

16/10/2025 – Tcrgiornale.it

https://trcgiornale.it/civitavecchia-promuove-onde-di-gusto-pesca-sostenibile-e-tradizioni-locali/?fbclid=IwY2xjawNizmZleHRuA2FlbQlxMQABHhDvZYs_0mTagFiMgH4E7jqw18-ZjOHb-bOhyu9blyPD8Ony-GSpx47L7DUc_aem_41pEhqe1aks3fpo4vbNQg



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

Di: Redazione TRC il: 16 Ottobre 2025, 10:27 In: Attualità Nessun commento

Stampa Email

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 Nebbiolo Azienda Agricola Tomaioli**

Prende il via domani 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".