

## *L'anguilla delle Valli di Comacchio*

Un misterioso richiamo attrae le anguille dal Mar dei Sargassi alle Valli di Comacchio, dove arrivano nel tardo inverno o a primavera, dopo un viaggio che può durare anni. Qui, nelle acque salmastre della laguna, le anguille compiono il loro processo di metamorfosi ed accumulano il grasso necessario per ripercorrere, dopo quasi quindici anni, il lungo viaggio attraverso l'oceano che le riporterà, per l'ultima volta, al mare dove si riprodurranno. Le anguille a cui viene impedito il viaggio di accoppiamento non sviluppano adeguatamente gli organi sessuali e si trasformano in capitoni, particolari per dimensioni e sapore. La ciclica migrazione dell'anguilla argentata di Comacchio, ripetuta nei millenni, è stata attentamente osservata dagli uomini delle Valli che hanno inventato trappole di straordinaria semplicità ed efficacia per imbrigliarle e catturarle proprio nel momento in cui hanno raggiunto la maturità e hanno carni più saporite. L'elegante freccia del lavoriero in canna e pali infissi al fondo ha connotato il paesaggio vallivo sin dal Seicento, sostituita solo in tempi recenti da manufatti in cemento e rete metallica che conservano tuttavia forme e labirinti del modello originale.

La storia sociale delle Valli di Comacchio vede l'anguilla protagonista indiscussa dell'economia della popolazione e della sua cultura. L'antico villaggio di pescatori, costruito su alcune isolette al centro della laguna, era infatti sprovvisto di tutto, anche dell'acqua dolce, che doveva essere trasportata dalla terraferma. L'isolamento millenario di Comacchio fu alleviato solo intorno alla metà dell'Ottocento, quando fu costruita la strada carrozzabile che la collegava a Ostellato. Le leggi vessatorie in vigore fino a quell'epoca, impedivano ai comacchiesi, così come alle popolazioni vicine, la pesca e lo sfruttamento commerciale della loro ricchezza, costringendoli al "furto" e al contrabbando, per cercare di sfuggire ad una miseria inimmaginabile. Il solo possesso di strumenti da pesca era un reato punito con il carcere. La storia delle Valli è la storia dei vallanti e dei pescatori di frodo, i fiocinini, che avevano fatto del furto di pesce un mestiere lecito e necessario, da insegnare e tramandare. Braccati dalle guardie, questi "lavoravano" la notte, scivolando sull'acqua a bordo delle caratteristiche barche lagunari, nascosti dalle nebbie e preda dei venti, della pioggia scrosciante, del gelo.

Come per il maiale altrove, dell'anguilla a Comacchio (e dintorni) non si buttava nulla... Persino il grasso che colava durante la cottura veniva raccolto per essere utilizzato per l'illuminazione o, mescolato all'olio, per friggere il pesce. Con la pelle, debitamente essiccata, si facevano i lacci da scarpa. Le teste e le code venivano consumate dai fiocinini o donate dai vallanti ai poveri; le trippe d'anguilla in umido erano considerate una prelibatezza da chi non poteva permettersi altro; non si gettavano nemmeno le lische, consumate fritte e croccanti.

La marinatura dell'anguilla, eseguita prima artigianalmente e poi a livello semi-industriale, consentiva e consente di conservare la prelibata e preziosa Regina delle Valli per tutto l'anno e di distribuirla in tutto il mondo. Durante la pesca autunnale – da ottobre a dicembre – il fulcro di tutte le fasi di questa operazione era la "sala del fuoco", suggestivo e singolare palcoscenico del celebre film diretto da Mario Soldati, *La donna del fiume*, interpretato da una giovanissima Sophia Loren. Le anguille appena pescate venivano selezionate e suddivise per peso e dimensioni (ogni fase dell'evoluzione è tutt'ora identificato da un nome), tagliate a pezzi (i morelli) e infilzate in lunghi spiedi sospesi ad un girarrosto multiplo posto davanti ad enormi camini. A cottura ultimata, sfilate dagli spiedi e disposte in barili con una speciale salamoia, erano pronte per la distribuzione. L'anguilla marinata, lavorata e conservata con tecnologie moderne, è ancora oggi la più tipica delle specialità di Comacchio. Per un comacchiese simboleggia ancora oggi il dono più prezioso che si possa offrire.