



CAMERA DI COMMERCIO, PIATTO ESTENSE 2010: PROTAGONISTA L'ANGUILLA DELLE VALLI DI COMACCHIO

Le splendide sale di Palazzo Pendaglia, sede dell'Istituto Alberghiero "Orio Vergani", hanno visto nella giornata di martedì scorso 11 maggio, alla presenza, tra gli altri, della preside dell'Istituto Vergani, Iris Mattioli, che ha fatto gli onori di casa, del Prefetto di Ferrara, Provvidenza Raimondo, del Presidente della Camera di Commercio, Carlo Alberto Roncarati, dell'Assessore alle attività produttive del Comune, Deanna Marescotti, dell'Assessore al turismo della Provincia, Davide Bellotti, del Questore, Salvatore Longo, del Comandante provinciale della Guardia di Finanza, Fulvio Bernabei, del Maggiore dei Carabinieri, Gabriele Gainella, del dirigente scolastico territoriale, Vincenzo Viglione, e di numerosi presidenti e direttori delle associazioni territoriali di categoria, svolgersi una cena a tema, il cui piatto forte era l'Anguilla delle valli.

Tra un assaggio e l'altro, i commensali hanno potuto apprezzare la straordinaria versatilità di una dei nostri più celebri prodotti che, per il Basso Ferrarese e per Comacchio in particolare, non è solo un prelibato primo attore in cucina, ma è soprattutto un importante fattore di sviluppo economico e sociale. E' proprio in quel paesaggio di ampi specchi vallivi, infatti, un tempo ostile alle genti che vi abitavano, che l'anguilla trova da secoli il suo rifugio divenendo, per molti, fonte di sostentamento. La palma della ricetta "migliore" sotto tutti gli aspetti è andata a "Fiori di anguilla e carciofi di semola saltati con burro e prezzemolo fritto", ideata da **Raffaella Perdonati** della Classe 3[^] T.A. dell'Istituto Orio Vegani.

Il Piatto Estense 2010 ha vissuto il primo momento del suo percorso (che nell'estate porterà la ricetta sulle tavole dei ristoranti della provincia, che avranno aderito all'iniziativa, per essere gustata ed il piatto per essere "donato" ai turisti) già tra le aule dell'Istituto Dosso Dossi, dove gli studenti hanno realizzato con tecniche antiche un piatto in ceramica graffita, ispirandosi appunto all'anguilla. Quello ideato da **Elena Bolognesi**, classe 3[^]B, è stato dichiarato dalla giuria "tecnica" il contenitore ideale per un prodotto che suscita Emozioni Tipiche Garantite (ETG).

Per completare in un cerchio perfetto arte, creatività e professionalità – senza dimenticare studio della tradizione e capacità di innovazione – una accurata ricerca scientifica su origini, caratteristiche chimico-fisiche e organolettiche e sulle tecniche di preparazione dell'anguilla ha visto protagonisti gli studenti della classe 5[^] A dell'Istituto Tecnico Agrario Fratelli Navarra, sede di Ostellato: Bonazza Eugenio, Caselli Dennis, Cavalieri Manuel, Colombari Elisa, Felletti Stefano, Mazzanti Marco, Naldi Davide, Orsoni Lara, Pretato Luca, Rossi Andrea, Sicchiero Silvano, Zanella Federico e Lamanna Andrea.

Con preghiera di cortese pubblicazione.

IL SEGRETARIO GENERALE
(Mauro Giannattasio)