

Valentina Soldati

Anche quest'anno il paese di Anita celebra il giorno della Liberazione, il 7 aprile, con diverse iniziative per commemorare i caduti e per passare una giornata in festa per ricordare la gioia delle persone che hanno vissuto questo giorno come la fine della guerra. La celebrazione comincerà dalla visita dei diversi cippi situati sul territorio di Anita e la deposizione delle corone da parte del sindaco di Argenta, poi si ritornerà sino alla piazza principale dove si svolgerà una cerimonia e l'inaugurazione del monumento di Anita, rea-

MEMORIA | Il 7 aprile grande festa nel paese per l'inaugurazione dell'opera di Babini

Anita rinasce con il suo monumento



lizzato dall'artista Enzo Babini, ristrutturato grazie all'aiuto del Comune e dei cittadini. Durante la festa le iniziative non mancheranno, dopo la deposizione delle corone e alle cerimonie il pomeriggio sarà intrattenuto dagli sbandieratori di Copparo, ed alla sera verranno proposte varie iniziative come, per esempio, la tombola.

Il Comune di Argenta aveva invitato anche il Presidente della Repubblica Giorgio Napolitano che, purtroppo, a causa di impegni precedenti, non potrà partecipare alla cerimonia.

Dopo un anno dall'apertura, la struttura ora moderna, ma che un tempo ospitava la Casa del Fascio, può vantare grandi risultati: stiamo parlando del Ristoro Ca' Anita gestito dai coniugi Imerio e Patrizia Campi. Il piano superiore

funge anche da centro civico, il quale permette di ospitare associazioni, mostre ed eventi. Dalla parte opposta della piazza si trova l'ex scuola, ora completamente ristrutturata, che ospita l'ostello.

Immerso nel cuore del Parco del Delta del Po, l'ostello può ospitare fino a 44 persone, in stanze da uno a cinque letti, con servizi indipendenti.

Ca' Anita è l'ideale punto di partenza per escursioni al Parco del Delta e per visitare l'oasi di Boscoforte e le Valli di Comacchio (distanza, infatti, solamente 8 km).

L'inaugurazione svoltasi il 23 dicembre 2010 alla presenza dei sindaci di Argenta e Alfonsine, Antonio Fiorentini e Mauro Venturi, e del presidente del Parco del Delta Massimo Medri, rappresenta una forma di rilancio territoriale, che non si basa solamente sul turismo o sullo sport (da sempre questo territorio offre una grande opportunità per la caccia e la pesca), ma anche sulla ristorazione, offrendo agli ospiti prodotti freschi e tipici della zona.

Aperte le grandi porte di legno dell'edificio il proprietario, il signor Imerio Campi che, con un sorriso da cui trapela tutto il suo entusiasmo per il successo che sta avendo il Ristostello, da il benvenuto agli ospiti.

Com'è nata l'idea di aprire

TURISMO | Parlano i coniugi Campi, gestori del ristoro Ca' Anita



Il gusto nel Parco del Delta

L'ostello?

«L'idea è nata dal Comune che prima ha ristrutturato l'intero edificio, poi ha pubblicato una

gara d'appalto; ci hanno interpellato ed abbiamo accettato la sfida. Ufficialmente abbiamo aperto un anno fa, il primo

marzo, dato che la struttura rimane chiusa da novembre a marzo. Questo è il secondo anno di apertura e ne siamo



PATRIZIA E IMERIO CAMPI

molto soddisfatti, sinceramente ci farei la firma ad avere un altro anno così. Siamo contenti, speriamo continui così malgrado la crisi economica, inoltre grazie alla collaborazione con il Comune che organizza i corsi

residenziali della scuola interregionale della polizia urbana nella struttura,

permettendo di usufruire sia del vitto nel ristoro, che dell'alloggio nelle stanze dell'ostello. Inoltre si stanno avviando i lavori per sistemare il canale adibito alla pesca sportiva con il rifacimento degli argini e la ripulitura del fondale dal limo in eccesso, permettendo così gare di alto livello in modo da sfruttare pienamente l'ostello».

In questa struttura ospitate, oltre alle cene, qualche iniziativa?

«No, per adesso ci occupiamo solamente dei tanti clienti che arrivano da tutta la Romagna per i nostri piatti tipici, come il risotto di anguilla, l'anguilla con la verza, e l'anguilla stessa; la nostra idea inizialmente era quella di proporre piatti tipici della cucina romagnola invece la clientela predilige questi piatti. Più che dalle zone ferraresi i nostri clienti provengono principalmente da Faenza, Bagnacavallo, Alfonsine e Ravenna».

Per le celebrazioni del 7 aprile che modo parteciperete ai festeggiamenti?

«Grazie al consiglio di partecipazione sono state proposte un sacco di belle iniziative, come, ad esempio, gli sbandieratori e noi siamo aperti come ristorante per chi si vuole accomodare dopo una giornata piena di eventi». (va.sol)

Pizzeria Ristorante



ALFONSINE
C.so Matteotti 12
Tel. 0544 81148

MENU' DI PASQUA 2012

ANTIPASTI
CROSTINI MISTI
AFFETTATI MISTI

PRIMI
CAPPELLETI AL RAGU'
GARGANELLI RADICCHIO E SPECK

SECONDI
CASTRATO ALLA GRIGLIA
STRACCETTI RADICCHIO E PANCETTA

CONTORNI
PATATE AL FORNO
DOLCE DELLA CASA
ACQUA VINO CAFFE' E LIMONCELLO

EURO 25,00 (a persona)



Info e prenotazioni tel. 0544-81148