

31/10/2025 – **Trc**giornale.it

<https://trcgiornale.it/chiusa-con-successo-la-prima-edizione-di-onde-di-gusto-pesca-sostenibile-e-tradizioni-a-civitavecchia/>



Chiusa con successo la prima edizione di "Onde di Gusto – Pesca Sostenibile e Tradizioni a Civitavecchia"

Di: Redazione TRC il: 31 Ottobre 2025, 14:59 In: Attualità Nessun commento

Stampa Email



Esordio strabiliante per la prima edizione 2025 di "Onde di Gusto – Pesca Sostenibile e Tradizioni a Civitavecchia", progetto promosso 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".

L'iniziativa 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 all'impegno del Sindaco Marco Piendibene, dell'Assessore al Lavoro e Turismo Pietro Alessi e del Delegato alla Pesca Emanuele Dell'Anno.

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.

Dal 15 al 28 ottobre 2025, la Campagna Digitale "Onde di Gusto" ha animato i canali social del Comune e dei partner, con video, interviste, ricette e approfondimenti per diffondere la cultura della pesca sostenibile e della stagionalità dei prodotti del mare.

Due gli appuntamenti principali:

17 Ottobre 2025 – Auditorium I.I.S. "Stendhal – Calamatta"

Talk Show dedicato alla pesca sostenibile, con interventi di esperti del settore sanitario e ittico, e Show Cooking

19 Ottobre 2025 – Hotel San Giorgio;

Talk Show "Blue Economy", moderato da Fabio Gallo, con la partecipazione di rappresentanti istituzionali e del mondo accademico, e Show Cooking

Durante le giornate dell'evento sono stati allestiti Info Point dedicati, dove i visitatori hanno ricevuto materiali informativi, gadget e cartoline-ricetta sul pescato locale, oltre a zainetti personalizzati. L'obiettivo: promuovere comportamenti responsabili e il consumo consapevole del pescato civitavecchiese, rafforzando l'immagine coordinata dell'iniziativa.

Si è concluso con grande successo anche il progetto educativo rivolto alle scuole primarie e/o secondarie di primo grado della città di Civitavecchia. L'iniziativa ha compreso tre importanti attività formative: Campagna di Educazione Alimentare "Fish & Cheap", finalizzata a sensibilizzare i più giovani sull'importanza di una corretta alimentazione e del consumo consapevole del pescato locale; Concorso di Libera Creatività "Luoghi, Piatti e Gente di Mare", che ha stimolato studenti e insegnanti a raccontare, attraverso disegni, elaborati e racconti, il legame tra la città, il mare e le sue tradizioni; il Laboratorio "Conosciamo il Mare": PPT "I pesci secondo stagione" + N. 1 Laboratorio Gioco Psicomotricità "Il Cavalluccio Marino", dedicati alla biodiversità marina, alla stagionalità del pescato e ai principi della pesca sostenibile, con attività pratiche e momenti di confronto guidati da esperti del settore (scuole primarie)

L'iniziativa ha rappresentato un importante momento di educazione ambientale e culturale, favorendo la conoscenza del patrimonio marittimo di Civitavecchia e promuovendo nei più giovani valori di sostenibilità, rispetto del mare e consapevolezza alimentare.

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

Si ringraziano: Giovannina Corvaia, Dirigente dell'I.I.S. "Stendhal – Calamatta" di Civitavecchia, , Marco Maurelli, Presidente del Gal Pesca Mare Lazio, Augusto Delle Monache, Moderatore e Presidente Commissione Attività Produttive Comune di Civitavecchia, 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, la chef FIC Roma Patrizia Manunza del Ristorante "Dolce & Salato", Tenuta Sant'Isidoro, il Sommelier FISAR Giulio Bussu del Ristorante "La Bomboniera", Fabio Gallo conduttore Rai 1 Linea Blu e Linea Verde, Lorenzo Masci, C.F. (CP), Salvatore Cicatello, Presidente Cooperativa di Pesca di Civitavecchia, Dott. Massimiliano Rossi, Dirigente PEMAC 1 MASAF Roma, Prof. Gian Matteo Panunzi, esperto in Bioeconomia presso il Parco Scientifico e Tecnologico dell'Università di Roma Tor Vergata, Avv. Antonio Bufalari, docente di Diritto Marittimo e Segretario Generale di Assonautica Italiana, chef Simone Toscani del Ristorante Hotel San Giorgio, Azienda Muscari Tomajoli, sommelier Stefano Salvati della Delegazione Storica Fisar Civitavecchia e Costa Etrusco Romana, Debora Piscopo Responsabile Delegazione Storica Fisar Civitavecchia e Costa Etrusco Romana