

24/10/2025 – Tregiornale.it

<https://www.terzobinario.it/onde-di-gusto-a-civitavecchia-al-pincio-il-bilancio-finale/>



## Onde di Gusto a Civitavecchia, al Pincio il bilancio finale

Ott 25, 2025 | Civitavecchia, Politica



Conferenza stampa di bilancio per “Onde di Gusto – Pesca Sostenibile e Tradizioni a Civitavecchia”, l’iniziativa promossa dal **Comune di Civitavecchia** con il sostegno del **GAL Pesca Mare Lazio**, nell’ambito del bando **PN FEAMPA 2021/2027 – Codice Intervento 331214 Azione 1.1.D “Sviluppo dell’innovazione di marketing”**.



Si è tenuta in sala Giunta al Pincio, per fare il punto sul Un percorso che ha unito formazione, cultura, gastronomia e sensibilizzazione ambientale, con l’obiettivo di valorizzare la pesca locale sostenibile, le tradizioni marinare e i piatti tipici del territorio.

Presenti il **Sindaco Marco Piendibene**, dell'**Assessore al Lavoro e Turismo Pietro Alessi** e del **Delegato alla Pesca Emanuele Dell'Anno**, in collegamento **Marco Maurelli**, Presidente GAL Pesca Mare Lazio, e il consigliere **Augusto Delle Monache**.

Ha detto il sindaco: "La città si vuole dare una nuova veste di tradizione e sostenibilità ripensando la sua matrice industriale, da rendere sostenibile, per concentrarsi sulla sua risorsa naturale che è il mare".

Così l'assessore Alessi: "Qualcuno ha parlato di momento sbagliato dell'iniziativa per via del fero della pesca ma questa è limitata allo strascico. Nonostante un'organizzazione compressa in 15 giorni siamo riusciti a farcela. 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. un grazie speciale agli uffici che hanno seguito l'iter".

---

"Come Gal non abbiamo nell'accettare una sfida simile. L'iniziativa è piaciuta a tutti perché il Gal vede Civitavecchia con occhi diversi per via del suo potenziale. Si sono messi assieme turismo, pesca, enogastronomia e scuola" ha detto Marco Maurelli.

Di seguito il testo del comunicato: "Civitavecchia ha ospitato eventi, esperienze didattiche e momenti di confronto che hanno coinvolto studenti, cittadini, operatori del settore enogastronomico e istituzioni regionali e nazionali.

La città è stata al centro di un ricco programma di iniziative: per promuovere al meglio l'evento "Onde di Gusto", le telecamere di **Canale 5 – Mediaset** hanno fatto tappa a Civitavecchia, realizzando due servizi andati in onda Sabato 18 Ottobre alle ore 8:00 su TG5 "**Gusto Verde**" e Domenica 19 Ottobre alle ore 13:00 su TG5 "**Gusto**", a cura del giornalista **Gioacchino Bonsignore**.

Le trasmissioni hanno offerto un'importante vetrina al **pescato locale**, autentico protagonista della tradizione gastronomica civitavecchiese. Il pescatore **Fabrizio Zampolini**, custode di una lunga esperienza tramandata da generazioni, ha illustrato il pescato del giorno proveniente dalla sua imbarcazione, attiva sul territorio da oltre 45 anni.

Ampio spazio è stato dedicato anche al **Mercato Storico di Civitavecchia**, cuore pulsante della filiera ittica cittadina, dove il pesce fresco del Tirreno incontra la creatività della cucina locale. Per l'occasione sono state **realizzate due ricette** che esaltano la qualità e la versatilità del pescato civitavecchiese: i **culurgiones**, ricetta sarda reinterpretata con ingredienti del mare locale, e la **grigliata d'autunno**, simbolo della convivialità e dei sapori autentici del territorio.

Dal 15 al 28 Ottobre 2025 la Campagna Digitale "Onde di Gusto" Pesca Sostenibile e Tradizioni a Civitavecchia animerà i canali social del Comune e dei partner, promuovendo la cultura del pescato locale e della stagionalità attraverso video, interviste, ricette e approfondimenti. Segui la pagina facebook creata appositamente per rimanere aggiornato!

<https://fb.me/e/6mI0ikhZD>

Tra i momenti più significativi, i **due Talk Show con Show Cooking** che hanno raccolto ampia partecipazione e apprezzamento.

Il **17 ottobre**, presso l'Auditorium dell'I.I.S. "Stendhal - Calamatta", si è svolto il primo incontro dedicato alla **pesca sostenibile**. L'evento, introdotto dai saluti istituzionali di **Stefania Tinti**, Vice Sindaco della Città di Civitavecchia, **Pietro Alessi**, **Giovannina Corvaia**, Dirigente IIS "Stendhal - Calamatta", e **Marco Maurelli**, Presidente GAL Pesca Mare Lazio, e moderato da **Augusto Delle Monache**, Presidente Commissione Attività Produttive Comune di Civitavecchia, ha visto interventi qualificati di esperti del settore alimentare e ittico, tra cui **Valeria Covacci**, Direttore UOC Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione, ASL Roma 4, **Giuseppe Nicolini**, Direttore UOSD Responsabile del Servizio Igiene Alimenti di Origine Animale, ASL Roma 4, **Eraldo Rambaldi**, Presidente del Consorzio Mediterraneo Scarl, **Massimo Di Roma**, Infoteam srl, **Daniele Scipione**, Socio Cooperativa di Pesca di Civitavecchia. A conclusione, lo **Show Cooking** della chef **Patrizia Manunza** del ristorante *Dolce & Salato*, accompagnata dal sommelier **Giulio Bussu** (Fisar Civitavecchia e Costa Etrusco Romana), ha offerto una degustazione del "**Tortino di Alici alla Civitavecchiese**", abbinato al *Pinot Bianco Soraluisa* della *Tenuta Sant'Isidoro*.

Il **19 ottobre**, presso l'Hotel San Giorgio, si è svolto il secondo Talk Show dal titolo "**Blue Economy**", moderato da **Fabio Gallo**, conduttore Rai 1 Linea Blu e Linea Verde. L'incontro ha approfondito le opportunità economiche e ambientali legate alla sostenibilità del mare, con la partecipazione di numerosi rappresentanti istituzionali, tra cui **Marco Piendibene**, **Pietro Alessi** e **Lorenzo Masci**, C.F. (CP) il quale ha portato i saluti del Direttore Marittimo del Lazio C.V. (CP) **Cosimo Nicastro**. Interventi di rilievo sono stati quelli del **Dott. Massimiliano Rossi**, Dirigente PEMAC 1 MASAF Roma, del **Prof. Gian Matteo Panunzi**, esperto in Bioeconomia presso il Parco Scientifico e Tecnologico dell'Università di Roma Tor Vergata, dell'Avv. **Antonio Bufalari**, docente di Diritto Marittimo e Segretario Generale di Assonautica Italiana e di **Salvatore Cicatello**, Presidente della Cooperativa di Pesca di Civitavecchia. A seguire, lo chef **Simone Toscani** ha proposto un raffinato "**Pacchero con battuto di polpo, limone e pistacchio**", accompagnato dal *Bianco IGT Nethun* dell'azienda *Muscari Tomajoli* e presentato dal sommelier **Stefano Salvati** della Delegazione Fisar Civitavecchia e Costa Etrusco Romana. Presente anche **Debora Piscopo**, Responsabile Delegazione Storica Fisar Civitavecchia e Costa Etrusco Romana.

Durante gli eventi, inoltre, sono stati **allestiti due Info Point dedicati all'iniziativa "Onde di Gusto"**, dove i partecipanti hanno potuto ricevere **materiali informativi e gadget realizzati ad hoc per l'evento**, tra cui **cartoline-ricetta sul pescato locale civitavecchiese** pensate per valorizzare le tradizioni culinarie e promuovere il consumo consapevole dei prodotti del mare, **zainetti in tessuto personalizzati** ecc rafforzando l'immagine coordinata dell'evento e promuovendo comportamenti responsabili e consapevoli legati al consumo del pescato locale.

Con grande entusiasmo sono state avviati la **Campagna di Educazione Alimentare "Fish & Cheap"** e il **Concorso di Libera Creatività "Luoghi, Piatti e Gente di Mare"**, due iniziative che mettono i giovani al centro, stimolando curiosità e creatività intorno al mare e alle sue risorse. **Fino a Martedì 28 Ottobre**, nelle scuole primarie e secondarie di Civitavecchia, i ragazzi vivranno un vero e proprio **viaggio alla scoperta della biodiversità marina**, della **stagionalità del pescato** e dei **principi della pesca sostenibile**. Al contempo, il concorso creativo li invita a **raccontare con fantasia e sensibilità la propria visione del mare**, trasformandolo in simbolo di **identità, tradizione, lavoro e sostenibilità**.

"Onde di Gusto" ha rappresentato un modello virtuoso di collaborazione tra istituzioni, scuola, imprese e cittadini, rafforzando il legame tra **cultura gastronomica e tradizione marinara** e promuovendo la **filiere corta e la qualità certificata** del pescato locale.

Evento organizzato da CEA «Ambiente e Mare», R. Marche - Partners in Service srl - PMI Innovativa.

**Finanziato Bando PN FEAMPA 2021/2027 Codice Intervento 331214 Azione 1.1.D della SSL del GAL PESCA MARE LAZIO "Azione volta allo sviluppo dell'innovazione di marketing" COMUNE DI CIVITAVECCHIA.**