

DOVE

VIAGGI CULTURA
STILI DI VITA

mensile anno 21 n°
aprile 2011 € 4,20

Dove + Dove Vacanze € 4,20
con guida Parigi o Londra
o New York € 14,10
(guida € 9,90 + Dove € 4,20)

Caraibi vuoti

Les Saintes: ville chic,
acqua-vetro, costo basso

Boston: i nuovi Kennedy

Aria di futuro, cultura,
giovani, divertimento

Comprare masserie

Salento, palazzetti dietro
la costa. A 90 mila euro

PRIMA ESTATE ITALIANA

Liguria balena

Fuori dalla strada,
mare, orti, in pace

Ponza lenta

Poca gente, botteghe,
osterie. Meglio di Capri

Trend: cuoche a casa
Prezzi onesti, inviti da favola

Stile: fibra povera
Cotone, lavato coi sassi



9 771121 179005





Pausa pranzo
ai favoli pieds dans
l'eau della Marina
da Aniello,
una palafitta
sulla spiaggia di
Cala Feola.

ponza: quasi vuota

Vecchia Capri? E qui

Tolto agosto, riecco l'isola di un film di De Sica. In spiaggia: nessuno. Affittare barche: niente fila. Trattoria: cucina nonna, non si prenota. E case, alberghetti, pensioni, botteghe dove finalmente si ritrova la simpatia "partenopea". L'ultima guida provata

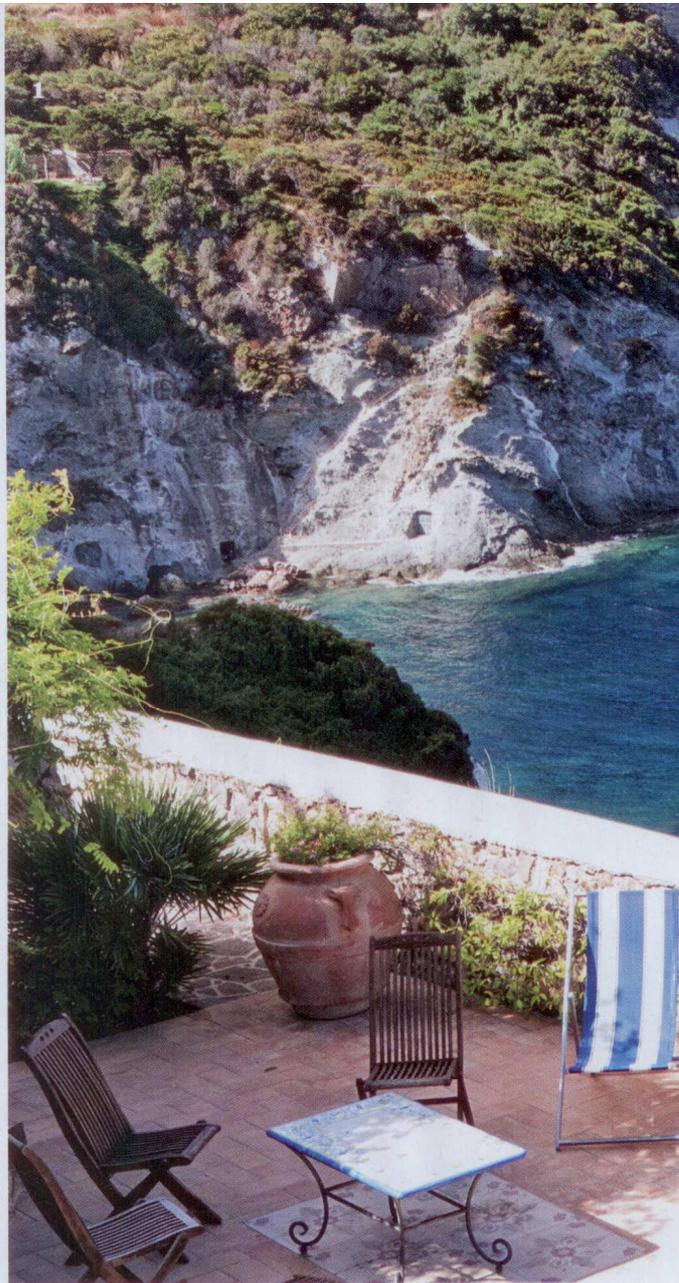
Viaggio consigliato in:
long weekend o settimana

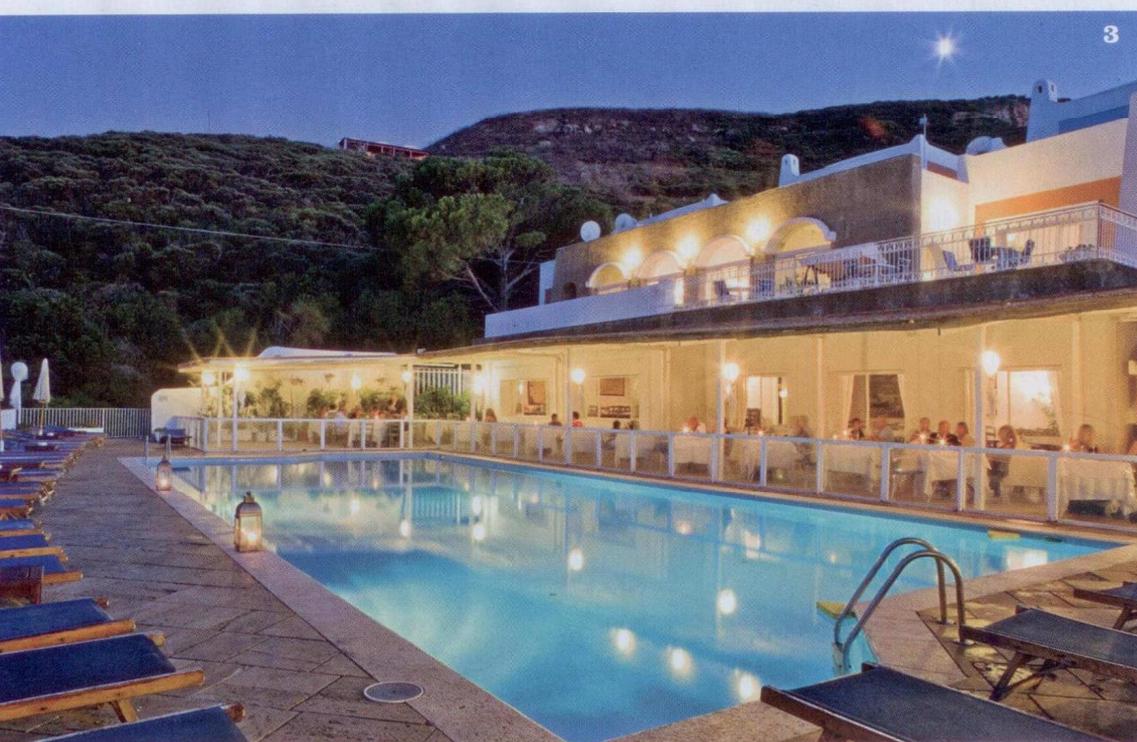
P

er i puristi del mare è l'isola ritrovata. Ponza, 722 ettari, a un'ora di aliscafo da Anzio e Formia, ha riconquistato la sua (relativa) quiete. Per anni meta piuttosto rumorosa e scalo di barche lussuose, ha vissuto la sua crisi con i pontili sequestrati per violazioni paesaggistiche e demaniali, visto che nel passato le barche ormeggiate superavano di gran lunga il numero consentito. Ora una nuova normativa ne regola l'afflusso e Ponza ha ritrovato il suo stile di un tempo.

Nonostante anni di mondanità e vip, Ponza è rimasta verace e primitiva, e questo è proprio il fascino che esercita sui suoi estimatori. Allo stesso tempo, però, è questo suo essere selvaggia e schiva il motivo per il quale l'isola ha molti detrattori. Qualcuno si lamenta della difficoltà nel raggiungerla perché se il mare è mosso gli aliscafi non partono. Altri sostengono che ci sono poche spiagge e le case e le strade sono piene di scale e pendii. Ma è proprio questo suo carattere wild a stregare chi trascorre qui vacanze e momenti liberi. Insomma, è un'isola senza mezze misure, si ama o si odia. Ad amarla, però, sono tantissimi, a partire da personaggi come Gigi Proietti, Bruno Vespa, Anna Fendi con le figlie Ilaria e Silvia, Piero Vigorelli, l'armatore Vincenzo Onorato, i De Laurentiis e i De Paolis, nonché tanti nomi famosi dell'imprenditoria e della finanza che la scelgono proprio perché è fuori dalle rotte del jetset che vuole apparire. Per rilanciarla, adesso è arrivato anche un servizio di elitaxi. Da Roma ci si dirige all'Aeroporto dell'Urbe sulla via Salaria con un taxi, si sale su un AgustaWestland AW109 e in 35 minuti di volo si è già in piazzetta per l'aperitivo o a Cala dell'Acqua per un bagno in acque cristalline. Certo non è un servizio low cost: costa sui 400 euro a passeggero, ma si scampa alle file dell'aliscafo e a possibili cattive condizioni del mare.

Anche per un ponte di primavera bisogna scegliere con attenzione dove fermarsi a dormire o mangiare, perché i cafonal in pantaloncini e infradito sono sempre in agguato e talvolta sbarcano sull'isola anche solo per fermarsi dalla mattina alla sera. Invece, per risvegliarsi con una colazione in terrazza di fronte al profilo di Palmarola, altra isola pontina, si può optare per il b&b **Il Gabbiano**, leggermente defilato dal centro, lungo la strada panoramica tra il porto e Le Forna, la parte più alta di Ponza. Poche camere, pavimenti d'epoca blu e mobili di famiglia, terrazze che si rincorrono su ogni lato, anche quello del tramonto spettacolare. La mattina arriva pure la governante che prepara la colazione per gli ospiti tra caffè fumante, crostate e ciambelloni. È più vicino al porto il b&b **La Limonaia a Mare**, di proprietà di Anna Fendi Venturini, insieme a Villa Laetitia, mini albergo di charme a Monte Guardia. Alla Limonaia si dorme nella Tana del Sole, nei toni del giallo, oppure nella Tana degli Anemoni, e ci si rilassa in giardino con un buon





3

1. La veduta spettacolare dalla terrazza di **Casa Silvia, alle Forna**. In linea d'aria è proprio sul mare, dove si arriva scendendo una scalinata. Per 4 persone, si affitta da 400 euro a settimana.

2. Una **baia di Palmarola**. L'isoletta si raggiunge facilmente da Ponza con un **gommoni o una piccola barca**.

3. Il ristorante affacciato sulla piscina del **Grand Hotel Chiaia di Luna**.



libro e un aperitivo. **Villa Laetitia**, invece, è arroccata sulla salita Scotti, a dieci minuti di scale dal centro, ma con un furgoncino a tutte le ore del giorno disposto ad accompagnare gli ospiti su e giù; le sei camere con nomi di spezie, come Pepe, Cacao o Zafferano, hanno in comune una bella terrazza con pergolato, affacciata sul porto, dove si fa colazione in armonia con l'ambiente naturale su un grande tavolo di maioliche antiche.

“Vediamoci da Gino” è l'imperativo degli abituali frequentatori di Ponza che si fermano necessariamente ai tavoli dell'**Acqua Pazza**, una

1. **Chiaia di Luna, il Kibar:** prende il nome dalla mascotte Kiba, un jack russel.
2. I piatti di **O' Francese, a Palmarola.**
3. La **spiaggia di Frontone.**

stella Michelin, dove Gino Pesce con la moglie Patrizia, e il fratello Mario con la consorte Lucia sanno stregare con la loro simpatia e la loro cucina. Candele sulle tovaglie in lino candido, brezza serale con vista sul porto, atmosfera chic quanto basta

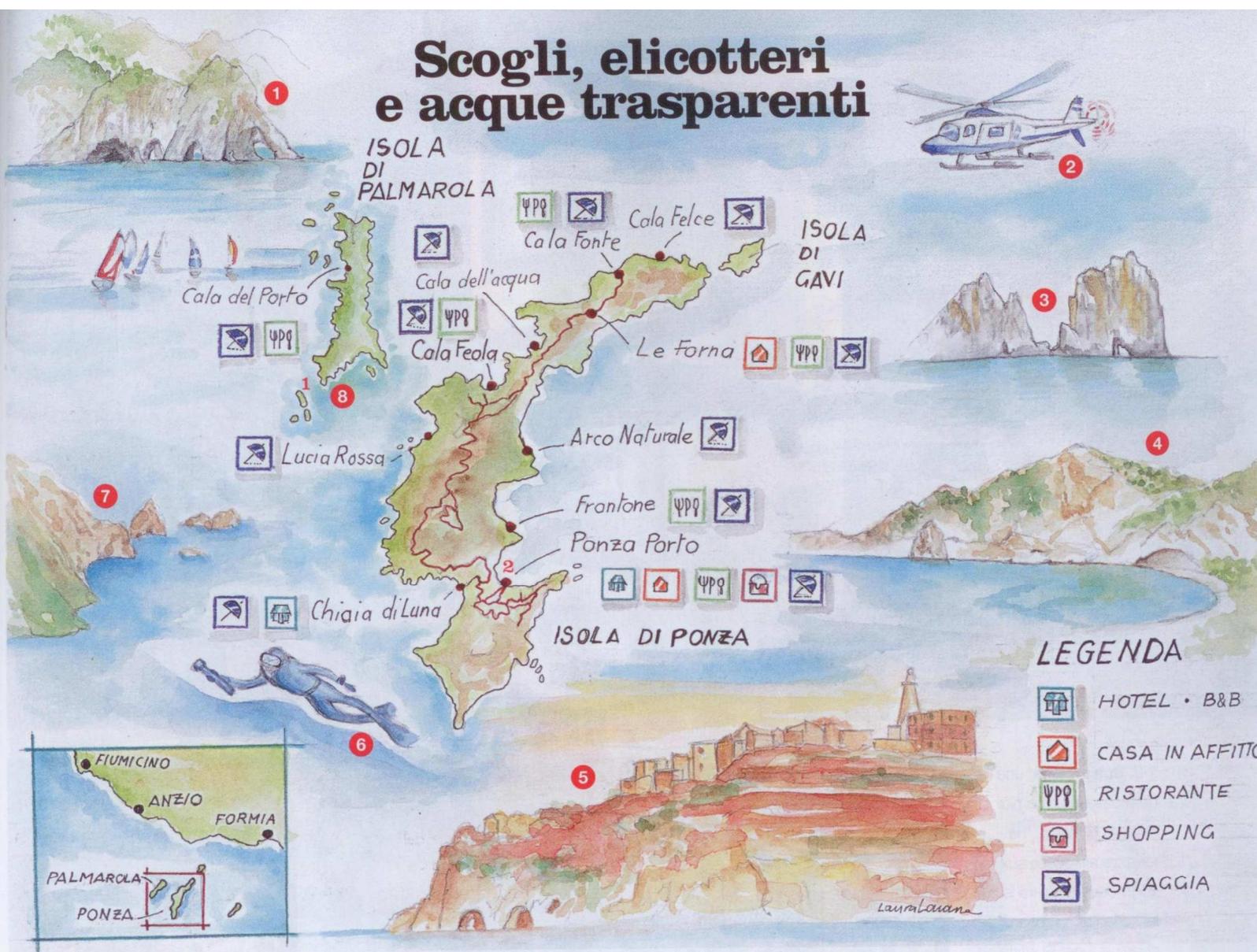
fanno da contorno a una cena veramente da gourmet. Si comincia con un amuse-bouche – un micro cartoccio di polpettine di pesce – ma poi si passa a tartare e carpacci di pesce selvaggio con il sapore vero del mare, calamari al vapore con insalata catalana, tortelli di cernia con ristretto di acqua pazza. Mentre si osserva il passaggio sulla piazza principale, basta girarsi per notare al tavolo accanto politici, vip e personaggi che mangiano qui in tranquillità ordinando a fine pasto i golosissimi dolci di Patrizia: croccante di pistacchi e mandorle, sfoglia di cannolo, ricotta di pecora e sorbetto ai fichi d'India, tutti da bis.







Scogli, elicotteri e acque trasparenti



LEGENDA

-  HOTEL • B&B
-  CASA IN AFFITTO
-  RISTORANTE
-  SHOPPING
-  SPIAGGIA

- 1 Lo Scoglio dell'elefante, meraviglia di Palmarola. 2 L'elitaxi dall'Aeroporto dell'Urbe atterra a Ponza Porto. 3 La zona dell'Arco Naturale, a Ponza. 4 La spiaggia di Frontone, la più grande delle baie. 5 Ponza, il porto con il faro. 6 Splendidi fondali, ottima visibilità, grande varietà: l'arcipelago è un paradiso per i sub. 7 Ai Faraglioni di Lucia Rosa l'acqua è trasparentissima. 8 Palmarola, seconda isola dell'Arcipelago Pontino, è una riserva naturale.

I riti dell'isola sono sempre quelli: la colazione con le frolle ricce o con i bomboloni alla crema di primo mattino da Gildo, il bar sul corso con le inconfondibili poltroncine blu, o lo spuntino salato con i croché o i panzerotti alle melanzane e al pomodoro di Spaccamuntagna, rosticceria alla buona sul molo accanto al porto. Poi è sufficiente noleggiare un barchino per vedere la varietà dei fondali: alghe rosse e gorgonie che ondeggiano nelle correnti, cavità, grotte, scogli, calette, baie. E basta una breve passeggiata per perdersi fra sentieri e rocce coperti di ginestre. Ines Vitiello, ventiquattrenne ponzese doc, ha ripulito il sentiero interno verso le necropoli del Bagno Vecchio. Chiamandola al telefono (cell. 347.99.54.330) si può approfittare della sua guida per una passeggiata dall'entroterra verso il mare con il sole tiepido di aprile: si parte dal centro dell'isola per arrivare, in direzione della chiesetta Madonna della Civita, sulla piana degli Scotti che digrada verso l'acqua.

Per i primi bagni di stagione invece si può salpare con *Noleggio azzurro* (cell. 333.41.28.326), un barcone che parte sulla banchina vicino al porto ogni mezz'ora circa, diretto al *Village* sulla spiaggia di Frontone, la più grande delle baie, con bar e ristorante in stile Formentera o San-

torini: cuscini sparsi dappertutto, sdraio, musica, spritz, macedonie, pasta fredda, gelato e panini. Se non c'è troppa confusione, il proprietario Mauro Turco mostrerà un'inaspettata collezione d'immagini di San Silverio – il protettore dell'isola – firmate da Piercarlo Oria, artista geniale che realizza piccoli e grandi collage con materiali riciclati come vassoi di alluminio, objet trouvé, sassi e coralli. Sempre a Frontone, in alternativa, si può scegliere di inerpinarsi sugli scogli per sdraiarsi sull'amaca *Da Enzo*, un chiringuito a destra della spiaggia, dove mangiare un'insalata con alici, mozzarella e tonno, bere un caffè e rilassarsi all'ombra del pergolato con il sottofondo di una canzone dei Coldplay o di Nina Simone. Ma c'è di più: Enzo Auletta, il proprietario, organizza cene sulla sabbia con grigliate di pesce e candele. Chi prenota, visto che il chiosco è

1. Il chiringuito di Enzo: caffè e insalate a suon di musica alla destra di Frontone.
2. L'arco delle piscine naturali nella baia di Cala Feola.

raggiungibile solo via mare, viene preso al tramonto verso le 20 a bordo di un gommone. Si arriva, si trascorre la serata, si cena e poi si viene riportati a terra. Il costo? Sui 40 euro tutto compreso. Dopo cena il cielo stellato e il mare dai riflessi argentei si ammirano dalle finestre di una stanza del *Grand Hotel Chiaia di Luna*, albergo 4 stelle con piscina, terrazze a picco sull'omonima spiaggia, camere semplici in stile medi-



1-2. **Scalinatella**, una delle case in affitto più raffinate di Ponza, ha terrazze affacciate sul porto dove sdraiarsi sui letti orientali, o cenare al chiaro di luna. Si affitta anche con la formula **casa + barca**, con un rimorchiatore anni '30. **Pagina accanto**: un collage di immagini del mercato e del pittoresco shopping sul **corso Carlo Pisacane**, la via dello struscio a Ponza Porto.



terraneo e letti in ferro battuto. Il proprietario è Raffaele Stile, Lello per amici e habitué, che talvolta offre agli ospiti un aperitivo nelle meravigliose terrazze affacciate sulla bianca roccia a strapiombo. La spiaggia di Chiaia di Luna, anche se in piccola parte, è stata finalmente riaperta ai bagnanti e il primo sole di aprile è il momento migliore per goderne tranquillità e colori, adagiati su un lettino accanto agli scogli.

E per stare in campagna al mare? Sotto al pergolato di **Gerardo**, ritrovo defilato dal viavai ponzese, aperto solo a pranzo, dove si arriva dalla spiaggia di Frontone, seguendo le indicazioni e arrampicandosi sugli scogli in fondo alla baia, oppure dalla strada, ma l'ultimo pezzo, troppo scosceso, bisogna percorrerlo a piedi. Quel poco di fatica per arrivare è compensato dalla tranquillità, dal panorama, dall'accoglienza familiare, dal cibo genuino. Il patron è Gerardo Mazzella, che fa fare un salto nel

passato con i piatti della cucina isolana povera di un tempo tra zuppa di cicerchie, torte rustiche, murena all'aceto, scarola maritata, tutto preparato come a casa dalla cognata Vincenzina Aroma. Dai tavoli dove si mangia si passa alle sdraio affacciate sul mare, oppure al biliardino o al singolare museo etnografico, dove Gerardo, negli anni, ha raccolto un pezzo di storia dell'isola. E non è cosa da poco. Un altro personaggio assai conosciuto e amato a Ponza è Maria Feola, proprietaria dell'**Hotel Feola**, a pochi passi dal porto, comodissimo per chi non ama percorrere scale e scalette o chilometri a piedi. L'accoglienza è come a casa e c'è un patio d'epoca stile ponzese bellissimo, dov'è imbandita la prima colazione. La formula obbligatoria è quella della mezza pensione e Maria, per cena, prepara sempre squisiti manicaretti. I suoi ospiti prenotano le camere senza fronzoli addirittura da un anno all'altro.



Per chi desidera maggiore privacy e preferisce una vacanza con gli amici a base di spaghettoni senza mondanità, aperitivi o ristoranti, l'ideale è affittare a Le Fornace, la parte alta dell'isola, **Casa Silvia** e **Casa Anna**, ville perfette per due famiglie o due coppie che vogliono stare vicine, ciascuna con la propria autonomia. Decisamente più piccola, ideale come pied à terre, **Casa Palma** è più vicina al centro e al porto. Da amatori invece la **Scalinatella**, buen retiro sul porto con grandi terrazze, splendidi letti orientali per sdraiarsi e prendere il sole, tavoli dove cenare al chiarore della luna con lo spettacolo delle barche dei pescatori. Un vero lusso: si può richiedere anche una domestica e la formula casa + barca, che mette a disposizione per intere giornate **L'Orca**, un rimorchiatore degli anni Trenta di 17 metri, con dettagli di classe come le pitture originali in alluminio e legno. C'è

perfino il cuoco a bordo che, dopo un bagno di sole, serve a poppa pasta alle alici e fritto di paranza (cell. 333.83.50.839). **L'Orca** si può noleggiare anche indipendentemente dalla casa per fantastiche gite in mare: costa intorno ai 700 euro al giorno e ospita senza problemi 10-12 persone.

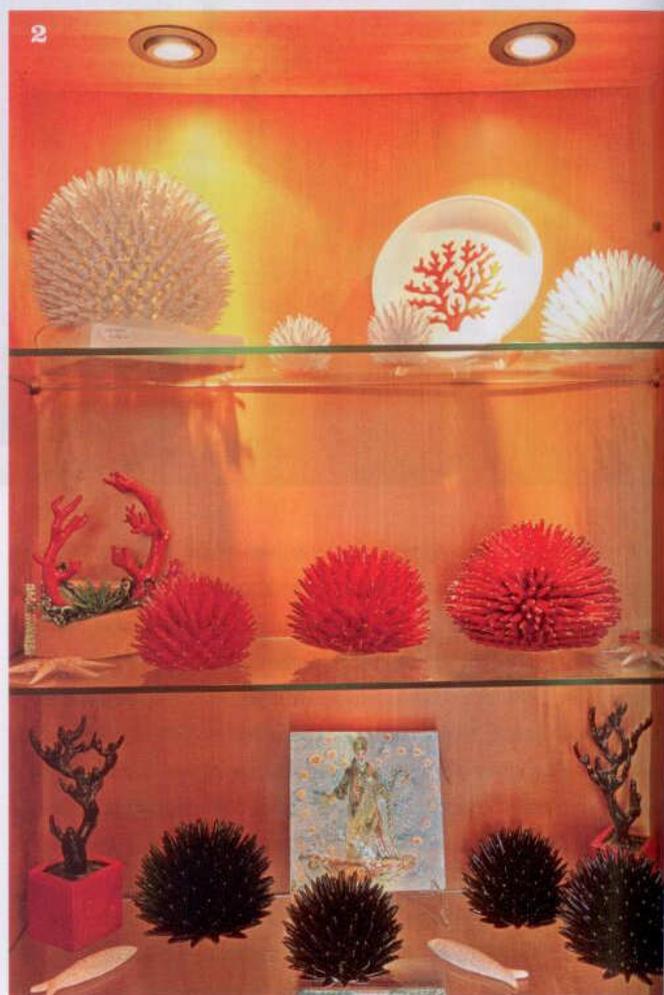
Se si vuole invece un gozzetto per fare da soli il giro dell'isola, al Noleggio Azzurro, oltre al barcone omonimo che fa il transfer per Frontone, si noleggiavano gommoni e barchini a motore per una giornata o qualche ora (Banchina Mamozio, cell. 333.41.28.326). Prima di salpare, è d'obbligo fermarsi sul corso principale da **Oresteria**, nuovo locale di Oreste Romagnolo, per fare il pieno di panini d'autore: a forma di cuore, con scarola, uvetta e pinoli, o con mozzarella di bufala e verdure grigliate. Va benissimo anche per un pranzo, o una cena easy,



con un cartoccio di alici e pesciolini del giorno fritti, mini verrine a base di cuscus con parmigiano, basilico e gamberi marinati. Sempre sul corso, ma pochi metri più in là, c'è un luogo dall'atmosfera vintage, **La Lanterna da Silverio**, ristorante con arredi originali anni Cinquanta-Sessanta, un pezzo della storia di Ponza. Qui veniva l'avvocato Agnelli quando scendeva dal suo rimorchiatore. Ancora oggi si gustano gli stessi spaghetti alla siciliana con alici e finocchietto selvatico, i calamari ripieni o in umido, il leggero pesce lesso del giorno con olio e limone. Ma bisogna sedersi per la cena al massimo per le 20.30 perché loro, Erasmo Aprea con la mamma Giuseppina, chiudono presto. Noleggiando un motorino o una Méhari scoperta (Noleggio Giulio, tel. 0771.80.444), si può fare il giro dell'isola arrivando a **Le Forne** per andare a mangiare da **Igino** a **Cala Fonte** (tel. 0771.80.83.66) oppure nei tavoli pieds dans l'eau della **Marina da Aniello** sulla spiaggia di **Cala Feola**: cucina marinara in una semplice palafitta, affacciata sulla spiaggia tra lampare, denti di pescecane e vecchi caschi da palombaro, piacevolissima a pranzo durante le prime giornate di sole. Unico neo i 300 gradini da affrontare dopo aver parcheggiato.

A metà strada fra il porto e Le Forne c'è invece **A Casa di Assunta**, ristorante in una vera casa ponzese, con terrazza affacciata dall'alto verso il porto, dove mangiare i piatti della giunonica chef Assunta Scarpati. Da non perdere come antipasto il tonno marinato al finocchietto selvatico e a seguire il coniglio alla ponzese o il cartoccio marinaro "alla maniera di Assunta", con crostacei e frutti di mare.

Lo struscio serale e la passeggiata sono di rigore sul corso Pisacane, vicino al porto, con le luci delle barche a fare da contorno. Lo shopping più chic è da **Cala Corallo**, con una parete intera dei sandali infradito

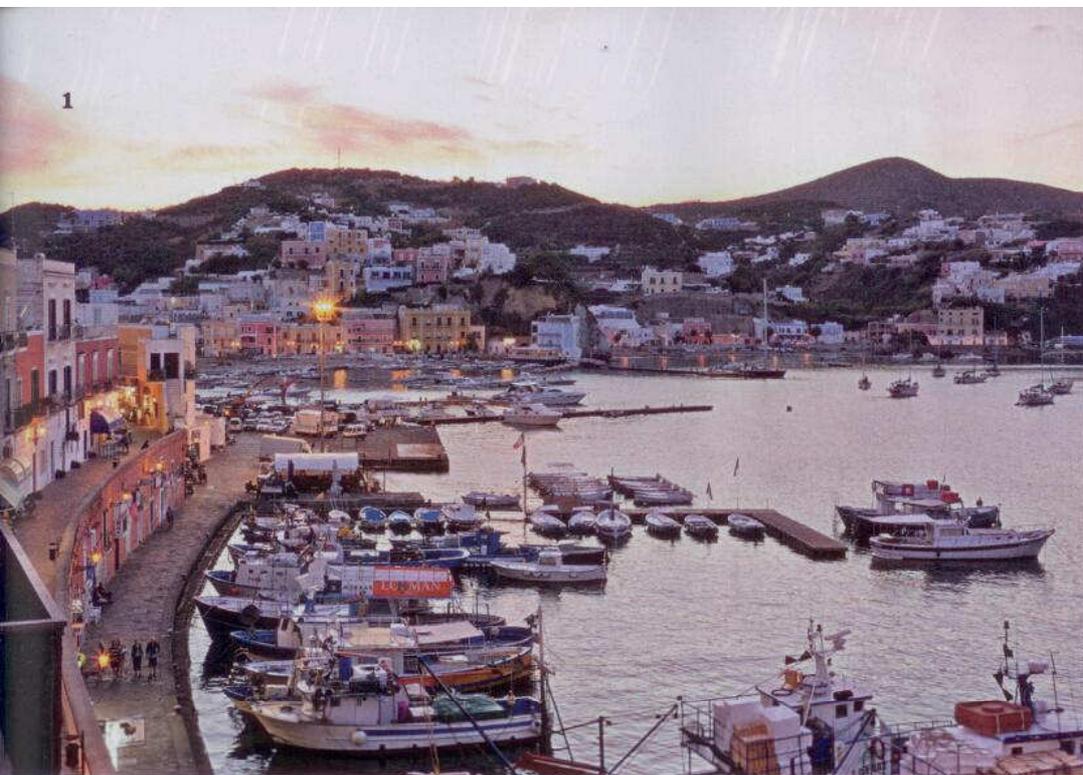


1. Gino Pesce
sceglie il pescato
del giorno per i piatti
del suo celeberrimo
ristorante stellato,

Acqua Pazza.

2. La vetrina delle
ceramiche in vendita
nella hall dell'Hotel
Mari. 3. Le terrazze
del Chiaia di Luna.





che piacevano a Jackie Onassis. Li fa realizzare da artigiani napoletani Alessandra Ravenna, che disegna anche borse, gioielli con l'ossidiana di Palmarola, fossili in bronzo, bracciali colorati, ciondoli in corallo tagliato da lei. E accessori che sottraggono alla banalità una semplice tunica o impreziosiscono l'abito più raffinato, come gli orecchini "anemoni", perfetti da sfoggiare con l'abbronzatura, o il secchiello in vela riciclata col manico in corda e tralcio di corallo colorato.

San Silverio è il patrono dell'isola: il gioiello cult dell'estate ponzese è il ciondolo in bronzo e argento con rubini naturali, dalle citazioni medioevali, raffigurante il santo protettore: si acquista nella gioielleria di **Flavio e Ginevra Lucchini**, sempre sul corso, e si indossa

1. Ponza Porto:

immancabile, tra i riti dell'isola, una passeggiata all'imbrunire, per lo shopping e prima dell'aperitivo.

2. Un gazebo nel giardino di **Casa Anna**, villino nascosto fra le **rocce delle Forna** a 300 metri dal mare con una scalinata.

Cannoli e coralli

Come arrivarci

L'aeroporto più vicino è **Fiumicino**. Da qui ci sono diverse opzioni: si può raggiungere con un taxi l'Aeroporto dell'Urbe sulla via Salaria e **prendere un elitaxi per Ponza** con le società **Esperia** (tel. 06.41.22.35.312, nella foto) o **Elipower** (cell. 335.61.61.061),



con una spesa da 400 € per persona; **noleggiare un'auto** con conducente fino al porto di **Anzio**, il più vicino all'aeroporto (il transfer per 3 o 4 persone costa circa 150 €, meno del taxi), e proseguire in **aliscafo (Vetor, tel. 06.98.45.083, www.vetor.it)**; raggiungere la stazione Termini con il Leonardo Express, di lì prendere **un treno per Anzio** (un'ora circa) e poi l'aliscafo Vetor. Da **Formia** invece partono i traghetti **Caremar** (call center 199.11.66.55) per chi vuole raggiungere l'isola con **la macchina al seguito** (circa 4 ore di traversata).

Dove dormire

Il Gabbiano

B&b sulla strada tra il porto e Le Forna. **Indirizzo:** via Panoramica Tre Venti, **tel. 0771.80.98.86, www.ponzaviaggi.it.**

Prezzi: doppia b&b da 105 €.

C/credito: Ae, Mc, Visa.



appeso a un semplice laccio di cuoio, molto chic. Quasi di fronte, da **Ponza 732**, si compra l'Insula Parfum 732, dal numero esatto delle specie vegetali censite sull'isola, racchiuse tutte in una bottiglietta dai sentori legnosi e agrumati. Ricci di mare di ceramica rossa, pesci colorati o eleganti lampade bianche per arredare la casa delle vacanze si comprano nella hall dell'Hotel Mari (al 19 di corso Pisacane). Mentre al **Forno Nautilus** dei fratelli Gianni e Rosalia D'Atti si acquistano le pietre di Palmarola: niente gioielli, ma dolcetti a metà tra un biscotto e un muffin, da sgranocchiare durante la passeggiata.

Se il mare è calmo non bisogna perdere una gita a **Palmarola**, a un quarto d'ora di gozzo. L'isola è pressoché deserta, c'è un solo bar con

La Limonaia a Mare

Con terrazzo pensile sul panorama di Ponza.
Indirizzo: via Dragonara, tel. 0771.80.98.86,
www.ponzaviaggi.it. **Prezzi:** doppia b&b da
105 €. **C/credito:** Ae, Mc, Visa.



Villa Laetitia

Sei camere con i nomi delle spezie.
Indirizzo: salita Scotti, tel. 0771.80.98.86,
www.villalaetitia.com. **Prezzi:** doppia b&b da
105 €. **C/credito:** Ae, Mc, Visa.



Grand Hotel Chiaia di Luna

Stile mediterraneo sull'omonima spiaggia.
Indirizzo: via Panoramica, tel. 0771.80.113,
www.hotelchiaiadiluna.com. **Prezzi:** doppia
b&b da 140 €. **C/credito:** Mc, Visa.



Hotel Feola

Ambiente familiare a pochi passi dal porto.
Indirizzo: via Roma 4, tel. 0771.80.205,
www.hotelfeola.com. **Prezzi:** doppia mezza
pensione da 160 €. **C/credito:** no.



Case in affitto

Casa Silvia

A 300 metri dal mare, ma con una scalinata,
ha una camera matrimoniale, una con letti
a castello, soggiorno, terrazza, giardino con
cucina esterna.
Indirizzo: loc. Le Forna. **Prenotazioni:** www.
turistcasa.it, tel. 0771.80.98.86. **Prezzi:** da
400 € a settimana.

Casa Anna

Vicino a Casa Silvia, ha 2 camere matrimoniali
e una singola, ampio soggiorno, cucina,
portico, giardino con barbecue. Sempre a 300
m dal mare, con scalini.
Indirizzo: loc. Le Forna. **Prenotazioni:** www.
turistcasa.it, tel. 0771.80.98.86. **Prezzi:** da
600 € a settimana.

Casa Palma

Monolocale con angolo cottura, bagno e
giardino. A 300 m, con gradini, dal porto.
Indirizzo: via Salita Croce. **Prenotazioni:**
www.lisolana.it, tel. 0771.80.391, cell.
333.54.25.117. **Prezzi:** da 300 € a
settimana.

Scalinatella

Su più piani ha 2 camere, un divano letto,
3 bagni, cucina, soggiorno, 4 terrazze
panoramiche. A 200 m, con scalini, dal
porto e dall'imbarco per Frontone.
Indirizzo: via Salita Croce. **Prenotazioni:**
www.turistcasa.it, tel. 0771.80.98.86.
Prezzi: da 1000 € a settimana.

Dove mangiare

Acqua Pazza

Famiglia di ristoratori da una stella Michelin.
Indirizzo: piazza Carlo Pisacane 10, tel.
0771.80.643. **Orari:** 13-15, 20-23 (mai
chiuso). **Prezzi:** da 70 €. **C/credito:** tutte.

Frontone Village

Bar e ristorante sulla spiaggia.
Indirizzo: Spiaggia di Frontone, tel.
0771.80.361. **Orari:** 9-2 (mai chiuso).
Prezzi: da 20 €. **C/credito:** no.

Da Enzo

Chiringuito sulla spiaggia dell'Associazione
Culturale Soloavela.
Indirizzo: Spiaggia di Frontone, cell.
339.20.60.408. **Orari:** 9-23 (mai chiuso).
Prezzi: da 15 €; cena 40 €. **C/credito:** no.

Da Gerardo

Ci si arriva a piedi dalla spiaggia.
Indirizzo: via Frontone, loc. Tre Venti,
cell. 339.84.91.446. **Orari:** 13-17.30 (mai
chiuso). **Prezzi:** da 25 €. **C/credito:** no.

Oresteria

Snack con panini d'autore.
Indirizzo: via Carlo Pisacane 51, cell.

347.30.11.376. **Orari:** 9-23 (mai chiuso).
Prezzi: da 15 €. **C/credito:** no.

La Lanterna da Silverio

Un pezzo della storia di Ponza.
Indirizzo: corso Carlo Pisacane, tel.
0771.80.98.26. **Orari:** 12.30-14.30,
20-22.30 (mai chiuso). **Prezzi:** da 30 €.
C/credito: no.

La Marina da Aniello

Cucina marinara nella palafitta sulla spiaggia.
Indirizzo: Cala Feola, tel. 0771.80.86.14,
cell. 338.64.86.110. **Orari:** 13-15, 20-22.30
(mai chiuso). **Prezzi:** da 40 €.
C/credito: Mc, Visa.

A Casa di Assunta

Nella casa ponzone che guarda sul porto.
Indirizzo: via Panoramica, contrada
Capobianco, tel. 0771.82.00.86. **Orari:**
13-15, 20-23.30 (mai chiuso). **Prezzi:** da 35
€. **C/credito:** Mc, Visa.

O' Francese

Il solo bar ristorante dell'isoletta.
Indirizzo: Spiaggia di Palmarola, tel.
0771.80.080. **Orari:** 11-16 (aperto da aprile
a fine settembre, mai chiuso in quel periodo).
Prezzi: da 30 €. **C/credito:** no.

Dove comprare

Cala Corallo di Alessandra Ravenna

Indirizzo: corso Carlo Pisacane 72,
tel. 0771.82.00.93, www.calacorallo.com.
Orari: 9.30-13, 17-24 (mai chiuso).
C/credito: Mc, Visa.

Flavio Lucchini Gioielleria

Indirizzo: corso Carlo Pisacane, piazza G.
Vitiello, cell. 338.18.22.991. **Orari:** 9.30-13,
17-23 (mai chiuso). **C/credito:** Ae, Mc, Visa.

Forno Nautilus

Indirizzo: via Banchina 24, tel. 0771.80.791.
Orari: 7-21.30 (mai chiuso). **C/credito:** no.

ristorante: **O' Francese**, dal soprannome del vecchio proprietario. Si mangia in costume da bagno, da aprile a settembre, spaghetti con le vongole o con sugo di uova di pesce spada e un semplice fritto marinaro preparato da Maria Scotti. Per arrivarci bastano un gommone o una piccola barca, oppure si può contrattare una gita con *Hilem*, lancia di 7 metri con imbarco da Punta Bianca (cell. 338.87.71.243), ideale per un piccolo gruppo di amici, mentre sono da sconsigliare le uscite sui grandi barconi con musica a tutto volume e bagnanti rumorosi, offerte dalla cooperativa dei pescatori.

Palmarola fuori stagione ha l'appeal della natura selvaggia e dei profumi mediterranei. Doppiata Punta Tramontana, la costa piega in una

cala che ospita uno spettacolo di erosione marina: le cosiddette cattedrali, parallelepipedo di roccia che affondano nel verde del mare o s'alzano verso il cielo. Attraendo in una delle piccole baie dei dintorni, tra i sassi si può avere la fortuna di trovare un "occhietto di santa Lucia", ovvero l'opercolo di un piccolo mollusco dal colore rosato. Montato su anelli o ciondoli è il ricordo ponzone per definizione. Ovviamente porte-bonheur.

Inviati da Dove, Loredana Tartaglia e il fotografo Gilberto Maltinti



Ponza e altre isole:
<http://viaggi.corriere.it>