VareseNews

Germignaga si prepara per la sagra del pesce agone: un weekend di frittura, divertimento e musica

Pubblicato: Domenica 23 Giugno 2024



Località "Boschetto", Germignaga

Parco Il Boschetto, Via Goffredo Mameli

OGermignaga

Torna puntuale a **Germignaga** la storica **Sagra dei Pescatori**, oggi più comunemente nota come **Sagra dell'Agone**, quest'anno con il fine settimana del **28 e 29 giugno**, che cade proprio con la festività di **SS. Pietro e Paolo**.

La tradizione si rinnova offrendo ai cittadini di Germignaga e ai turisti due giorni di festa allietati dalla fragranza della friggitura degli agoni, delle alborelle e del pesce di lago.

Una tradizione che ha radici lontane per la comunità germignaghese, dove la pesca è stata per molto tempo una delle principali risorse economiche del paese, essendo l'agone tra le specie tipiche dei grandi laghi prealpini, presente dunque in abbondanti quantità anche nelle acque del lago Maggiore.

L'evento promosso dalla Pro Loco, ha goduto di un successo particolarmente ampio nelle passate edizioni e ritorna con il connubio tra cucina, intrattenimento e musica dal vivo, nella due giorni del Boschetto, che si aprirà sabato 28 giugno alle ore 19.

Specialità proposte dallo stand gastronomico della Pro Loco

- Linguine al persico (sabato 28)
- Lasagne alla Bolognese (sabato 28)
- Penne al sapore di Lago (domenica 29)
- Gnocchi alla sorrentina (domenica 29)
- Roast-beef all'inglese
- Agoni fritti
- Alborelle fritte
- Agoni in carpione
- Fritto di Lago



SAGRA dell'AGONE 2025 PREZZI



Piatto	Prezzo
Linguine al Persico (Sabato)	€. 10.00
Lasagne alla Bolognese (Sabato)	€. 8.00
Penne al sapore di Lago (Domenica)	€. 9.00
Gnocchi alla Sorrentina (Domenica)	€. 7.50
Roast-Beef all'inglese	€. 10.00
Agoni in carpione	€. 11.00
Agoni fritti	€. 12.00
Alborelle fritte	€. 13.00
Fritto di Lago	€. 12.00
Patate fritte	€. 3.00
Dessert/Sorbetto	€. 3.50
BEVANDE	
Bibite	€. 2.50
Birra allla spina	€. 3.00
Acqua 1/2 lt	€. 1.00
Vino bianco/rosso 0.5 lt	€. 5.00
Vino bianco/rosso 1 lt	€. 10.00
Barbera Alba Colli Bianchi 750cc	€. 12.00
Chardonnay IGP Casal Thaulero 750cc	€. 12.00

Possibilità di asporto. NO prenotazioni

Sabato 28 giugno

Ore 19 cena e asporto

Ore 22 fuochi artificiali sul lago organizzati dal comune di Luino che si potranno magistralmente vedere anche dal "Boschetto" e dal Lungolago di Germignaga.

Domenica 29 giugno

Ore 12.30 pranzo e asporto
Ore 19 cena e asporto
Dalle ore 21 si balla con "Romina"

Se questo evento fa già cantare le vostre papille gustative, potete **informarvi** chiamando Roberto al 3487349908 o Giada al 3486941156. È un weekend che promette di essere indimenticabile!

di In collaborazione con Pro Loco Germignaga