiettivo le bellezze paesaggistiche, i patrimoni culturali e naturali del territorio adriatico. La sfida è stata raccolta da oltre 300 fotografi amatori e professionisti, che hanno candidato, in totale, 1870 foto nelle 5 categorie di concorso: *Flora, Fauna, Cultura, Paesaggi, Underwater.*

THE MUSEUMCULTOUR PROJECT

MUSEUMCULTOUR is a project financed through the **Cross-border Cooperation Programme IPA Adriatic**. It aims at promoting cultural tourism by advertising local museums by means of modern techniques and an innovative approach.

Thanks to the integration of the Adriatic heritage, a new touristic proposal will be created. The product will be promoted through joint strategies of marketing and communication, leading to the strengthening of an Adriatic museum network.

This network will allow the knowledge and experience exchange favoring the innovation and improvement of the involved museums. The aim of MUSEUMCULTOUR project is to create an integrated development of the Adriatic area through the sustainable tourism.

MUSEUM INVOLVED IN THE PROJECT

- The Sea Museum of San Benedetto del Tronto [Ascoli Piceno - Italy]
- Deer and Wood Museum of Mesola [Ferrara - Italy]
- Museo of Territory of Ostellato [Ferrara - Italy]
- Ecomuseum of Argenta [Ferrara - Italy]
- Manifattura dei Marinati - Comacchio [Ferrara - Italy]
- NatuRa Museum - Sant'Alberto [Ravenna - Italy]
- Knowledge Centre Postojna [Postojna - Slovenia]
- Postojnska jama Joint Stock Company Country [Postojna - Slovenia]
- Natural History Museum Rijeka Country [Rijeka - Croatia]
- Natural History Museum of Montenegro [Podgorica - Montenegro]
- National Centre of Museums [Berat - Albania]

The museums involved in the project, house the **Adriatic Photo Contest Exhibition**. This contest involved photographers of the Adriatic region and their pictures of local landscapes. Over 300 photographers, both professional and amateur, participated in the contest with a total of 1870 pictures divided into 5 categories: *Flora, Fauna, Culture, Landscape and Underwater.*



MANIFATTURA DEI MARINATI

L'azienda **Valli Comunali 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.

Inutilizzato dai primi anni novanta, lo stabilimento è tornato al suo primitivo splendore grazie al Ministero dei lavori pubblici nell'ambito di un piano di recupero urbano.

Il **Parco Regionale del Delta del Po** ha in seguito trasformato la Fabbrica in qualcosa di ancor più significativo rispetto a una classica sede museale, dando vita al Laboratorio del **Presidio Slow food dell'“Anguilla marinata tradizionale delle valli di Comacchio”** e permettendo la ripresa della più tipica lavorazione della città dei Trepponti.

COME ARRIVARE

- dal **raccordo autostradale Ferrara-Porto Garibaldi**: prendere l'uscita a Comacchio e proseguire sulla SP 15; alla rotonda prendere la prima uscita, proseguire dritto, all'incrocio svoltare a sinistra e procedere dritto. Girare a sinistra in Via Valle San Carlo e successivamente, come indicato dalla cartellonistica stradale, in Via Mazzini.

- dalla **Strada Statale 309 Romea**: uscire a Comacchio in direzione della SP 30. Percorrere Via Felletti ed arrivati alla rotonda prendere la seconda uscita. Procedendo sulla Via Zuccherificio, svoltare a sinistra all'incrocio e procedere dritto. Girare a sinistra in Via Valle San Carlo e successivamente, come indicato dalla cartellonistica stradale, in Via Mazzini.

INFO

Centro visite del Parco del Delta del Po Emilia-Romagna e laboratorio di lavorazione dell'“Anguilla marinata tradizionale delle Valli di Comacchio”

Via Mazzini 200 • Comacchio (FE)

Visite guidate e prenotazioni: +39 0533 81742

manifatturadeimarinati@parcodeltapo.it



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 miscela 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**;
- il **confezionamento**.

Il taglio consiste nella decapitazione, divisione in tronchi ed incisione dell'anguilla al fine di favorire la spiedatura del pesce.

Nella seconda fase si provvede ad infilzare in un lungo spiedo di ferro i morelli. 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.

Il confezionamento prevede la pesatura e la messa a dimora in salamoia (aceto, sale e acqua) dell'anguilla cotta.

L'anguilla così lavorata mantiene inalterate le proprie caratteristiche organolettiche per diversi mesi.

Il prodotto, sgocciolato, è pronto per il consumo e può essere proposto negli aperitivi e negli antipasti. Ottimo l'abbinamento con vini di sabbia o rossi frizzanti ricchi di acidità.

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”*.



THE PICKLING FACTORY OF COMACCHIO

The company of the **Town Valleys of Comacchio** worked in three main areas:

- the ichtyic farm of the valleys and fishing;
- the fight against illegal fishing;
- internal administration and the fish trade.

From the first decades of 20th century the company bought a factory that product fish, this activity in the past was generally made by private.

The whole cycle of the production of eels and of sandsmelts, was made in the same places in which was done the pickling of the fish.

The new factory of the **Marinated eel**, typical of the **Comacchio Valleys**, allows a new restart of the traditional activity of the city of Trepponti.

HOW TO ARRIVE

- from the motorway Ferrara-Porto Garibaldi: take the exit in Comacchio and continue along SP 15. At the roundabout take the 1st exit, at the crossing, turn left and go straight on. Turn left in Via Valle San Carlo and then right in Via Mazzini (as indicated on the road signs).

- from **Strada Statale 309 Romea**: take the exit in Comacchio in direction SP 30. Continue along Via Felletti and, at the roundabout, take the 2nd exit. Proceed on Via Zuccherificio and, at the crossing, turn left and go straight on. Turn left in Via Valle San Carlo and then right in Via Mazzini (as indicated on the road signs).

INFO

Visit centre of the Park of the Po Delta, Emilia Romagna, and factory for the production of the traditional marinated eel of the Comacchio Valleys.

Via Mazzini 200 • Comacchio (FE)

Guided tours & reservation: +39 0533 81742

manifatturadeimarinati@parcodeltapo.it



THE FIRE ROOM

The **Fire room** is the “heart” of the of the Pickling Factory. The Fire room was built at the beginning of the 20th century. In this vast building There are twelve big chimneys on the eastern side of the room, organised in five pairs all in one line plus the first and the last one: each pair of chimneys is separated by a niche.

THE DESCENT

The **Descent** was mainly a dock in which deliver the raw materials for the production of the fish. In the dock the fish that would be marinated was unloaded and it was selected for the piebald marking.

THE VINEGARS ROOM

In the 19th century the curing for fish preservation was prepared in a tub with a tap for piercing. The mix of vinegar, salt and water was churned with a scoop and, when deemed perfect, used for sandsmelts and eels pickling.

In the 20th century the pickle was prepared in barrels and vats of different shapes and volumes in the Vinegars Room.

THE MARINATED EEL

The traditional method for the production of the **marinated eel** is made in four important steps:

- cutting
- spitting
- cooking
- packaging.

The cooking is the most important moment of the whole process: the ability of dealing with fire and spit influences the effect of the entire process of production.

The eel prepared in this way keeps unchanged his organoleptic features for many months.

The traditional production is made in the Fire room of the Pickling Factory, where in Autumn and in Winter the visitors can see the whole cycle of production of the marinated eel.

The Marinated eel is recognized as **Slow Food Presidio of the Traditional Marinated Eel of the Comacchio Valleys**.

In the Book-shop of the Pickling Factory, besides the publications about the Po Delta, T-shirts and many gadgets, it's possible to buy the traditional marinated eel of the Comacchio Valleys, the marinated sandsmelts and the marinated anchovy.