

COMACCHIESI STRAORDINARI

70 figure tra storia, arte, sport e memoria



Un viaggio nelle vite che hanno dato volto a Comacchio

Comacchiesi straordinari

70 figure tra storia, arte, sport e memoria

Da un'idea di Sandro Pozzati

Comacchiesi straordinari
70 figure tra storia, arte, sport e memoria
Da un'idea di Sandro Pozzati
Prima edizione, 2026. Revisione del 30 settembre 2026.

L'idea, la scelta dei personaggi e la revisione sono di Sandro Pozzati; la stesura dei testi è stata fatta con l'intelligenza artificiale, capitolo per capitolo, a partire da fonti verificabili.

Ogni racconto si chiude con le fonti della ricostruzione. Quando un dato è tramandato ma non documentato, nel testo lo si dichiara.

Le informazioni sono aggiornate al settembre 2026.

Su come è stato costruito questo libro, e su che cosa è stato controllato, si veda la Nota sul metodo, in chiusura.

Perché questo libro

Settanta vite, un'unica città.

Comacchio è una città d'acqua, di fuoco, di valli e di memoria. In queste pagine sfilano settanta protagonisti — artisti, sportivi, studiosi, politici, donne del lavoro, pionieri del turismo e custodi della storia — che hanno lasciato un segno nella vita della città e dei suoi lidi.

Alcuni sono nati fra questi canali e non se ne sono mai andati; altri sono partiti da ragazzi e hanno portato il nome di Comacchio in Argentina, in Brasile, a Parigi, a Roma. Qualcuno è famoso in tutto il mondo, qualcun altro non ha nemmeno una targa.

L'ordine dei capitoli non è un ordine di importanza: questo libro non fa classifiche. E tutti, qui dentro, sono comacchiesi — di nascita o di vita: chi non lo era non c'è più.

Indice

Filippo Carli	9
Canzio Cavallari	18
Rino Cavalieri	28
Appiano Buonafede	35
Piero Antonio Bonnet	44
Laura Fogli	52
Viviana Carli	61
Maura Tomasi	69
Emanuela Carli	77
Gianfranco Tomasi	84
Biagio Tomasi	94
Antonio Cavalieri Ducati	104
Vincenzino Folegatti	112
Edgardo Fogli	120
Giovacchino “Nino” Bonnet	126
Alessandro Zappata	136
Cesare Fogli	146
Antonio Samaritani	156
Mario Folegatti	163
Hilderaldo Luiz Bellini	170
Severo Pozzati “SEPO”	174
Ugo Guidi	181

Luigi Simoni	189
Paolo Simoni	198
Ivo Monterastelli	205
Marcello Simoni	212
Arturo Bellini	220
Giglio Zarattini	230
Giuseppe Felletti	238
Pietro Boccaccini	248
Aniello Zamboni	256
Guglielmo Cenni	266
Pier Gaetano Feletti	275
Adriana Benetti	284
Olga Fabbri	292
Giuliana Bonazza	297
Prospero Cavalieri	303
Agostina “Tina” Baldini	307
Rosalba Farinelli	315
Giovanni Nicolò Mezzogorri	323
Luigi Maria Carli	332
Riccardo Buonafede	336
Gabriella Braglia Luciani	345
Vladimiro Tomasi	354
Galileo Cavallari Murat	362
Cristina Bigoni	371

Simone Carli	379
Gianni Gelli	387
Pier Luigi Carli	395
Giacomo Cinti	403
Luigi Romano Menini	410
Emanuele Nordi	418
Michele Ebeling	427
Nicola Cavaliere San Bertolo	435
Marisa Tomasi	439
Luigi Bellini	447
Enrico Cavaliere	456
Carlo Carli	466
Dino Gardini	471
Secondo Finessi	477
Nino Vicentini	486
Davide Tomasi	493
Cristina Cicognani	502
Valter Zago	509
Antonio Bruno Feletti Virgili	519
Teresa De Carli Patrignani	529
Suor Luisa Gelli	535
Giacinto Tamburini	542
Fortunata Palmidina Rocca	546
Filippo Carli	556

Nota sul metodo	561
Un saluto	565

Filippo Carli

Il barcaiolo che portò la cucina di Comacchio in Argentina

Nel 1948 Filippo Carli aveva ventitré anni e davanti a sé un oceano.

Dietro di lui rimaneva Comacchio, ancora ferita dalla guerra. Una città nella quale il lavoro dipendeva dall'acqua, dalle stagioni e dalla capacità degli uomini di adattarsi a mestieri durissimi. Davanti c'era Buenos Aires, una metropoli immensa della quale Filippo probabilmente conosceva soltanto il nome e le promesse raccontate da chi aveva già attraversato l'Atlantico.

Tra quei due mondi c'era una nave.

Filippo vi salì insieme a molti altri italiani. Ognuno portava con sé una valigia, qualche indirizzo e una speranza difficile da spiegare. Non stavano partendo per una vacanza. Lasciavano famiglie, case, dialetti e abitudini senza sapere quando sarebbero tornati.

E neppure se sarebbero tornati.

Il ragazzo delle comacine

Filippo era nato a Comacchio e apparteneva a una generazione che aveva imparato presto a lavorare.

Ancora ragazzo aveva fatto il barcaiolo. Trasportava derrate alimentari sulle comacine, le imbarcazioni a fondo piatto che percorrevano i canali interni e, quando era necessario, affrontavano anche il mare aperto.

Non era un lavoro romantico.

Le comacine non erano le barche delle fotografie turistiche. Erano mezzi da caricare, governare e scaricare. Si partiva presto, si lavorava con le mani e si dipendeva dal vento, dall'acqua e dal peso trasportato. Una distrazione poteva costare cara. Un cambiamento del tempo poteva trasformare un viaggio ordinario in un rischio.

Filippo imparò così a conoscere l'acqua. Imparò la fatica, la prudenza e quella capacità tutta comacchiese di osservare il cielo prima di prendere una decisione.

Ma quel mestiere non gli piaceva.

Non voleva trascorrere tutta la vita spostando merci da una sponda all'altra. Per un giovane nato in una città circondata dall'acqua, la libertà poteva significare proprio questo: trovare il coraggio di lasciarla.

Nel 1948 prese la sua decisione.

Sarebbe andato in Argentina.

La nave per Buenos Aires

L'Italia usciva dalla guerra con città distrutte, famiglie divise e pochissime occasioni di lavoro. L'emigrazione riprese con forza e l'Argentina tornò a rappresentare una delle destinazioni più desiderate.

A Buenos Aires esisteva già una comunità italiana numerosa. Nei quartieri della capitale si parlavano dialetti provenienti da ogni parte della penisola. C'erano muratori, operai, commercianti, artigiani e ristoratori. Per chi arrivava dall'Italia, quella rete di persone poteva rappresentare il primo aiuto, ma non cancellava la durezza della partenza.

Il viaggio di Filippo cominciò in un porto italiano.

Non conosciamo il nome della nave né il giorno esatto nel quale salpò. Sappiamo però che aveva ventitré anni e che partì nel 1948 insieme ad altri emigranti.

Durante la traversata il mare dovette apparirgli completamente diverso da quello conosciuto a Comacchio. Non più la linea familiare dell'Adriatico, non più le acque basse delle Valli, ma un orizzonte che per giorni non mostrava altro che acqua.

A bordo si viveva aspettando.

Si aspettava il pasto. Si aspettava la notte. Si aspettava che qualcuno annunciasse la distanza percorsa. Si aspettava soprattutto di vedere comparire una terra nuova.

Quando la nave entrò nel Río de la Plata, Buenos Aires dovette sembrare interminabile. Il porto, i magazzini, le gru, i rumori e le strade erano lontanissimi dalla dimensione raccolta di Comacchio.

Filippo non aveva più davanti il canale Pallotta o le vie del centro lagunare.

Aveva davanti una delle città più grandi del mondo.

Una mensa italiana dall'altra parte dell'oceano

In Argentina, Filippo non si limitò a cercare un salario.

Aprì una mensa aziendale.

È un passaggio fondamentale della sua storia. Quel ragazzo che aveva lasciato le comacine cominciò a cucinare per altre persone e a organizzare un'attività propria. Nella mensa promosse la cucina italiana e comacchiese, portando in Argentina sapori, preparazioni e ricordi della città dalla quale era partito.

Non sappiamo quali piatti proponesse ogni giorno. Sarebbe sbagliato costruire un menu senza documenti. Ma sappiamo che la cucina comacchiese entrò nella sua nuova attività e divenne uno dei legami più forti con la terra lasciata alle spalle.

Filippo aveva scoperto qualcosa che avrebbe orientato tutto il resto della sua vita: il cibo non serviva soltanto a nutrire. Poteva raccontare un luogo.

Un piatto preparato a migliaia di chilometri di distanza poteva riportare un emigrante nella cucina di casa. Un profumo poteva riaprire improvvisamente una strada, una stanza, una domenica trascorsa in famiglia.

Mentre costruiva la propria vita a Buenos Aires, Filippo pensava anche ad Alessandra, la donna che avrebbe voluto accanto.

Si sposarono per procura.

Durante la cerimonia uno dei due sposi non era fisicamente presente. Filippo si trovava in Argentina e Alessandra era ancora in Italia. Era una scelta alla quale ricorrevano alcune coppie separate dall'emigrazione: il matrimonio permetteva alla moglie di affrontare successivamente il viaggio e raggiungere il marito.

Dietro quella formula burocratica c'erano una promessa e una distanza enorme.

Dopo il matrimonio, Alessandra poté partire. Attraversò a sua volta l'oceano e raggiunse Filippo in Argentina. Finalmente la loro vita insieme poteva cominciare davvero.

Il mondo cambia ancora

La permanenza argentina di Filippo coincise con un periodo di forti trasformazioni politiche e sociali. Nel 1955 il presidente Juan Domingo Perón venne rovesciato da un colpo di Stato militare. Per molte famiglie e attività economiche iniziò una fase di profonda incertezza.

Anche il progetto di Filippo ne fu colpito.

La crisi conseguente alla caduta di Perón lo spinse a lasciare il Paese. Dopo avere attraversato l'oceano per costruire una nuova vita, dovette prepararsi a compiere il viaggio contrario.

Filippo e Alessandra tornarono in Italia.

Non era una sconfitta. Era un altro inizio.

Nel 1954 erano nati i figli Alessandro e Massimo. La famiglia aveva ora bisogno di stabilità e Filippo si rimise in movimento. Trovò lavoro come cameriere in un prestigioso ristorante di Bologna.

Per un uomo che aveva gestito una mensa in Argentina, servire ai tavoli poteva sembrare un passo indietro. In realtà fu un'altra scuola.

Filippo osservava il funzionamento della sala, il rapporto con i clienti, i tempi della cucina e il modo nel quale un locale costruiva la propria reputazione. Tutto ciò che aveva imparato sulle barche, in Argentina e

nei ristoranti italiani cominciava a diventare parte di una stessa esperienza.

Il richiamo di Comacchio

Nel 1963 il fratello Giuseppe lo richiamò a Comacchio.

C'era la possibilità di prendere in gestione l'Orizzonte, una trattoria con camere in località Collinara, nella zona dove molti anni dopo sarebbe sorto il McDonald's.

Filippo tornò così nella città dalla quale era partito quindici anni prima. Comacchio stava cambiando. I Lidi crescevano, arrivavano i turisti e la ristorazione cominciava ad assumere un'importanza nuova. Il pesce delle Valli, l'anguilla e la cucina locale potevano diventare non soltanto alimenti quotidiani, ma elementi capaci di raccontare il territorio ai visitatori.

Filippo sembrava avere finalmente trovato il proprio posto.

Poi arrivò la tragedia.

Alessandra morì in un incidente stradale.

La donna che lo aveva sposato mentre lui si trovava dall'altra parte del mondo, che aveva attraversato l'oceano per raggiungerlo e che aveva condiviso con lui il ritorno in Italia, scomparve improvvisamente.

Filippo rimase con i figli e con un dolore che rischiava di paralizzare tutto.

Scelse ancora una volta di partire.

Ricominciare a Torino

Si trasferì a Torino e cominciò a lavorare con il cognato nella vendita di corredi e biancheria.

Era un mestiere completamente diverso. Niente barche, niente mensa, niente sala da ristorante. Filippo tornava a essere un emigrante interno, uno dei tanti italiani che in quegli anni lasciavano le città e i paesi d'origine per raggiungere i grandi centri industriali del Nord.

A Torino incontrò Rosa.

Anche lei era emigrata. Veniva da Napoli e, secondo il ricordo del figlio Massimo, ricordava a Filippo la moglie scomparsa.

Tra i due nacque un sentimento. Si sposarono e decisero di tornare nel territorio comacchiese.

Filippo aveva attraversato l'Atlantico, vissuto a Buenos Aires, lavorato a Bologna e venduto biancheria a Torino. Eppure il punto verso il quale continuava a dirigersi era sempre lo stesso.

Comacchio.

Il ritorno definitivo

Filippo e Rosa si stabilirono inizialmente al Lido di Pomposa, dove gestirono per qualche tempo l'albergo Paradiso, in viale Dolomiti.

Era un'altra tappa del lungo apprendistato di Filippo. Un albergo richiedeva capacità di accoglienza, organizzazione e attenzione continua. Gli ospiti non cercavano soltanto una stanza: volevano sentirsi accolti, mangiare bene e conoscere il territorio.

Seguì la gestione di una pizzeria con tavola calda nel centro storico di Comacchio.

Filippo continuava ad avvicinarsi al progetto che probabilmente aveva maturato attraverso tutte le esperienze precedenti. Gli mancava ancora un luogo che fosse veramente suo, nel quale far incontrare la cucina comacchiese, la memoria delle Valli e la capacità di raccontare.

Quel luogo arrivò nel 1977.

La Barcaccia

Il 12 maggio 1977 Filippo Carli inaugurò il ristorante Barcaccia, a poca distanza dal duomo di San Cassiano.

Anche il nome sembrava contenere tutta la sua storia.

Una barca era stata il suo primo luogo di lavoro. Su una nave aveva lasciato l'Italia. Grazie alle imbarcazioni aveva imparato a conoscere

l'acqua e gli uomini. Molti anni dopo, la barca ritornava nell'insegna del locale con il quale avrebbe legato definitivamente il proprio nome alla ristorazione comacchiese.

La Barcaccia divenne un punto di riferimento.

Filippo non offriva soltanto piatti. Intratteneva i clienti, raccontava Comacchio e spiegava la cucina del territorio. Era un grande affabulatore e possedeva una memoria straordinaria. I turisti, desiderosi di conoscere qualcosa in più della città e delle Valli, trovavano in lui una voce capace di trasformare il pranzo in un incontro.

Aveva capito che l'accoglienza non terminava quando il piatto veniva appoggiato sulla tavola.

Bisognava raccontare da dove proveniva quel cibo. Spiegare l'acqua, i pescatori, le stagioni, le abitudini e il rapporto secolare tra Comacchio e l'anguilla. Filippo trasformava l'esperienza accumulata in una forma personale di ospitalità.

Non aveva frequentato scuole di marketing turistico.

Aveva viaggiato.

Aveva lavorato.

Aveva ascoltato.

Una famiglia nella ristorazione

Dal matrimonio con Rosa nacquero altri tre figli. Anche loro entrarono nel mondo della ristorazione.

La storia di Filippo non si concluse quindi con il successo della Barcaccia. Continuò nelle scelte dei figli, nei locali aperti dalla famiglia e in una tradizione imprenditoriale costruita attraverso più generazioni.

Nel 2005 fu ancora una sua intuizione a spingere il figlio Massimo ad aprire la Locanda La Comacina, in via Edgardo Fogli.

Filippo aveva ormai ottant'anni, ma continuava a guardare avanti. Dopo mezzo secolo trascorso tra partenze, ritorni e nuove attività,

sapeva riconoscere un'occasione. Soprattutto sapeva che la cucina comacchiese aveva ancora storie da raccontare.

Rimase attivo anche negli ultimi anni della sua vita.

Morì nel maggio del 2020, all'hospice di Codigoro, dopo avere attraversato quasi un secolo di storia. Le sue esequie si svolsero nella concattedrale di San Cassiano. Venne tumulato accanto ad Alessandra, la giovane moglie che lo aveva raggiunto in Argentina e che aveva perduto tanti anni prima.

Che cosa resta oggi

Resta un ristorante.

Restano altri locali nati dall'esperienza della famiglia.

Rimangono i figli, i nipoti e il ricordo di un uomo capace di intrattenere i clienti raccontando una Comacchio che stava rapidamente scomparendo.

Ma soprattutto resta il percorso di un ragazzo che non accettò il destino apparentemente già scritto per lui.

Cominciò trasportando derrate alimentari sulle comacine. Attraversò l'Atlantico. Aprì una mensa a Buenos Aires. Si sposò a distanza. Tornò in Italia dopo una crisi politica. Fece il cameriere, il ristoratore, il venditore di biancheria e l'albergatore. Perse la moglie, ricostruì una famiglia e ripartì più volte.

Alla fine tornò definitivamente nella città dalla quale tutto era iniziato.

Filippo Carli non diventò famoso nel mondo.

Fece qualcosa di forse ancora più difficile: attraversò il mondo senza smarrire Comacchio e, quando tornò, mise tutta la propria esperienza al servizio della città.

Il ragazzo delle comacine aveva impiegato una vita intera per trovare il proprio approdo.

Lo trovò a pochi passi dal duomo.

Fonti della ricostruzione: la storia personale, familiare e professionale è documentata dal ricordo del figlio Massimo raccolto da [La Nuova Ferrara](#). Il contesto generale dell'emigrazione italiana è approfondito dal [Museo Nazionale dell'Emigrazione Italiana](#).

Qui finisce l'anteprima.

COMACCHIESI STRAORDINARI

Il libro intero è di 567 pagine e si scarica in PDF dalla pagina dei libri, con un contributo di 5 ?.

I 5 ? non sono il prezzo di un autore: sono un contributo alle spese degli strumenti digitali impiegati per questi progetti.

libri-pozzati.pages.dev

Da un'idea di Sandro Pozzati · scritto con l'intelligenza artificiale