



Onde di gusto 17-19 novembre a Civitavecchia

Descrizione

Riceviamo e pubblichiamo

La città di Civitavecchia promuove l'iniziativa **Onde di Gusto** • **Pesca Sostenibile e Tradizioni a Civitavecchia**. Sindaco di Civitavecchia **Marco Piendibene** e Assessore lavoro e turismo, **Pietro Alessi**, ha attivato un percorso di **Valorizzazione e Promozione della Pesca locale sostenibile, delle sue tradizioni e dei piatti tipici** partecipando con successo al bando **PN FEAMPA 2021/2027 Codice Intervento 331214 Azione 1.1.D della ssl del GAL PESCA MARE LAZIO** • **Azione volta allo sviluppo dell'innovazione di marketing** •, con l'obiettivo di diffondere la cultura della stagionalità, della pesca sostenibile e delle buone pratiche alimentari.

Il progetto, rivolto a studenti, cittadini e operatori del settore enogastronomico, combina momenti formativi, esperienze pratiche e attività di promozione anche nazionale per raccontare il valore del mare e dei prodotti locali.

Dal 15 al 28 Ottobre 2025: Partirà **la Campagna Digitale Di Promozione Del Pescato Locale FB** • **ONDE DI GUSTO** • **Pesca Sostenibile e Tradizioni a Civitavecchia**, per sensibilizzare cittadini e turisti, promuovendo l'identità del territorio e le imprese locali legate al pescato di qualità, grazie alla diffusione di materiali informativi, ricette, video interviste, ecc.

Nel weekend 17-19 Ottobre 2025: Talk Show e Show Cooking. Verranno organizzati **due talk show e convegni aperti al pubblico**, con la partecipazione di istituzioni, operatori del settore e stakeholder locali.

Il primo Talk Show • **Pesca Sostenibile** • e Show Cooking • previsto per **Venerdì 17 Ottobre ore 9:30** presso **Auditorium I.I.S. Stendhal** • **Calamatta** • sede **Alberghiero**, Via della Polveriera 28, **Civitavecchia**.

L'incontro riguarderà la pesca sostenibile e il suo ruolo nella società odierna. La pesca sostenibile • un approccio alla cattura di risorse marine che mira a preservare gli ecosistemi, garantendo al tempo stesso la continuità dell'attività economica e la sicurezza alimentare per le generazioni future.

Per i saluti istituzionali saranno presenti:

Stefania Tinti, Vice Sindaco Comune di Civitavecchia;

Pietro Alessi, Assessore al Lavoro e Turismo;

Giovannina Corvaia, Dirigente dell'I.I.S. "Stendhal" Calamatta di Civitavecchia;

Marco Maurelli, Presidente del Gal Pesca Mare Lazio;

Modera Augusto Delle Monache, Presidente Commissione Attività Produttive Comune di Civitavecchia.

In merito agli interventi diretti saranno coinvolti:

Valeria Covacci, Direttore UOC Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione, ASL Roma 4, "Qualità nutrizionali dei prodotti della pesca";

Giuseppe Nicolini, Direttore UOSD Responsabile del Servizio Igiene Alimenti di Origine Animale, ASL Roma 4, "Prodotti ittici, sicurezza alimentare e rintracciabilità";

Eraldo Rambaldi, Presidente del Consorzio Mediterraneo Scarl, "Tracciabilità dei prodotti ittici";

Massimo Di Roma, Infoteam srl, "Sistemi di promozione delle eccellenze per valorizzare i marchi locali e i prodotti tipici, e-Fish";

Salvatore Cicarello, Presidente Cooperativa di Pesca di Civitavecchia, "La pesca: tradizione e futuro".

A seguire **Show Cooking** con **chef Patrizia Manunza del Ristorante "Dolce & Salato" e FIC prepara "Tortino di Alici alla Civitavecchiese" in abbinamento con il vino Pinot Bianco Soraluisa Tenuta Sant'Isidoro; Sommelier Giulio Bussu del Ristorante "La Bomboniera" e rappresentante della Delegazione Storica Fisar Civitavecchia e Costa Etrusco Romana** che proporranno ricette tradizionali e innovative a base di pescato locale. Gli eventi offriranno degustazioni gratuite e momenti di confronto, rafforzando il legame tra cultura gastronomica e tradizione marinara di Civitavecchia.

Domenica 19 Ottobre ore 10:00 presso Hotel San Giorgio Viale Giuseppe Garibaldi, 34 Civitavecchia, avrà luogo il secondo Talk Show **"Blue Economy"** e Show Cooking, che ha l'obiettivo di approfondire le principali tematiche legate alla sostenibilità e alle opportunità offerte dalla **Blue Economy**, un settore sempre più strategico per lo sviluppo economico e ambientale del nostro paese. La **Regione Lazio ha riconosciuto il ruolo strategico della Blue Economy**, con la **L.R. n. 2 del 24 febbraio 2022**, promuovendo uno sviluppo sostenibile legato al mare e alle risorse idriche. Sarà moderato da **Fabio Gallo**, conduttore Rai 1 di Linea Blu e Linea Verde.

Per i saluti istituzionali saranno presenti:

Marco Piendibene, Sindaco Comune di Civitavecchia;

Giancarlo Righini, Assessore alla Pesca Regione Lazio;

Pietro Alessi, Assessore al Lavoro e Turismo;

Marco Maurelli, Presidente GAL Pesca Mare Lazio;

Cosimo Nicastro, Direttore Marittimo del Lazio C.V. (CP) Comandante della Capitaneria di Porto di Civitavecchia.

In merito agli interventi diretti saranno coinvolti:

Emanuela Mari, Consigliere Regione Lazio *“Blue Economy” Legge Regione Lazio n.2 del 24 febbraio 2022*;

Massimiliano Rossi, Dirigente PEMAC 1 *“Ricerca Scientifica e Affari Generali” MASAF “Blue Economy: pesca e acquacoltura sostenibile”*;

Gian Matteo Panunzi, Bioeconomia Parco Scientifico e Tecnologico dell’*Università di Roma Tor Vergata “Blue Economy: tra opportunità e sfide”*;

Antonio Bufalari, Avvocato, docente specializzato in Diritto Marittimo e Segretario Generale Assonautica Italiana, *“Blue Economy e turismo del mare tra Italia e Regione Lazio”*.

A seguire **Show Cooking** con **chef Simone Toscani del Ristorante Hotel San Giorgio piatto “Pacchero con battuto di polpo, limone e pistacchio” e in degustazione con il vino Bianco IGT Nethun Azienda Muscari Tomajoli; Sommelier Stefano Salvati, Debora Piscopo** Responsabile Delegazione Storica Fisar Civitavecchia e Costa Etrusco Romana, che proporranno ricette tradizionali e innovative a base di pescato locale. Gli eventi offriranno degustazioni gratuite e momenti di confronto, rafforzando il legame tra cultura gastronomica e tradizione marinara di Civitavecchia.

16-28 Ottobre 2025: sarà promossa **Campagna di Educazione Alimentare “Fish & Cheap”** e sarà indetto un **Concorso di Libera Creatività dal titolo “Luoghi, Piatti e Gente di Mare”** e saranno realizzati **Laboratori e seminari nelle scuole primarie e/o secondarie** dedicati alla biodiversità marina, alla stagionalità del pescato e ai principi della pesca sostenibile. I ragazzi avranno l’opportunità di partecipare ad attività ludico-educative e laboratori, imparando a conoscere le specie locali, i cicli naturali del mare e l’importanza di un consumo responsabile. Gli incontri nelle scuole rappresentano un’occasione unica per avvicinare i più giovani al rispetto dell’ecosistema marino, promuovendo consapevolezza e comportamenti virtuosi.

L’iniziativa si inserisce in un contesto di promozione della filiera corta e della qualità certificata, con l’obiettivo di sostenere le piccole imprese locali, rafforzare l’identità gastronomica del territorio e sensibilizzare la cittadinanza verso scelte alimentari responsabili e consapevoli.

Si ringraziano per la collaborazione la dirigente prof. Giovannina Corvaia, Dirigente dell’*I.I.S. “Stendhal” Calamatta* di Civitavecchia, **Debora Piscopo**, Sommelier Responsabile della Delegazione Storica Fisar Civitavecchia e Costa Etrusco Romana e la **chef Carla Di Michele FIC di Roma**.