

**17/10/2025 – Lagone.it**

<https://www.lagone.it/2025/10/17/onde-di-gusto-17-19-novembre-a-civitavecchia/>



HOME > EVENTI

# **Onde di gusto 17 – 19 novembre a Civitavecchia**

17/10/2025



Città di  
Civitavecchia

GAL  
MARE  
LAZIO  
PESCA



PN  
2021-2027  
FEAMPA



MINISTERO DELL'AGRICOLTURA  
DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE  
E DELLE FORESTE



REGIONE  
LAZIO



INGRESSO LIBERO

19/10/2025 | ORE 10:00

## TALK SHOW "BLUE ECONOMY" & SHOW COOKING



**HOTEL SAN GIORGIO**  
VIALE GIUSEPPE GARIBALDI, 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 pistacchio*"  
in abbinamento vino *Bianco IGT Nelhun Azienda Muscaroli Tomajoli*  
Sommelier **STEFANO SALVATI**  
**DEBORA PISCOPO** Responsabile Delegazione Storica Fisar Civitavecchia e Costa Etrusco Romana

Saluti Istituzionali:

**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 Lazio 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**, Bioeconomia Parco Scientifico e Tecnologico dell'Università di Roma Tor Vergata  
"Blue Economy: tra opportunità e sfide".

**ANTONIO BUFALARI**, Avvocato, docente specializzato in Diritto Marittimo e Segretario Generale Assonautica Italiana  
"Blue Economy e turismo del mare tra Italia e Regione Lazio"

In collaborazione con:



Riceviamo e pubblichiamo

La città di Civitavecchia promuove l'iniziativa "**Onde di Gusto**" *Pesca Sostenibile e Tradizioni a Civitavecchia*. Sindaco di Civitavecchia **Marco Piendibene** e Assessore lavoro e turismo, **Pietro Alessi**, ha attivato un percorso di **Valorizzazione e Promozione della Pesca locale sostenibile, delle sue tradizioni e dei piatti tipici** partecipando con successo al bando **PN FEAMPA 2021/2027 Codice Intervento 331214 Azione 1.1.D della ssi del GAL PESCA MARE LAZIO "Azione volta allo sviluppo dell'innovazione di marketing"**, con l'obiettivo di diffondere la cultura della stagionalità, della pesca sostenibile e delle buone pratiche alimentari.

Il progetto, rivolto a studenti, cittadini e operatori del settore enogastronomico, combina momenti formativi, esperienze pratiche e attività di promozione anche nazionale per raccontare il valore del mare e dei prodotti locali.

**Dal 15 al 28 Ottobre 2025:** Partirà **la Campagna Digitale Di Promozione Del Pescato Locale FB "ONDE DI GUSTO" Pesca Sostenibile e Tradizioni a Civitavecchia**, per sensibilizzare **cittadini e turisti, promuovendo l'identità del territorio e le imprese locali legate al pescato di qualità, grazie alla diffusione di materiali informativi, ricette, videointerviste, ecc.**

**Nel weekend 17-19 Ottobre 2025: Talk Show e Show Cooking.** Verranno organizzati **due talk show e convegni aperti al pubblico**, con la partecipazione di istituzioni, operatori del settore e *stakeholder* locali.

Il primo Talk Show "**Pesca Sostenibile**" e Show Cooking è previsto per **Venerdì 17 Ottobre ore 9:30** presso **Auditorium I.I.S. "Stendhal - Calamatta" sede Alberghiero, Via della Polveriera 28, Civitavecchia.**

L'incontro riguarderà la pesca sostenibile e il suo ruolo nella società odierna. La pesca sostenibile è un approccio alla cattura di risorse marine che mira a preservare gli ecosistemi, garantendo al tempo stesso la continuità dell'attività economica e la sicurezza alimentare per le generazioni future.

Per i saluti istituzionali saranno presenti:

**Stefania Tinti**, Vice Sindaco Comune di Civitavecchia;

**Pietro Alessi**, Assessore al Lavoro e Turismo;

**Giovannina Corvaia**, Dirigente dell'I.I.S. "Stendhal - Calamatta" di Civitavecchia;

**Marco Maurelli**, Presidente del Gal Pesca Mare Lazio;

**Modera Augusto Delle Monache**, Presidente Commissione Attività Produttive Comune di Civitavecchia.

In merito agli interventi diretti saranno coinvolti:

**Valeria Covacci**, Direttore UOC Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione, ASL Roma 4, "Qualità nutrizionali dei prodotti della pesca";

**Giuseppe Nicolini**, Direttore UOSD Responsabile del Servizio Igiene Alimenti di Origine Animale, ASL Roma 4, "Prodotti ittici, sicurezza alimentare e rintracciabilità";

**Eraldo Rambaldi**, Presidente del Consorzio Mediterraneo Scarl, "Tracciabilità dei prodotti ittici";

**Massimo Di Roma**, Infoteam srl, "Sistemi di promozione delle eccellenze per valorizzare i marchi locali e i prodotti tipici, e-Fish";

**Salvatore Cicarello**, Presidente Cooperativa di Pesca di Civitavecchia, "La pesca: tradizione e futuro".

A seguire **Show Cooking** con **chef Patrizia Manunza del Ristorante "Dolce & Salato" e FIC prepara "Tortino di Alici alla Civitavecchiese" in abbinamento con il vino Pinot Bianco Soraluisa Tenuta Sant'Isidoro; Sommelier Giulio Bussu del Ristorante "La Bomboniera" e rappresentante della Delegazione Storica Fisar Civitavecchia e Costa Etrusco Romana** che proporranno ricette tradizionali e innovative a base di pescato locale. Gli eventi offriranno degustazioni gratuite e momenti di confronto, rafforzando il legame tra cultura gastronomica e tradizione marinara di Civitavecchia.

**Domenica 19 Ottobre ore 10:00 presso Hotel San Giorgio Viale Giuseppe Garibaldi, 34 Civitavecchia**, avrà luogo il secondo Talk Show "**Blue Economy**" e Show Cooking, che ha l'obiettivo di approfondire le principali tematiche legate alla sostenibilità e alle opportunità offerte dalla **Blue Economy**, un settore sempre più strategico per lo sviluppo economico e ambientale del nostro paese. La **Regione Lazio ha riconosciuto il ruolo strategico della Blue Economy**, con la **L.R. n. 2 del 24 febbraio 2022, promuovendo uno sviluppo sostenibile legato al mare e alle risorse idriche**. Sarà moderato da **Fabio Gallo, conduttore Rai 1 di Linea Blu e Linea Verde**.

Per i saluti istituzionali saranno presenti:

**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 Lazio C.V. (CP) Comandante della Capitaneria di Porto di Civitavecchia.

In merito agli interventi diretti saranno coinvolti:

**Emanuela Mari**, Consigliere Regione Lazio "**Blue Economy – Legge Regione Lazio 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**, Bioeconomia Parco Scientifico e Tecnologico dell'Università di Roma Tor Vergata "Blue Economy: tra opportunità e sfide";

**Antonio Bufalari**, Avvocato, docente specializzato in Diritto Marittimo e Segretario Generale Assonautica Italiana, "Blue Economy e turismo del mare tra Italia e Regione Lazio".

A seguire **Show Cooking** con **chef Simone Toscani del Ristorante Hotel San Giorgio piatto "Pacchero con battuto di polpo, limone e pistacchio" e in degustazione con il vino Bianco IGT Nethun Azienda Muscari Tomajoli; Sommelier Stefano Salvati, Debora Piscopo** Responsabile Delegazione Storica Fisar Civitavecchia e Costa Etrusco Romana, che proporranno ricette tradizionali e innovative a base di pescato locale. Gli eventi offriranno degustazioni gratuite e momenti di confronto, rafforzando il legame tra cultura gastronomica e tradizione marinara di Civitavecchia.

**16-28 Ottobre 2025**: sarà promossa **Campagna di Educazione Alimentare "Fish & Cheap"** e sarà indetto un **Concorso di Libera Creatività dal titolo "Luoghi, Piatti e Gente di Mare"** e saranno realizzati **Laboratori e seminari nelle scuole primarie e/o secondarie** dedicati alla biodiversità marina, alla stagionalità del pescato e ai principi della pesca sostenibile. I ragazzi avranno l'opportunità di partecipare ad attività ludico-educative e laboratori, imparando a conoscere le specie locali, i cicli naturali del mare e l'importanza di un consumo responsabile. Gli incontri nelle scuole rappresentano un'occasione unica per avvicinare i più giovani al rispetto dell'ecosistema marino, promuovendo consapevolezza e comportamenti virtuosi.

L'iniziativa si inserisce in un contesto di promozione della filiera corta e della qualità certificata, con l'obiettivo di sostenere le piccole imprese locali, rafforzare l'identità gastronomica del territorio e sensibilizzare la cittadinanza verso scelte alimentari responsabili e consapevoli.

**Si ringraziano per la collaborazione la dirigente prof. Giovannina Corvaia**, Dirigente dell'I.I.S. "Stendhal - Calamatta" di Civitavecchia, **Debora Piscopo**, Sommelier Responsabile della Delegazione Storica Fisar Civitavecchia e Costa Etrusco Romana e la **chef Carla Di Michele FIC di Roma**.

