

AL MARE SI SOGNA SEMPRE

L'isola del giorno dopo

Quando la folla di agosto se n'è andata, è il momento di assaporare la natura selvaggia e discreta di Ponza. E le piccole, grandi gioie che regala: un fritto misto in terrazza, un tuffo nell'azzurro, un aperitivo al tramonto

di LOREDANA TARTAGLIA
foto di CHIARA SALVADORI

Chiaia di Luna,
la spiaggia più
bella di Ponza: un
anfiteatro naturale
delimitato dalle
spettacolari pareti
di tufo a picco
sull'acqua.



I faraglioni e la caletta di Lucia Rosa, mare verde e anfratti da esplorare con pinne e maschera. A destra, il ristorante L'Acqua Pazza, affacciato sul porto, una stella Michelin.



Tutta colpa delle scale. Perché i b&b, le dimore da affittare, i ristoranti, spesso sono arroccati tra vicoli e scalette, in un paese costruito per proteggersi dal pericolo che arrivava dal mare. Qualche pigro si lamenta dei numerosi gradini per spostarsi su e giù dal porto, ma per i puristi dell'isola, 722 ettari a un'ora di aliscafo da Anzio e Formia, **Ponza** è un lembo di terra primitiva, selvaggia, affascinante. "Altro che Caraibi" sostengono in tanti. Non è un caso che Folco Quilici, il più famoso documentarista italiano, la consideri tra le isole più belle del mondo insieme a Palmarola, la "sorella" a circa 10 chilometri a ovest.

Mare technicolor, gastronomia, relax qui sono un insieme unico e si può essere certi di non incappare in delusioni, tanto più a settembre, quando della folla di turisti e di personaggi più o meno famosi non c'è più traccia.

Per godere del privilegio di risvegliarsi con una colazione di fronte al profilo di Palmarola, si sceglie una delle due nuove suite inaugurate quest'estate da **Il Gabbiano**, con terrazza privata a picco sul mare: è un b&b leggermente defilato dal porto, sulla strada panoramica che conduce a **Le Fornia**, la parte più alta dell'isola. Poche camere, pavimenti in ceramica blu, mobili di famiglia, terrazze che si rincorrono su ogni lato con il mare che entra da ogni finestra. Al mattino si fa colazione con ciambelloni appena sfornati e



meravigliose torte salate. Più coccolati di così non si può: poi basta noleggiare un motorino per gli spostamenti.

COCKTAIL CON VISTA

Un barchino o un gommone per un tuffo a **Frontone**, **Cala Feola** o nella caletta di **Lucia Rosa**? Si affitta vicino al porto da **Cocò**, da **Tritone** oppure da **Albatros**. Per chi preferisce dormire a pochi gradini dalle onde, ci sono le cinque stanze della **Limonaia**, il b&cb di Anna Fendi. La stilista è proprietaria anche di **Villa Lactitia**, a Monte Guardia: un affascinante minihotel arrampicato in alto, con le camere che prendono il nome dalle spezie, arredate tra modernariato e cenni moreschi. L'indirizzo giusto per chi ama camminare e non teme di arrampicarsi per le scale.

La vita sull'isola è fatta di riti semplici, come quello mattutino del bombolone alla crema, della sfogliatella napoletana o del babà con cappuccino da **Gil-**

do, la pasticceria sul corso con le poltroncine blu. Per l'aperitivo, dopo una giornata in barca, si va al nuovo **Au Bord de l'Eau**, sotto la piazza principale. Quest'anno la gestione è cambiata: bella la pedana che guarda il mare con le sedute e le sdraio a righe colorate dove adagiarsi sorseggiando un **Gloria**, il cocktail della casa preparato con vodka, granita di limone, spremuta d'arancio e pesca.

All'ora del tramonto è perfetto anche uno spritz da sorseggiare alle Terrazze del **Grand Hotel Chiaia di Luna**, a picco sulla falesia dell'omonima spiaggia: la cala si colora di rosso e di arancio, mentre il sole diventa una meravigliosa palla infuocata all'orizzonte. Colori pastello e panorama incantato: chi è in cerca di pigri giorni di relax tra piscina e spiaggia, a settembre può prenotare una bella stanza a costi accessibili: la 105 e la 106 hanno freschi arredi bianchi e blu, la 114, la 119 e la 124 offrono un balconcino affacciato sulla sabbia bianca di Chiaia di Luna.

PACCHERI E FRITTURE

Vita di mare e relax totale, lasciandosi alle spalle qualunque tipo di stress: è così la giornata ponzese. Prima di uscire in barca al mattino si fa scorta di bontà da **Oresteria**, il bistrot del più celebre **Orestorante**, una delle tavole chic isolate che, su richiesta, prepara panini gourmet, tartare o cestini da picnic. Imperdibili le tapas servite all'ora dell'aperitivo, che facilmente si prolunga diventando una cena, da mangiare appollaiati sugli sgabelli collocati lungo il corso principale.

Lo shopping giusto? Da annotare il nuovo **Le Cose di Mari**, al porto, che propone originali sacche a righe colorate, teli e cuscini targati Tissage de Luz, raffinate ceramiche artigianali. Merita una sosta anche **Cala Corallo**, dove acquistare bracciali in argento, collane di corallo e piccole pietre, ciondoli di bronzo legati a sottili fili colorati. Sono tutti monili disegnati da Alessandra Ravenna, un passato in giro

per il mondo. A lungo a New York come disegnatrice di gioielli per Van Cleef, Montblanc, Vera Wang, Mikimoto, Tiffany, si è trasferita per amore dieci anni fa dall'isola di Manhattan a Ponza.

Per un bagno speciale si ancora il barchino a **Cala Felci**, dove il fondale è ricco di zolfo: da raccogliere con le mani e spalmare sul corpo per un meraviglioso effetto Spa. Poi si issa l'ancora a bordo e si va a prendere un piatto di paccheri allo scorfano o una fritturina di pesce al ristorante **La Marina** di Cala Feola, attraccando con il gommone al piccolo molo. A Ponza però tutti chiamano il locale "da Aniello" o "da Gennaro", dal nome dei simpatici proprietari che cucinano un' insolita parmigiana con le pale dei fichi d'India: da assaggiare assolutamente. In realtà a questi tavoli affacciati sull'acqua si può arrivare anche via terra, ma dalla strada, dove si parcheggia, ci sono 200 gradini: una soluzione adatta solo a chi ha buone gambe. Di certo, ne vale la pena: la fatica è ben

1. Cucina di pesce al ristorante **La Marina**, a **Cala Feola**.
2. In barca lungo le coste dell'isola.
3. Aperitivo sul corso ai tavoli dell'**Oresteria**, il bistrot dell'**Orestorante**.



In alto, la Limonaia, il b&b della stilista Anna Fendi, cinque stanze con panorama da cartolina. A destra, Cala Felce: i materiali sulfurei depositati sui fondali sono un toccasana per la pelle.

ripagata. **Da Enzo al Frontone** invece è un chiringuito nell'omonima insenatura: anche in questo caso si arriva via mare. Gelati, lettini prendisole sugli scogli, un piatto di alici, un'insalata leggera e saporita: una piccola pausa tra un tuffo e l'altro che regala un momento di felicità, con le onde trasparenti a fare da contorno. Per chi non ama portare la barca, ci sono i gozzi che fanno la spola avanti e indietro tra il porto e la spiaggia, una delle più famose e frequentate dell'isola, con un biglietto da pochi euro.

Tuttavia non si può dire di aver trascorso una vacanza gourmet a Ponza senza concedersi una cena all'**Acqua Pazza**, il celebre ristorante della famiglia Pesce: Gino (il patron, al timone del locale) e il fratello Mario hanno sposato due sorelle, Patrizia e Lucia. Risultato: una stella Michelin. E un menu a cui volentieri si soccombe. I crudi di pesce selvag-

gio consolano da qualunque affronto: da provare il carpaccio di gamberi rossi, mango, semi di papavero, avocado e sale Maldon. Si cena ai tavoli affacciati sul porto con il gotha dell'isola che spesso arriva proprio a settembre, fuori stagione, su barche da sogno. Mentre si aspetta l'antipasto, ecco comparire il benvenuto dello chef, con polpettine di pesce e alici fritte dal sapore unico, accompagnate dalla maionese e dal pane, tutto fatto in casa. Al momento del dessert la regina è Patrizia, pasticciera che per le sue delizie ha ricevuto molti riconoscimenti internazionali: la sfera di cioccolato e liquirizia è da girone dei golosi. Unica precauzione: è indispensabile prenotare.

A pochi passi dal centro, chi agli alberghi preferisce l'intimità di una casa prenoti **Il Balconcino**, appartamento con delizioso balcone affacciato sul porto, una camera da letto e un salone arredati in modo





DOVE CLUB

doveclub.it

Spa, piscine, torri

Il **Grand Hotel Santa Domitilla**, 4 stelle, è in una splendida posizione nel centro storico di Ponza e vanta un buon ristorante, un centro benessere e due piscine con acqua di mare. Ogni mattina, colazione a buffet con prodotti freschi e torte fatte in casa. Il centro benessere (accesso a pagamento) offre bagno turco, vasca idromassaggio, vasca termale, servizio massaggi.

Con **DoveClub**, a settembre, un weekend di due giorni/una notte in camera matrimoniale, colazione inclusa, costa da 90 € a camera.

Altra proposta da non perdere: il **Hotel Torre dei Borboni**, 48 camere in stile mediterraneo in un suggestivo hotel tre stelle a picco sul mare. Alcune delle stanze, particolarmente affascinanti, sono nell'antica torre fatta erigere nel XVIII secolo da Ferdinando IV di Borbone per proteggere l'isola dalle incursioni dei pirati: belli gli arredi e la vista sulle acque azzurre e sul verde della campagna ponzese, con le sue vigne e i suoi orti. Con **DoveClub** a settembre, un weekend di due giorni/una notte in doppia economy (solo pernottamento), costa da 74 € a camera.

eclettico. Ci si addormenta con i rumori delle barche, pertanto il posto non è adatto a chi ha il sonno leggero o vuole il silenzio assoluto, ma aprire gli occhi al mattino con il mare dinanzi è fantastico.

ANDAR PER GROTTE

Vale la pena di prendere in affitto un motorino o una Mehari (le auto scoperte per fare il giro delle località turistiche) per esplorare Ponza anche via terra, salendo sulla strada panoramica che collega il porto a Le Forna. Chi ama il trekking può andarci anche a piedi, al mattino presto o al tramonto. Lungo i tornanti, spicchi di blu e falesie a picco sulle acque cobalto compaiono d'improvviso, curva dopo curva. A metà strada, su una terrazza che guarda il mare e le colline digradanti, sospeso tra orti e vigne, si incontra il ristorante **A Casa di Assunta**. La giunonica chef Assunta Scarpati vive effettivamente al piano su-

periore e l'impressione è davvero quella di mangiare in una casa, in un ambiente accogliente e familiare. Il menu? Piatti isolani come melanzane alla parmigiana, tortino di lenticchie, scarola con bignè e mousse di pesce, ravioli di cernia con salsa di pistacchi e ricotta di bufala, nonché lo spaghetti al pesto di Palmarola con pomodoro, frutta secca, aromi dell'orto "e qualche altra cosa che non dico a nessuno" come scrive Assunta sulla lista. Tutto da gustare sorseggiando un calice di Faro della Guardia di Casale del Giglio, vino bianco ottenuto da un piccolo vigneto di uve Biancolella a picco sul mare.

La varietà dei fondali dell'isola è unica: basta dotarsi di maschera e pinne per fare snorkeling tra alghe rosse e gorgonie che ondeggiavano nelle correnti, esplorando cavità nella roccia e antichi anfratti. Come le **Grotte di Pilato**, appena dopo il porto, in corrispondenza del cimitero, complesso ipogeo



In alto, una veduta serale di Ponza, raccolta intorno al suo porto: natura di giorno, un pizzico di mondanità di notte, tra ristoranti e nuovi locali. A sinistra, barman in azione dietro il banco del cocktail bar **Au Bord de l'Eau**, affollato punto di ritrovo isolano: quest'anno ha cambiato gestione.



In alto, le casette colorate che dominano il porto di Ponza. A sinistra, ceramiche artistiche e sacche da spiaggia alla boutique **Le Cose di Mari**.

risalente al I secolo a.C.: era impiegato quasi sicuramente per l'allevamento dei pesci, in particolare delle murene, animale sacro. Gli appassionati di archeologia non si lasceranno sfuggire nemmeno una visita all'antica cisterna romana della Dragonara, tra il porto e il centro, o a quella di via Corridoio, riaperta su iniziativa del sindaco Piero Vigorelli alla fine di giugno.

La passeggiata su corso Pisacane è un classico: ci si ferma alla nuova bottega **Ventoinpoppa** per acquistare tonno al naturale, marmellate, uova di pesce spada, ottime salse preparate da una cooperativa di donne ponzesi. Verso Santa Maria, un complesso di case al di là di un tunnel percorribile a piedi, due novità per una cenetta informale: **Pazzaria**, con una terrazza e un giardino affacciati sul mare, dove man-

giare pizza cotta nel forno a legna e pesce alla brace; oppure **I Sapori di Casa Mia** di Maria Assunta Mazzella, che ha trasformato la sua grotta-cantina in una sorta di home restaurant, tra reti da pesca e tavoli alla buona: menu fisso, prenotazione indispensabile, cucina a vista. Ai fornelli ci sono lei e la madre. Con 25 euro si mangiano focacce e pizzette fatte in casa, zuppa di cicerchie, penne alle melanzane o linguine con alici, tortino di patate, sgombero al cartoccio, fiori di zucca. La cena si conclude con i liquori artigianali come finocchietto, rosolio, citronella: il caffè è fatto con la moka.

Se il mare è calmo, non bisogna perdere una gita a **Palmarola**, a venti minuti di barca: pressoché deserta, l'isola ha un solo bar con trattoria, **O' Francese**, chiamato così dal nomignolo del vecchio proprietario. Si mangia in costume da bagno: spaghetti con le vongole o un semplice fritto marinaro. Per arrivarci meglio un gommone o un gozzo: da evitare le gite su grandi barconi gremiti con musica a tutto volume. A settembre l'appeal della natura selvaggia e dei profumi mediterranei è unico.

Doppiata **Punta Tramontana**, la costa offre un grandioso spettacolo di erosione marina: le cosiddette Cattedrali di Palmarola, meravigliosi parallelepipedi di roccia che dall'acqua trasparente s'innalzano verso il cielo come colonne. Attraccando in una delle piccole baie si può cercare tra i sassi un "occhietto di Santa Lucia", il guscio di un mollusco dal colore rosato. Montato su anelli o trasformato in ciondolo, è il portafortuna ponzese per definizione. Anche se chi vive in questa isola è già stato toccato dalla buona sorte. ❶



Stanze & terrazze

COME ARRIVARE

Vetor (vetor.it, tel. 06.98.45.083): aliscafo da Anzio e da Formia.

Laziomar (laziomar.it, tel. 0771.70.06.04): aliscafo da Anzio e Formia, o nave traghetto da Formia.

Navigazione Libera del Golfo (navlib.it, cell. 348.37.06.673): nave jet da Terracina.

Snav (snav.it, tel. 081.42.85.555): nave veloce da Napoli.

DOVE Dormire

1 LA LIMONAIÀ B&B

È il b&cb della stilista Anna Fendi. Cinque stanze chic e terrazza pensile sul mare, a pochi gradini dal porto.

Indirizzo: via Dragonara, tel. 0771.80.98.86.

Web: ponzaviaggi.it/LaLimonaià.
Prezzi: doppia b&cb da 90 a 210 €.

2 IL GABBIANO

Due nuove suite appena inaugurate per un intimo b&cb con splendida terrazza a picco sul mare e vista su Palmarola.

Indirizzo: via Panoramica, loc. Tre Venti, tel. 0771.80.98.86.
cell. 347.30.62.028.

Web: ilgabbianoponza.it.

Prezzi: doppia b&cb da 90 a 200 €.

3 GRAND HOTEL CHIAIA DI LUNA

Con piscina, affacciato sulla spiaggia di Chiaia di Luna. Le stanze 105 e 106 sono nuove, con arredi blu e bianchi; le 114, 119 e 124 hanno un balconcino affacciato sulla falesia.

Indirizzo: via Chiaia di Luna, tel. 0771.80.113.

Web: hotelchiaiadiluna.com.
Prezzi: doppia b&cb da 120 a 350 €.

4 IL BALCONCINO

Appartamento con una camera spaziosa e due lettini in salone. Di notte si sentono in sottofondo i rumori del porto, ma la casa è molto chic, con arredi eclettici e fantastico balconcino sul mare.

Indirizzo: via Corridoio, cell. 347.30.62.028.

Prezzi: da 800 a 1.000 € alla settimana.

5 VILLA LAETITIA

Mini hotel con sei camere, tutte con vista sul mare, ai piedi del Monte Guardia, da raggiungere a piedi in 15 minuti, tra scale e vicoli. Transfer da/per il porto. Belle le stanze Pepe e Paprika.

Indirizzo: via Scotti, tel. 06.32.26.776/0771.80.98.86.

Web: villalaetitia.com/ponza.
Prezzi: doppia b&cb da 130 a 210 €.

DOVE Mangiare

6 ACQUA PAZZA

Cucina stellata. Imperdibili i crudi di pesce selvaggio.

Indirizzo: p.za Carlo Pisacane 10, tel. 0771.80.643.

Web: facebook.com/AcquaPazzaPonza.
Prezzi: medio: 80 €.

7 ORESTORANTE

Terrazza chic sul mare con la cucina di Oreste Romagnolo. Da assaggiare i gamberi caramellati e la zuppa di ricci, pane tostato, finocchietto selvatico.

Indirizzo: via Dietro la Chiesa 3, tel. 0771.80.338.

Web: facebook.com/oreste.orestorante.
Prezzi: medio: 70 €.

8 ORESTERIA

La versione easy dell'Orestorante, con sgabelli e tavolini alti per

aperitivo, spuntino gourmet o cena con tapas marinare.

Indirizzo: via Carlo Pisacane 51, cell. 347.30.11.376.

Web: facebook.com/www.orestorante.it.
Prezzi: medio: 30 €.

9 LA MARINA (DA ANIELLO)

Tavolini su Cala Feola e atmosfera informale per un pesce al forno o i paccheri con lo scorfano. Si raggiunge facilmente via mare, oppure via terra, da Le Forna, dopo svariati gradini...

Indirizzo: Cala Feola, tel. 0771.80.86.14.

cell. 338.64.86.110.
Prezzi: medio: 35 €.

10 A CASA DI ASSUNTA

Terrazza affacciata sul porto, chiedere lo spaghetti con il pesto di Palmarola e gli antichi piatti dell'isola, come il tortino di lenticchie.

Indirizzo: via Panoramica, contrada Capobianco, tel. 0771.82.00.86.

Prezzi: medio: 40 €.

11 PAZZARIA

Una terrazza informale e familiare tra le scale di Santa Maria, per una pizza cotta nel forno a legna o un piatto di gamberi alla piastra con vista sul mare.

Indirizzo: Santa Maria, cell. 348.05.86.550/328.56.13.869.

Prezzi: medio: 30 €.

12 I SAPORI DI CASA MIA

Si mangia nella "cantina" della casa di Maria Assunta Mazzella.

Zuppa di cicerchie e deliziose linguine con alici cucinate da lei e dalla madre.

Indirizzo: via Loggia, S. Maria, cell. 338.20.00.051.

Prezzi: medio: 25 €.

DOVE Locali

13 DA ENZO ASSOCIAZIONE CULTURALE SOLOAVELA

Chioschetto sugli scogli di Frontone per un caffè, un gelato e per noleggiare una sdraio.

Indirizzo: spiaggia di Frontone, cell. 339.20.60.408.

14 AU BORD DE L'EAU

Cocktail dal tramonto a notte fonda davanti al porto. Da provare il Gloria o il Ponza.

Indirizzo: Molo Musco, cell. 373.73.96.232.

Web: facebook.com/auborddeleauponza.

15 TERRAZZE KIBAR DI CHIAIA DI LUNA

L'ideale per uno spritz al tramonto, sdraiati sui cuscini colorati con vista splendida su Chiaia di Luna.

Indirizzo: via Chiaia di Luna, cell. 0771.80.113.

Web: hotelchiaiadiluna.com/kibar.php.

16 PASTICCERIA CAFFÈ GILDO

Il rito della prima colazione sull'isola seduti sul corso principale.

Indirizzo: corso Carlo Pisacane, tel. 0771.80.647.

17 BAR TRIPOLI

Un classico delle notti ponzesi per spritz o cocktail.

Indirizzo: piazza Carlo Pisacane.

Web: facebook.com/bartripoli.ponza.

DOVE Comprare

18 CALA CORALLO

Bracciali, anelli, orecchini artigianali creati dalla designer di gioielli Alessandra Ravenna.

Indirizzo: corso Pisacane 72, tel. 0771.82.00.93,

cell. 335.69.48.942.

Web: calacorallo.com.

19 VENTAINOPPA

Marmellate, tonno al naturale, uova di pesce spada e condimenti



artigianali con ingredienti ponzesi.

Indirizzo: corso Pisacane, cell. 338.87.46.904/339.59.42.154.

Web: ventoinpoppa.com.

singolari e a buon mercato.

Indirizzo: via Dante 10, tel. 0771.82.00.46.

DOVE Indirizzi utili

NOLEGGIO BARCHE E GOMMONI

Cocò, via Banchina di Fazio, cell. 338.89.41.314.

Tritone, via Banchina Mamozio, cell. 338.35.76.719.

Albatros, via Staglio 23, cell. 360.47.53.30.

NOLEGGIO MOTORINI

Morra, loc. S. Antonio, cell. 349.74.75.763.

1. L'ingresso del bar Au Bord de l'Eau.

2. Il Gabbiano, romantico b&b con vista sull'isola di Palmarola, due nuove suite da poco inaugurate.

3. Vento in poppa, bottega dove comprare tonno, marmellate e prodotti locali.

4. Una delle strette stadine di Ponza.

5. Sapore di mare al ristorante A Casa di Assunta.



Da Giulio il pescatore, località S. Antonio, tel. 0771.80.444.

TAXI

Numero unico per il servizio prenotazione, tel. 0771.19.60.111.

Il tuo consulente DOVE CLUB

02.89.29.26.87

Gli esperti di **DoveClub** sono sempre a disposizione per offrire preventivi gratuiti e informazioni utili su Ponza. Orari: lunedì-venerdì 9-20; sabato 10-19. Costo di una chiamata nazionale.