

L'augghia protagonista a Favignana con degustazioni, laboratori e battute di pesca

notizia pubblicata **03 Ottobre 2018** alle ore **10:00** nella categoria **Enogastronomia**



A Favignana sabato 6 ottobre giornata dedicata al pesce “povero”, e in particolare all’augghia, un pesce azzurro locale, stagionale, molto diffuso nel mar Mediterraneo, quindi facilmente reperibile anche in filiera corta. Nella notte che precederà l’evento i pescatori ed i volontari faranno una lunga battuta di pesca, che sarà documentata con video e foto. All’alba le imbarcazioni rientreranno in porto e i pescatori consegneranno il pescato di aguglie pronto per la sagra.

Piazza Marina a Favignana farà da scenario all’evento. Nel pomeriggio del 6 ottobre prenderà il via “L’augghia: impariamo a conoscerla”, un incontro educativo alimentare con giochi di intrattenimento sull’augghia, tenuto dai giovani dell’Area Marina Protetta delle Egadi. Percorsi didattici, attività ludiche e narrative, laboratori creativi e sensoriali, canzoni e video documentari porteranno i bambini delle scuole di Favignana e anche gli adulti alla scoperta del mare e del pesce del Mediterraneo.

L’evento continuerà la sera con la “Sagra dell’augghia”, con degustazione di aguglie e calamari fritti, busiate con pesto alla trapanese. Quindi, spazio all’intrattenimento musicale con brani della tradizione siciliana e proiezioni di video e foto.

“L’augghia pesce povero, ricchezza del Mediterraneo” si svolge in occasione dei festeggiamenti della Madonna del Rosario – Protettrice dei Pescatori, organizzati dal Comune di Favignana e dal Comitato dei Pescatori, che continueranno fino a domenica 7 ottobre, con processioni, musica e fuochi d’artificio.

Il progetto è promosso dal Gac – F.L.A.G. “Isole di Sicilia” e finanziato grazie ai fondi del FEAMP (Fondo

