

# GITA A COMACCHIO DOMENICA 17/05/2026 COSTO € 40,00

Partenza in autobus  
da San Giorgio ore 07.30  
Piazza Donatori

## MATTINO: IN BARCA NELLE VALLI DI COMACCHIO

Attraverso una suggestiva navigazione visiterete una delle maggiori aree salmastre d'Italia, dichiarata zona umida d'interesse internazionale dalla Convenzione di Ramsar del 1971. Accompagnati da una guida ambientale, navigherete nell'antico alveo del fiume Po, costeggiando le ex-saline di Comacchio, sito di nidificazione del fenicottero: la colonia conta oggi numerosissimi esemplari e durante la navigazione la frequenza di avvistamento è molto elevata. Faremo sosta ai vecchi "casoni da pesca", dove la guida illustrerà i metodi di pesca, le antiche tradizioni, gli usi e i costumi delle genti di Comacchio, da secoli indissolubilmente legati a questi ambienti e all'attività produttiva che per secoli ha sostenuto l'intera popolazione. Il percorso comprende la visita al Parco Archeologico Open Air che ospita la ricostruzione di due abitazioni dell'antica città etrusca di Spina.

Pranzo a sacco su area attrezzata o in ristorante su prenotazione al costo aggiuntivo di € 35,00

## POMERIGGIO: COMACCHIO UNA CITTA' D'ACQUA

Passeggiata lungo le vie più suggestive del centro storico di Comacchio, ancora oggi attraversate da canali, e visita dei principali monumenti ed emergenze architettoniche della caratteristica cittadina lagunare: Trepponti, Ponte degli Sbirri, Antico Ospedale, Loggia del Grano, Torre dell'Orologio, Cattedrale.

Rientro a San Giorgio  
ore 19 circa

Marco: 339 416 7500

Prenotazioni entro il 28/02/26

Caparra € 20,00

Alla conferma comunicare  
se pic nic o ristorante



## MERCOLEDI GREEN 2026

Consapevolezza nell'alimentazione

*Gruppo  
Ambiente*

Con il contributo e la collaborazione di



Comune di  
San Giorgio delle Pertiche



## **“Impatto degli allevamenti intensivi”**

**Mercoledì 04/03/2026  
presso la biblioteca comunale  
sala Grandesso ore 20.45**

Ad oggi il consumo di carne per noi umani comporta un intervento impattante sul nostro pianeta: inquinamento, consumo di suolo e di acqua. Non ultimo lo stato psicofisico degli animali stessi, dall'allevamento al macello.

Cosa dobbiamo sapere per una consapevolezza etica e sostenibile?

RELATORE

**PROFESSOR  
GIANNI  
TAMINO**



**Biologo**



## **“La genuinità dei cibi”**

**Mercoledì 18/03/2026  
presso la biblioteca comunale  
sala Grandesso ore 20.45**

Gli alimenti che acquistiamo,  
cuciniamo e mangiamo:  
Come vengono preparati e quale  
impatto hanno sul nostro organismo?  
Come sceglierli per una sana  
alimentazione?

