



Grande successo per “Onde di Gusto” a Civitavecchia

Descrizione

Riceviamo e pubblichiamo

Il gusto del territorio conquista il pubblico

Edizione da record tra mare, sapori e convivialit  per “ONDE DI GUSTO” a Civitavecchia. “Onde di Gusto” Pesca Sostenibile e Tradizioni a Civitavecchia, il progetto promosso dal Comune di Civitavecchia con il sostegno del **GAL Pesca Mare Lazio** nell’ambito del programma **PN FEAMPA 2021/2027**,   dedicato alla valorizzazione della pesca locale e alla diffusione di una cultura alimentare sostenibile.

La manifestazione, dedicata alla cultura gastronomica del mare e alla valorizzazione dei prodotti locali, ha animato la citt  con **talk show, showcooking, degustazioni, incontri e momenti di intrattenimento**, richiamando un pubblico numeroso e attento.

Le telecamere di **Canale 5** e **Mediaset** hanno documentato l’evento, con due servizi in onda su **TG5** e **Gusto Verde** (sabato 18 ottobre ore 8:00) e **TG5** e **Gusto** (domenica 19 ottobre ore 13:00), a cura del giornalista **Gioacchino Bonsignore**, contribuendo cos  alla promozione della pesca sostenibile e delle tradizioni civitavecchiesi.

La seconda giornata, svoltasi **domenica 19 ottobre presso l’Hotel San Giorgio**, ha visto il **Talk Show** **Blue Economy**, moderato dal conduttore Rai 1 **Fabio Gallo** (Linea Blu, Linea Verde), con la partecipazione di istituzioni, esperti e operatori del settore.

Tra i presenti, il **Sindaco di Civitavecchia Marco Piendibene**, l’**Assessore al Lavoro e Turismo Pietro Alessi**, l’**Assessore regionale alla Pesca Giancarlo Righini**, la **Consigliera regionale Emanuela Mari**, il **Presidente del GAL Pesca Mare Lazio Marco Maurelli**, il **Dirigente PEMAC 1 del MASAF Massimiliano Rossi**, il **Prof. Gian Matteo Panunzi** dell’Universit  di Roma Tor Vergata e l’**Avv. Antonio Bufalari**, Segretario Generale di Assonautica Italiana.

Il confronto ha messo in luce il valore strategico della **Blue Economy**, riconosciuto dalla Regione Lazio attraverso la **Legge Regionale n. 2 del 24 febbraio 2022**, come strumento per promuovere un futuro sostenibile fondato sulla tutela del mare e delle risorse ittiche.

Applaudito anche il momento enogastronomico, con lo **show cooking dello chef Simone Toscani** (Hotel San Giorgio) che ha proposto il **“Pacchero con battuto di polpo, limone e pistacchio”**, in abbinamento al vino **Bianco IGT Nethundell** **Azienda Muscari Tomajoli**, con la collaborazione del **sommelier Stefano Salvati** della **Delegazione Storica FISAR Civitavecchia e Costa Etrusco Romana**.

Durante la giornata **“**è stato inoltre allestito un **Info Point** dedicato all’iniziativa **“Onde di Gusto”**, con materiale informativo e gadget promozionali, tra cui cartoline-ricetta e zainetti in tessuto personalizzati, per incentivare il consumo consapevole del pescato locale.

Sono inoltre in corso la **Campagna di Educazione Alimentare “Fish & Cheap”** e il **Concorso di Libera Creatività “Luoghi, Piatti e Gente di Mare”**, insieme a laboratori e seminari nelle scuole dedicati alla biodiversità marina, alla stagionalità del pescato e ai principi della pesca sostenibile.

L’Assessore al Lavoro e Turismo Pietro Alessi ha espresso grande soddisfazione per il risultato raggiunto:

L'agone 2024