

# Copparo e Codigoro



**INSIEME** La kermesse inaugura il 6 luglio alle 18: il programma realizzato grazie alla collaborazione tra pubblico e privati

## Tra Festival del Mare e Notte Rosa la Sagra della vongola diventa grande

**GORO** Tre weekend per celebrare non solo il prodotto ittico di punta dell'economia locale, ma anche tradizione e storia

**La Sagra della vongola di Goro, dal 6 al 22 luglio, fa un salto di qualità e viene inserita all'interno del cartellone di eventi 'Il Festival del mare'**

**Maria Rosa Bellini**

**NON** È stata la solita conferenza stampa di presentazione di una sagra (quella della vongola a Goro che inaugura il 6 luglio alle 18), ma un evento che ha segnato quasi il passo di un'epoca. Si parla della 20esima edizione della Sagra della vongola di Goro, che ha doppiato il giro di boa, con l'inserimento della kermesse all'interno del Festival del Mare, rassegna itti-

nerante di nove eventi alla scoperta delle marine e dei prodotti ittici della costa emiliano-romagnola. «Eventi - spiega Sergio Caselli, responsabile regionale Legacoop agricoli - che grazie alla partecipazione di amministrazioni, marine e associazioni di volontariato, portano il pubblico a partecipare a visite guidate, in questo caso stabilario e mercato ittico, oltre che alle visite in Sacca a bordo di apposite imbarcazioni, laboratori, cooking show», per conoscere ed apprezzare i prodotti della costa. Un impegno di spesa di 270 mila euro per l'intero circuito regionale.

Soddisfazione per una Sagra che ha saputo andare oltre i confini di paese, grazie ad un prodotto ittico tra i più apprezzati e gustosi a livello nazionale: la vongola verace di Goro. Una sagra, come

hanno ricordato il vice sindaco Marika Bugnoli e l'assessore al Turismo Domingo Turola, che ha saputo crescere grazie all'impegno della Pro Loco e delle associazioni di volontariato goresi. Il padellone che cuoce migliaia di vongole veraci, portato in giro per tutta Italia e che sarà presente alla sagra, non ha fatto altro che esaltare la straordinarietà di un prodotto apprezzato in tutta Europa.

**EMOZIONE**, ma anche tanta determinazione da parte del nuovo direttore della Pro Loco di Goro, rappresentato dal presidente Michele Brugnoli e dal vice Giacomo Costantini, che hanno ringraziato quanti si sono adoperati, in primis il precedente direttore, per arrivare a dare vita ad una sagra lunga tre fine settimana (dal 6 al 22 luglio) e che avrà anche, per la

prima volta, l'onore di entrare nel circuito della notte rosa, con 'La vongola si veste di rosa'. Ha affondando le mani nel passato, Vadis Paesanti (presidente Federcoopasca regionale) che nel 1998, all'epoca assessore al Turismo, aveva dato vita alla prima Sagra della vongola, un ricordo di quello che è stato di quello che è, ma soprattutto di ciò che sarà, perché uniti, anche grazie all'inserimento dell'evento nel Flag Costa Emilia-Romagna, la vongola verace non potrà che continuare a crescere, insieme al suo territorio. Presenti alla conferenza anche il comandante della sezione di guardia costiera di Goro, maresciallo di prima classe, Fabrizio Salvemini, Mauro Zanarini di Slow Food Ravenna, che hanno sottolineato l'importanza di questi eventi per la conoscenza del territorio a livello di salvaguardia ambientale.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

**CODIGORO** Una terrazza inutilizzata trasformata in un'area verde a disposizione dei pazienti oncologici di tutto il territorio comunale

## Il giardino terapeutico apre le sue porte

**ANCHE SE** ufficialmente era la posa della prima pietra, in realtà come la pianta tenuta simbolicamente in mano dal presidente del Comitato per la Medicina palliativa, Luciano Avantiaggiato, era la prima pianta che si voleva deporre per inaugurare il Giardino terapeutico all'hospice di Codigoro. La trasformazione di una terrazza inutilizzata in un'area verde, al secon-

do piano dell'ex ospedale di circa 120 metri quadri, ha dato vita a uno spazio riservato ai pazienti oncologici per alleviare le loro sofferenze. Al taglio del nastro c'erano il sindaco Alice Zanardi, il direttore di Distretto Romana Bacchi, i presidenti del Lions di Codigoro Marco Mastellari e Graziella Ferruti, il direttore dell'hospice Riccardo Finessi, il presidente del co-

mitato service del Lions, Riccardo Terroni e il direttore dei lavori Silvio Barillani. Per la realizzazione, in tre anni sono stati donati 45.000 euro da privati, istituzioni, enti pubblici. «È un sogno che diventa realtà - dice Zanardi - grazie a tutti coloro che hanno donato; il Giardino è un risultato che aiuterà le persone in un particolare momento della loro vita e che sarà a disposizione di tutto il territorio».



**UN AIUTO** Il momento dell'inaugurazione all'hospice

**UNIONE 'TERRE E FUMI'**  
Lotta alle nutrie  
La Polizia  
provinciale  
distribuisce  
altre 100 gabbie



**PROSEGUE** la lotta a uno dei roditori più infestanti della nostra provincia, la nutria. Ci sarà una nuova distribuzione di cento gabbie, da parte della Polizia provinciale, agli agricoltori del Copparese dopo gli atti di vandalismo e i furti che lo scorso anno hanno portato alla perdita di 400 gabbie (foto) con un danno di quasi 30.000 euro di soldi pubblici. Chi distrugge le gabbie a volte le getta in mezzo ai raccolti agricoli con rischi di ulteriori danni, per migliaia di euro, se gli imprenditori a bordo delle trebbie non le scorgono in tempo. Furti e danneggiamenti, subiti dagli agricoltori di Copparo, Ro, Berra e Jolanda di Savoia, che non solo si aggiungono ai danni che causano le nutrie alle coltivazioni, come a quelle di tutto il ferrarese, ma incrementano fortemente il rischio idrogeologico nel territorio ferrarese, per la metà sotto il livello del mare. «Piena approvazione alla ridistribuzione di gabbie da parte della Polizia provinciale - commenta il vicepresidente della Cia provinciale, Massimo Piva - ed esprimo piena soddisfazione per un'iniziativa in solidarietà nei confronti del settore agricolo, che nell'azione di contenimento della nutria contribuisce anche alla tutela della sicurezza del territorio».

Evento che rientra nel calendario del Festival del Mare finanziato dal FLAG COSTA DELL'EMILIA-ROMAGNA nell'ambito del Piano di Azione Priorità 4 FEAMP 2014-2020



# Festival del Mare

Rassegna itinerante alla scoperta delle marinerie e dei prodotti ittici dell'Emilia-Romagna

## GORO 2018

NOVE EVENTI ALLA SCOPERTA DELLE MARINERIE DELLA COSTA DELL'EMILIA-ROMAGNA

[www.flag-costademiliaromagna.it](http://www.flag-costademiliaromagna.it) Festival del Mare FLAG Costa dell'Emilia-Romagna

### Il Programma del Festival del Mare alla Sagra della Vongola

#### 29 GIUGNO

ORE 10:30  
Conferenza stampa di Presentazione Sagra della Vongola Verrace cio Lanterna Vecchia

ORE 11:00  
Imbarco dal Porto di Gorino sulla mb Alessio e La Mora

#### 6 LUGLIO

ORE 17:00  
Apertura Sagra WORKSHOP sul tema "Nuove disposizioni degli attrezzi per la raccolta delle Vongole Verraci" presso ex-sede Provincia

Visita guidata al Mercato Ittico all'ingrosso di Gorino con resp. Simone Callegari  
(PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA ENTRO IL 4 Luglio 2018 presso IAT di Goro 335 1720739)

#### 7 LUGLIO

ORE 17:00  
Partenza escursioni gratuite in barca nella sacca di Goro (PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA presso IAT di Goro 335 1720739)

#### 8 LUGLIO

ORE 17:00  
Partenza escursioni gratuite in barca nella sacca di Goro (PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA presso IAT di Goro 335 1720739)



#### 14 LUGLIO

ORE 17:00  
Partenza escursioni gratuite in barca nella sacca di Goro (PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA presso IAT di Goro 335 1720739)

ORE 17:00-17:30  
Visita guidata all'impianto di depurazione molluschi del CO.PE.GO. con Direttore e con Biologo Paolo Piva

(PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA ENTRO IL 4 Luglio 2018 presso IAT di Goro 335 1720739)

ORE 18:00  
SHOW COOKING con lo Chef Francesco Turri e con Nutrizionista Jessica Passarella Laboratorio di cucina prodotti tipici locali

#### 15 LUGLIO

ORE 17:00  
Partenza escursioni gratuite in barca nella sacca di Goro (PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA presso IAT di Goro 335 1720739)

ORE 18:00  
LABORATORIO DEGUSTAZIONE VINI con il Sommelier Vadis Paesanti e con Nutrizionista Jessica Passarella

#### 21 LUGLIO

ORE 17:00  
Partenza escursioni gratuite in barca nella sacca di Goro (PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA presso IAT di Goro 335 1720739)

ORE 18:00  
WORKSHOP sul tema "Stato avanzamento life Sacca di Goro" presso ex-sede Provincia - Goro

#### 22 LUGLIO

ORE 17:00  
Partenza escursioni gratuite in barca nella sacca di Goro (PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA presso IAT di Goro 335 1720739)

*"Ambienti a confronto tra fauna e flora"*

PER TUTTA LA DURATA DELLA MANIFESTAZIONE SARÀ APERTA UNA MOSTRA FOTOGRAFICA PER CELEBRARE IL 20° COMPLEANNO DELLA SAGRA DELLA VONGOLA VERRACE DI GORO

ESCURSIONI: tutte con partenza dal Porto di Gorino "Il Valore della Sacca tra mare e ambiente"

GORO

SABATO 30/06/2018

## La Sagra della vongola compie vent'anni

GORO

Compie 20 annia Sagra della Vongola, che dal 6 all'8 luglio e nei due successivi fine settimana, porterà in tavola, nella zona del porto, i piatti della tradizione locale, esaltati dalle eccellenze tipiche, che hanno reso il nome della cittadina lagunare rinomato a livello internazionale.


Per la prima volta si veste

di rosa la Sagra della Vongola, organizzata dalla Pro Loco di Goro, con il patrocinio ed il sostegno del Comune, entrando a far parte del circuito della Notte Rosa, il grande capodanno estivo della costa emiliano-romagnola. Ringraziando il nuovo direttivo della Pro Loco, guidato dal nuovo presidente Michele Brugnoli e da altri giovani, il vicesindaco Marika Bugnoli, ha sottoli-

neato come «questa è una comunità di pescatori o, meglio, di allevatori di vongole e la sagra è un evento importante per incontrarci e per valorizzare prodotto e territorio».

Parlando di una realtà giovane, che si è rimboccata le maniche, attivando una serie di collaborazioni con le altre associazioni di territorio, il presidente della Pro Loco Brugnoli, ha citato le principali iniziative in programma, dalla presentazione di piatti di vongole abbinati ai vini, alle visite guidate (new entry di quest'anno) allo stabulario e al mercato ittico. Diversi gli eventi. —

Katia Romagnoli

 BRIVNO ALIMENTI DIRTI E SERRATI