

15/10/2025 – La Provincia

<https://www.laprovinciacv.it/news/amministrazione/598419/civitavecchia-promuove-onde-di-gusto-pesca-sostenibile-e-tradizioni-locali.html>

la Provincia

Quotidiano di Civitavecchia, Santa Marinella, Fregene e dell'Etruria

Civitavecchia promuove "Onde di Gusto": pesca sostenibile e tradizioni locali

REDAZIONE WEB
redazione@laprovinciacv.it

15 OTTOBRE 2025 - 18.08



INGRESSO LIBERO

19/10/2025 | ORE 10:00

TALK SHOW "BLUE ECONOMY" & SHOW COOKING

HOTEL SAN GIORGIO
VIALE GIUSEPPE GARIBOLDI, 34 - 00053 - CIVITAVECCHIA (RM)

con **FABIO GALLO** conduttore RAI 1 "LINEA BLU" e "LINEA VERDE" e con lo **CHEF SIMONE TOSCANI** del ristorante Hotel San Giorgio Piatto "Pacchero con battuto di polpo, limone e pisolaccio" in abbinamento vino **Bianco IGT Nethum Azienda Muscarelli Tomajoli** Sommelier **STEFANO SALVATI**
DIBOBA PESCOPO responsabile Delegazione Storica Fiori Civitavecchia e Costa Bluca Romana

Sarà il festeggiato:
MARCO PIENDIBENE, Sindaco Comune di Civitavecchia
GIANCARLO RIGHINI, Assessore alla Pesca Regione Lazio
PIETRO ALESSI, Assessore al Lavoro e Turismo
MARCO MAURELLI, Presidente GAL Pesca Mare Lazio
COSIMO NICASTRO, Direttore Marittimo del Lato C.V. (CP)

INTERVERRANNO:
EMANUELA MARI, Consigliere Regione Lazio "Blue Economy - Legge Regionale n. 2 del 24 febbraio 2022"
MASSIMILIANO ROSSI Dirigente PEMAC 1 "Ricerca Scientifica e affari Generali" MASAF "Blue Economy: pesca e acquacoltura sostenibile"
GIAN MATTEO PANUNZI Biceconomia Parco Scientifico e Tecnologico dell'Università di Roma Tor Vergata "Blue Economy: tra opportunità e sfide".
ANTONIO BUFALARI, Avvocato abilitato specializzato in Diritto Marittimo e Segretario Generale Associazione Italiana "Blue Economy e Turismo del mare fra Italia e Regione Lazio"

FEAMA
REGIONE LAZIO

Edicola digitale



SFOGLIA IL GIORNALE

ACQUISTA L'EDIZIONE



I più letti



Un progetto musicale per il Capodanno di Ladispoli



«Tarquinia ha già pagato un prezzo altissimo. Il futuro del territorio non può essere ancor legato al carbone»



Stazione ferroviaria, via al recycling

CIVITAVECCHIA – Prende il via venerdì 17 ottobre 2025 l'iniziativa "Onde di Gusto – Pesca sostenibile e tradizioni a Civitavecchia", promossa dal Comune di Civitavecchia nell'ambito del bando PN FEAMPA 2021/2027 del GAL Pesca Mare Lazio, con l'obiettivo di valorizzare la pesca locale, promuovere la cultura della sostenibilità e rafforzare il legame tra tradizione e innovazione.

Il primo appuntamento, dedicato al tema "Pesca sostenibile", si terrà alle ore 9:30 presso l'Auditorium dell'Istituto Alberghiero "Stendhal – Calamatta" (via della Polveriera, 28) e prevede un talk show con esperti e rappresentanti delle istituzioni, seguito da uno show cooking curato dalla chef Patrizia Manunza del ristorante "Dolce & Salato", che presenterà un piatto simbolo della tradizione civitavecchiese – il tortino di alici – in abbinamento con il vino Pinot Bianco Soraluisa della Tenuta Sant'Isidoro. Il sommelier Giulio Bussu del ristorante "La Bomboniera", rappresentante della Delegazione Storica Fisar Civitavecchia e Costa Etrusco Romana, illustrerà gli abbinamenti e le caratteristiche del pescato locale.

L'incontro, moderato da Augusto Delle Monache, Presidente della Commissione Attività Produttive del Comune di Civitavecchia, vedrà i saluti istituzionali della Vice Sindaca Stefania Tinti, dell'Assessore al Lavoro e Turismo Piero Alessi, della Dirigente dell'IIS "Stendhal – Calamatta" Giovannina Corvaia e del Presidente del GAL Pesca Mare Lazio Marco Maurelli.

Seguiranno gli interventi di esperti del settore, tra cui Valeria Covacci e Giuseppe Nicolini della ASL Roma 4, Eraldo Rambaldi del Consorzio Mediterraneo Scarl, Massimo Di Roma di InfoTeam srl e Salvatore Cicarello, Presidente della Cooperativa di Pesca di Civitavecchia.

"Civitavecchia è una città che vive del mare, della sua storia e delle sue tradizioni. Attraverso iniziative come 'Onde di Gusto' vogliamo promuovere una cultura della sostenibilità che unisca tutela ambientale, valorizzazione delle filiere locali e sviluppo turistico" – ha dichiarato il Sindaco Marco Piendibene.

"La pesca è parte integrante della nostra identità economica e culturale. Questo progetto rafforza il dialogo tra istituzioni, scuole e operatori del settore, e contribuisce a far conoscere le eccellenze del nostro territorio anche al di fuori dei confini locali" – ha aggiunto l'Assessore al Lavoro e Turismo Piero Alessi.

L'iniziativa proseguirà nei giorni successivi con attività divulgative e laboratori didattici nelle scuole, show cooking e momenti di confronto pubblico dedicati alla Blue Economy, in collaborazione con il GAL Pesca Mare Lazio, la Regione Lazio, la Fisar e l'Istituto "Stendhal – Calamatta".

©RIPRODUZIONE RISERVATA