

20/10/2025 – La Provincia

<https://www.laprovinciacv.it/news/amministrazione/598643/grande-successo-per-onde-di-gusto-il-gusto-del-territorio-conquista-il-pubblico.html#:~:text=CIVITAVECCHIA%20%E2%80%93%20%E2%80%9COnde%20di%20Gusto%20%E2%80%93%20diffusione%20di%20una%20cultura%20alimentare>

**la Provincia**  
Quotidiano di Civitavecchia, Santa Marinella, Passetto e dell'entroterra

## Grande successo per "Onde di Gusto" Il gusto del territorio conquista il pubblico

REDAZIONE WEB  
redazione@laprovincia.online

20 OTTOBRE 2025 - 18:08



CIVITAVECCHIA – "Onde di Gusto – Pesca Sostenibile e Tradizioni a Civitavecchia", il progetto promosso dal Comune di Civitavecchia con il sostegno del GAL Pesca Mare Lazio nell'ambito del programma PN FEAMPA 2021/2027, è dedicato alla valorizzazione della pesca locale e alla diffusione di una cultura alimentare sostenibile.

Come spiegano dal Pincio «la manifestazione, dedicata alla cultura gastronomica del mare e alla valorizzazione dei prodotti locali, ha animato la città con talk show, showcooking, degustazioni, incontri e momenti di intrattenimento, richiamando un pubblico numeroso e attento. Le telecamere di Canale 5 – Mediaset hanno documentato l'evento, con due servizi in onda su TG5 "Gusto Verde"(sabato 18 ottobre ore 8:00) e TG5 "Gusto" (domenica 19 ottobre ore 13:00), a cura del giornalista Gioacchino Bonsignore, contribuendo così alla promozione della pesca sostenibile e delle tradizioni civitavecchiesi».

La seconda giornata, svoltasi domenica 19 ottobre presso l'Hotel San Giorgio, ha visto il Talk Show "Blue Economy", moderato dal conduttore Rai 1 Fabio Gallo ("Linea Blu", "Linea Verde"), con la partecipazione di istituzioni, esperti e operatori del settore.

Tra i presenti, il Sindaco di Civitavecchia Marco Piendibene, l'Assessore al Lavoro e Turismo Pietro Alessi, l'Assessore regionale alla Pesca Giancarlo Righini, la Consigliera regionale Emanuela Mari, il Presidente del GAL Pesca Mare Lazio Marco Maurelli, il Dirigente PEMAC 1 del MASAF Massimiliano Rossi, il Prof. Gian Matteo Panunzi dell'Università di Roma Tor Vergata e l'Avv. Antonio Bufalari, Segretario Generale di Assonautica Italiana.

Il confronto ha messo in luce il valore strategico della Blue Economy, riconosciuto dalla Regione Lazio attraverso la Legge Regionale n. 2 del 24 febbraio 2022, come strumento per promuovere un futuro sostenibile fondato sulla tutela del mare e delle risorse ittiche.

Applaudito anche il momento enogastronomico, con lo show cooking dello chef Simone Toscani (Hotel San Giorgio) che ha proposto il "Pacchero con battuto di polpo, limone e pistacchio", in abbinamento al vino Bianco IGT Nethundell'Azienda Muscari Tomajoli, con la collaborazione del sommelier Stefano Salvati della Delegazione Storica FISAR Civitavecchia e Costa Etrusco Romana.

Durante la giornata è stato inoltre allestito un Info Point dedicato all'iniziativa "Onde di Gusto", con materiale informativo e gadget promozionali, tra cui cartoline-ricetta e zainetti in tessuto personalizzati, per incentivare il consumo consapevole del pescato locale.

Sono inoltre in corso la Campagna di Educazione Alimentare "Fish & Cheap" e il Concorso di Libera Creatività "Luoghi, Piatti e Gente di Mare", insieme a laboratori e seminari nelle scuole dedicati alla biodiversità marina, alla stagionalità del pescato e ai principi della pesca sostenibile.

L'Assessore al Lavoro e Turismo Pietro Alessi ha espresso grande soddisfazione per il risultato raggiunto: "Siamo orgogliosi del successo di 'Onde di Gusto', che ha saputo coniugare tradizione, innovazione e promozione del territorio. Ringrazio di cuore il delegato alla Pesca Emanuele Dell'Anno per l'impegno con cui ha seguito ogni fase del progetto, la Regione Lazio, il GAL Pesca Mare Lazio, tutti i partner istituzionali e tecnici e gli ospiti che hanno contribuito alla riuscita di un evento che rafforza il legame di Civitavecchia con il mare e con le sue eccellenze".

©RIPRODUZIONE RISERVATA