



Pressemitteilung

Berlin, den 24. April 2024

Comacchio und das Po-Delta feiern den Fisch

Ende April feiert das Städtchen Comacchio im Po-Delta vier Tage lang die *Festa dei Marinati*. Mit diesem populären Fest hält die Mündungsregion des längsten italienischen Flusses die Erinnerung an einen einst wichtigen Wirtschaftszweig und an die Tradition des Fische Marinierens wach. Aber nicht nur im April feiern die Einheimischen ihren Fisch. Im Herbst richten sich bei der *Festa Dell 'Anguilla* alle Augen und Gaumen auf Aal in allen erdenklichen Variationen.

Seit Jahrhunderten wird in den *valles*, den Wassertälern der Provinz Ferrara, *Vallicoltura* betrieben – die durch den Menschen unterstützte Aufzucht von Fischen und Schalentieren. Die Lagunen des Po-Deltas bilden mit ihrem Brackwasser idealen Lebensraum für Doraden, Sardellen, für Krebse und anderes Meeresgetier. Auch Aale aus dem Atlantik zieht es hierher. Die Fischer der Delta-Gegend machen sich beim Fang dieses besonders nahrhaften Speisefisches Techniken und Wissen zunutze, das in ihren Familien über lange Zeit von einer Generation an die nächste weitergegeben wurde. So gilt es, im Februar die Schleusen der *valles* zu öffnen. Dabei strömt das süße Brackwasser in die winterlich abgekühlte Adria, die sich durch den Süßwasserzufluss an dieser Stelle erwärmt. Das lockt Aalschwärme an. Werden bei einsetzender Flut die Schleusen wieder geschlossen, tummeln sich die Aale und gedeihen gut in dem riesigen Süßwasserbecken. Wenn die Herbststürme das Meer aufpeitschen und Salzwasser in die Lagune drücken, folgen die Aale ihrem Instinkt – zur Fortpflanzung zieht es sie dann zurück ins offene Meer. Am Ausgang der *valles* aber werden sie mit einer ausgeklügelten Fangtechnik, die andere Fische verschont, abgefischt. Dass ein beträchtlicher Teil des Fanges von den Fischern zurück ins Wasser entlassen wird, ist seit Jahrhunderten gängige Praxis – lag und liegt es doch in ihrem ureigenen Interesse, die Vermehrung der Aale und den Fortbestand der Schwärme zu sichern.

Mariniert wird von Hand

Fischverarbeitung, zumeist in kleinen Familienbetrieben, war einst weit verbreitet im Einzugsbereich des Handelsstädtchen Comacchio in der Provinz Ferrara. Heute gibt es in dem Gebiet, das inzwischen Nationalparkstatus hat, lediglich eine Manufaktur, die, Jahre nach ihrer Stilllegung, den Betrieb wieder aufgenommen hat. Hier wird der Fisch nach traditioneller Art mariniert und – auf diese Weise schonend haltbar gemacht – mit dem begehrten Slow Food-Siegel in den Handel gebracht, was Feinschmecker sehr zu schätzen wissen. Die Manufaktur und ihre hübsch verpackten Produkte sehen im Mittelpunkt der *Festa dei Marinati*, zu der Comacchio in diesem Jahr zum achten Mal eingeladen hat. Marktstände und Gastronomie des Städtchens machen Neugierige mit den typischen Fischspezialitäten vertraut. Besucher können sich durch das beschauliche, wie Venedig von Kanälen durchzogene Städtchen treiben lassen und auf eine spannende Geschmacksreise gehen.

Exkursionen im Delta



Pressemitteilung

Die faszinierende, von den Armen des Po durchzogene Landschaft lässt sich von Frühsommer bis in den Herbst hinein bei Bootsausflügen erleben. Begleitet werden die Exkursionen von Guides, die Spannendes über den einst so ertragreichen Fischfang der Delta-Region und das dennoch harte Leben der Fischerfamilien erzählen. Ein besonderes stimmungsvolles Erlebnis ist eine Bootstour zum Sonnenuntergang, der sich in dieser Gegend häufig spektakulär gestaltet. An Bord wird ein typisches Fischgericht zubereitet und mit kühlem Weißwein frisch aus der Kombüse serviert. Auch Kombinationen aus Boot- und Fahrrad-Touren lassen sich unternehmen. Der flache, von Kanälen und Schilfgürteln geprägte Landstrich ist perfektes Radlerrevier. Einige der angebotenen Exkursionen richten sich speziell an Vogelfreunde. Ihnen bietet sich Gelegenheit, bei Touren mit dem Holzboot oder mit dem Rad gefiederte Schönheiten wie den Rallenreiher oder den Waldsänger durchs Fernglas zu bestaunen und sich an den rosa Flamingos des Delta zu erfreuen.

Drei Wochenenden für den Aal

An drei Wochenenden im Herbst - **28./29. September, 5./6. Oktober, 12./13. Oktober** 2024 – feiert Comacchio die *Sagra dell'Anguilla* – das Fest der Aale. Zubereitet nach unterschiedlichsten Rezepten lässt sich *la regina*, die Königin, wie die hiesigen Fischer den Aal nennen, dann kulinarisch kennenlernen. Aalsuppe, Aal-Risotto und Aal vom Grill konkurrieren um die Gunst der Feinschmecker. Nach alter Tradition wird der Aal auf Spieße gesteckt und über dem Feuer gegart. Diese Art der Zubereitung ist bei Kennern besonders beliebt, weil das Fett der „Königin“ dabei gut abtropfen kann.

Weitere Informationen:

<https://www.ferraraterraeacqua.it>