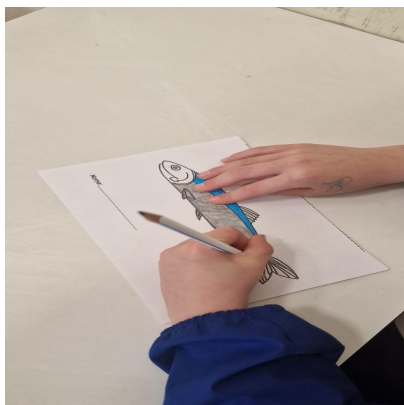




Esordio strabiliante per la prima edizione 2025 di **“Onde di Gusto” Pesca Sostenibile e Tradizioni a Civitavecchia**•

Descrizione

Riceviamo e pubblichiamo

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 “” stata al centro di un ricco programma di iniziative: per promuovere al meglio l’evento **“Onde di Gusto”**•, le telecamere di **Canale 5** e **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;
- **N. 1 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"** e **PMI Innovativa**.