

24/10/2025 – **Trc**giornale.it

<https://trcgiornale.it/on-de-di/>



Continua il successo di "Onde di gusto", tra pesca sostenibile e tradizione

Di: **Redazione TRC** il: 24 Ottobre 2025, 15:31 In: Attualità, In primo piano 1 Comment

 Stampa  Email



Grande successo 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. 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.



Grazie alla volontà del Sindaco Marco Piendibene, dell'Assessore al Lavoro e Turismo Pietro Alessi e del Delegato alla Pesca Emanuele Dell'Anno, 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 ad hoc per rimanere aggiornato! <https://fb.me/e/6ml0ikhZD>

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 avviate 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 filiera corta e la qualità certificata del pescato locale.

24/10/2025 – Canale YouTube Trcgiornale.it

<https://www.youtube.com/watch?v=oQgyWOGUudo>

YouTube interface showing a video player with a search bar and navigation icons.



Continua il successo di "Onde di gusto", tra pesca sostenibile e tradizione

Trc Giornale 7010 iscritti iscriviti

65 visualizzazioni · 24 ott 2025

Grande successo 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. Un percorso che ha unito formazione, cultura, gastronomia e sensibilizzazione ambientale, con l'obiettivo di valorizzare la pesca locale sostenibile, le tradizioni marine e i piatti tipici del territorio.