

€ 4,90

Mensile - N. 79 Luglio-Agosto 2006

# CUCINA & VINI

ENO GASTRONOMIA • ATTUALITÀ • CULTURA



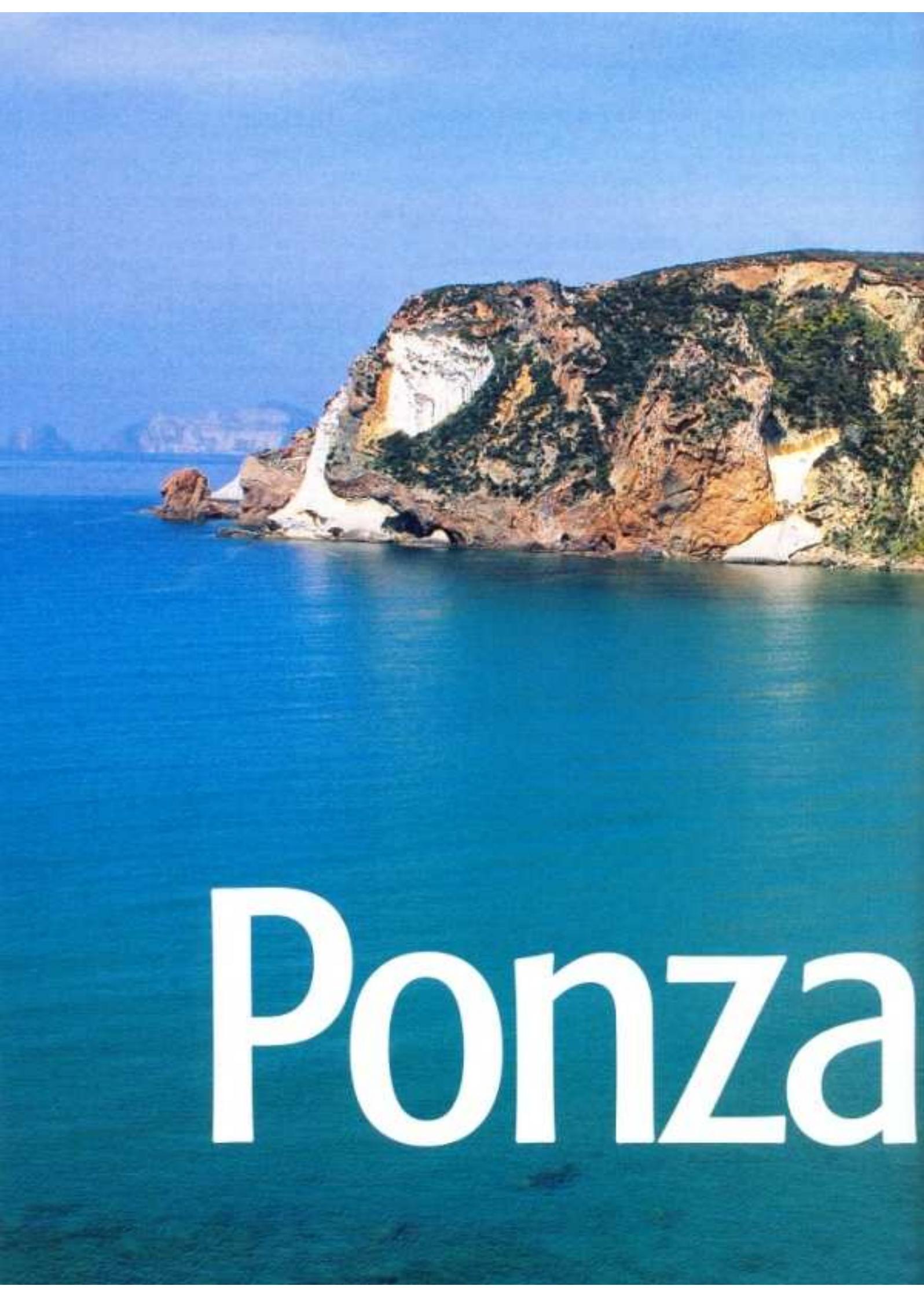
## Il pesce il sapore dell'estate

**I vini d'Ischia • Asti e Moscato d'Asti**  
Ponza • India: la costa del Malabar • New York: riapre Le Cirque

SPED. ABB. POST. - 45% ART. 2 COMMA 20 / B LEGGE 663 DEL 23/12/96 - ROMA

2006-5-821117-6





Ponza

## LA REGIONE

DI GIACOMO PILATI

È l'isola più **grande** dell'arcipelago delle **Pontine**, un **regno** immerso in un **mare spettacolare** che offre al turista proposte **gastronomiche** di tutto **rispetto**: **caratteristici** ristorantini per **gustare** le prelibatezze locali e una **interessante** seppur limitata offerta **enologica**.

**S**entirsi stretti dalle rocce. E poi abbandonarsi alle carezze dell'acqua. Col respiro che insegue quello del vento che si infila lontano fra i faraglioni. Ponza appare così persa nel Tirreno, come una sorpresa insperata. Una visione consolatoria, un'oasi incastrata in un deserto turchese. Allarga le braccia e svela il suo grembo di grotte, baie, rupi e spiaggette su cui vigilano minuscole case colorate adagiate su deliziosi approdi che scivolano su angoli di paradiso. Sembra di tuffarsi all'improvviso nella leggenda, Circe, i filtri d'amore, il dio Sole. E poco importa se altri luoghi rivendicano lo stesso mito. La magia che avete davanti agli occhi non ammette discussioni. Basta guardarsi attorno per ritrovarla nella natura prodigiosa degli antichi sentieri che legano la campagna al mare: le stradine fra le ginestre, i minuscoli borghi, le vigne, gli orti, le piscine naturali, le spiagge esclusive. Il profilo dell'isola è quasi un promemoria, un post-it attaccato all'orizzonte: benvenuti nella terra degli incantesimi. Uno spicchio di luna precipitato dal cielo, un anfiteatro roccioso ritagliato fra briciole di scogli sparse attorno a punte aguzze che sfidano i marosi. Impossibile resistervi se pure Ulisse un giorno lontano ne fu catturato, forse ammaliato dalle sirene o dalle sue acque cristalline.

### L'isola del tesoro

Le presentazioni conviene farle su una **barca**, un giro lungo il perimetro dell'isola è il modo migliore per conoscerla. Salpando dall'antico porto borbonico, le grotte di

Pilato si aprono misteriose a pelo d'acqua. Probabilmente si tratta di un ingegnoso sistema di vasche per l'allevamento delle murene. Ma l'ipotesi più fantasiosa è un'altra: qui le matrone romane amavano sollazzarsi al riparo dal sole per non perdere il loro affascinante pallore. Si dribbla lo sperone di Caciocavallo, un monolite in piedi fra lo scoglio Ravia e il porticciolo di Santa Maria e si prosegue per un tuffo rinfrescante alla spiaggia di Frontone. Si doppia la strettoia fra Punta dell'Incenso e l'isolotto di Gavi ed ecco le piscine naturali di Cala Feola. Laghetti limpidissimi ricavati da piattaforme rocciose incastonate nella vegetazione che digrada selvaggia sulla costa. Poi si incontrano i faraglioni di Lucia Rosa smozzicati in mille pezzi di fronte ad una spiaggetta da sogno. Ora col gozzo si attraversa la grotta della Maga Circe, famosa per i suoi riflessi cobalto. Alla fine la meta è Chiaia di Luna, 200 metri di roccia bianchissima a strapiombo sul mare e una lunga lingua di sabbia. Chiusa da un'alta falesia, la baia è collegata al porto, situato sull'opposta costa orientale, da una galleria scavata nel tufo, realizzata in età romana e lunga 168 metri. L'altra faccia di Ponza si scopre esplorando l'**interno**, percorrendo le mulattiere che si inerpicano sulle colline che punteggiano la campagna, un paesaggio di piccoli terrazzamenti che custodiscono vigne, ortaggi, frutta. Non sorprendente per le comitive di turisti diretti verso il cimitero. Seguiteli, vi condurranno nel posto più fotografato dell'isola. Da quassù Ponza offre i suoi scorci migliori.



LE FOTO DEL SERVIZIO SONO DI LEO CIRICE



## Le Pontine

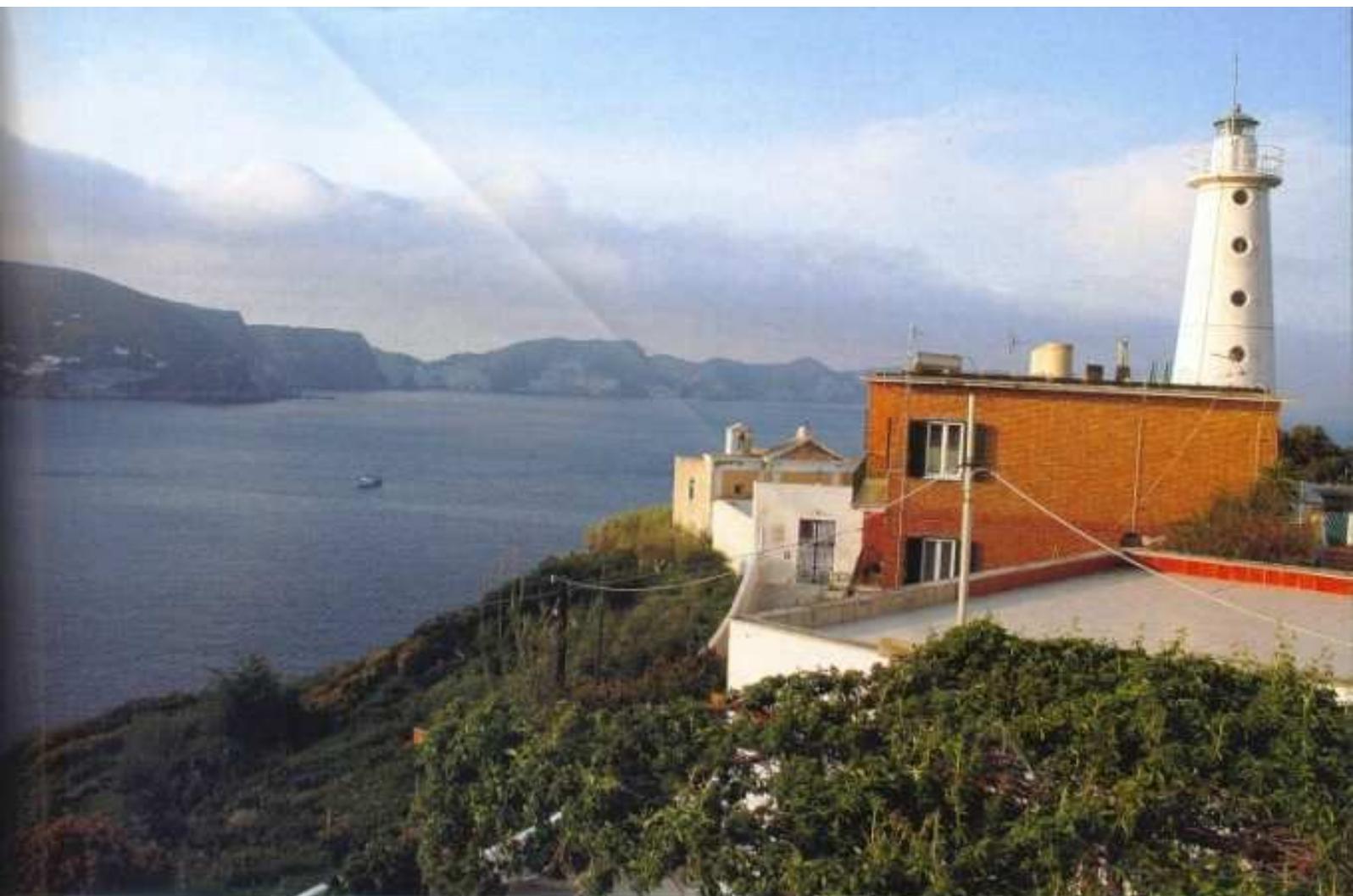
L'arcipelago delle isole Pontine è situato al centro del mar Tirreno, in provincia di Latina. È composto da due gruppi di isole: Ponza, Palmarola, Zannone e Gavi a nord ovest, Ventotene e Santo Stefano a sud est. L'isola maggiore è Ponza, lunga quasi otto chilometri, conta poco più di 3.000 abitanti. Si può raggiungere con i traghetti della Caremar in due ore e mezza da Formia (tel. 0771.22710) oppure in aliscafo in un'ora e un quarto con la Vetur (tel. 0771.700516).

Nelle pagine di apertura, la scogliera che domina la spiaggia di Frontone; qui sopra, i faraglioni Madonna; nelle foto piccole, da sinistra, le zuppe di cicerchie e di lenticchie; il crudo di tonno, gamberi, polpo e merluzzo del ristorante Acqua Pazza

Basta scegliersi il balcone giusto, prendere la mira, e lo spettacolo è assicurato. Dal porto la strada panoramica che conduce in giro per piane e valli si apre su scorci di struggente bellezza. Piccoli cancelli svelano viuzze che celano altri paradisi, cartoline da togliere il fiato, con i fichi d'India e le ginestre che incorrono i piccoli dammisi con i tetti a cupola disseminati fra gli orti ricamati dalle baie. Sopra Cala Frontone, **Gerardo Mazzella** ha raccolto in un paio di grotte la memoria del paese. La strada che conduce a questo piccolo eden l'ha costruita lui con le sue mani, pietra su pietra. Per dedicarsi a questo mu-

seo etnografico ha chiuso un avviatissimo ristorante sul litorale: "Volevo vivere come piaceva a me, libero dalle mode e dagli orari degli aliscafi che portano i turisti a cena" spiega. Così ha creato questo rifugio di oggetti da poco che costituiscono la storia di questo luogo: capezzali, lampade votive, fotografie degli anni '50, antiche stampe, utensili di lavoro, un grammofo, galleggianti per la pesca, un candeliere in ottone. "È un modo per restituire a Ponza la sua dignità storica, prima che il turismo ci metta le mani". Per completare il quadretto dell'isola che non c'è, Gerardo ha pensato di offrire anche alcuni piatti in degustazione,





una carrellata di sapori che rischiano di essere dimenticati. Si assaggiano alici marinate in tortino di sfoglia, frittate di ricotta con salame e mozzarella, tortini di zucchine e di melanzane, zuppe di cicerchie, di lenticchie, di fagioli, il polpo con le patate. E poi i sottoli: broccoletti, melanzane, carciofi. E le marmellate: fichi e uva, melagrane, zucca, mele cotogne, uva e pere.

### A spasso fra i fornelli

Sì, perché Ponza ha mille anime, ma due sole grandi passioni: il **cibo** e il **vino**. I piatti simbolo sono le zuppe contadine con i legumi, e il pesce conservato come si

usava nelle famiglie marinare (le murene fritte e sotto aceto). La cucina vive di influenze napoletane e di qualche venticello arabo. Alcune preparazioni però sono endemiche: la votatella (un tortino di mais coi ciccioli di maiale e uva sultanina fritto nella padella di ferro), il brodetto di pesce con i crostacei e le pettole (quadratini di pasta di acqua e farina), il ragù di pesce con le pezzogne fritte e immerse nel sugo di pomodoro con le pettole, la favetta (una zuppa di fave condita con olio, pepe e prezzemolo), il coniglio alla fornese (una cacciatore con molto peperoncino), la pizza di riso dolce con la cannella, il latte, il



Sopra, il panorama dal faro della Madonna; nelle foto piccole, la pasta coi calamari ripieni del ristorante Igino; le frolle



limone e la ricotta di pecora. Il cous cous col montone e con i pesci, qui lo hanno imparato alla Galite, in Tunisia, dove fino agli inizi del secolo scorso viveva una folla di ponzesi.

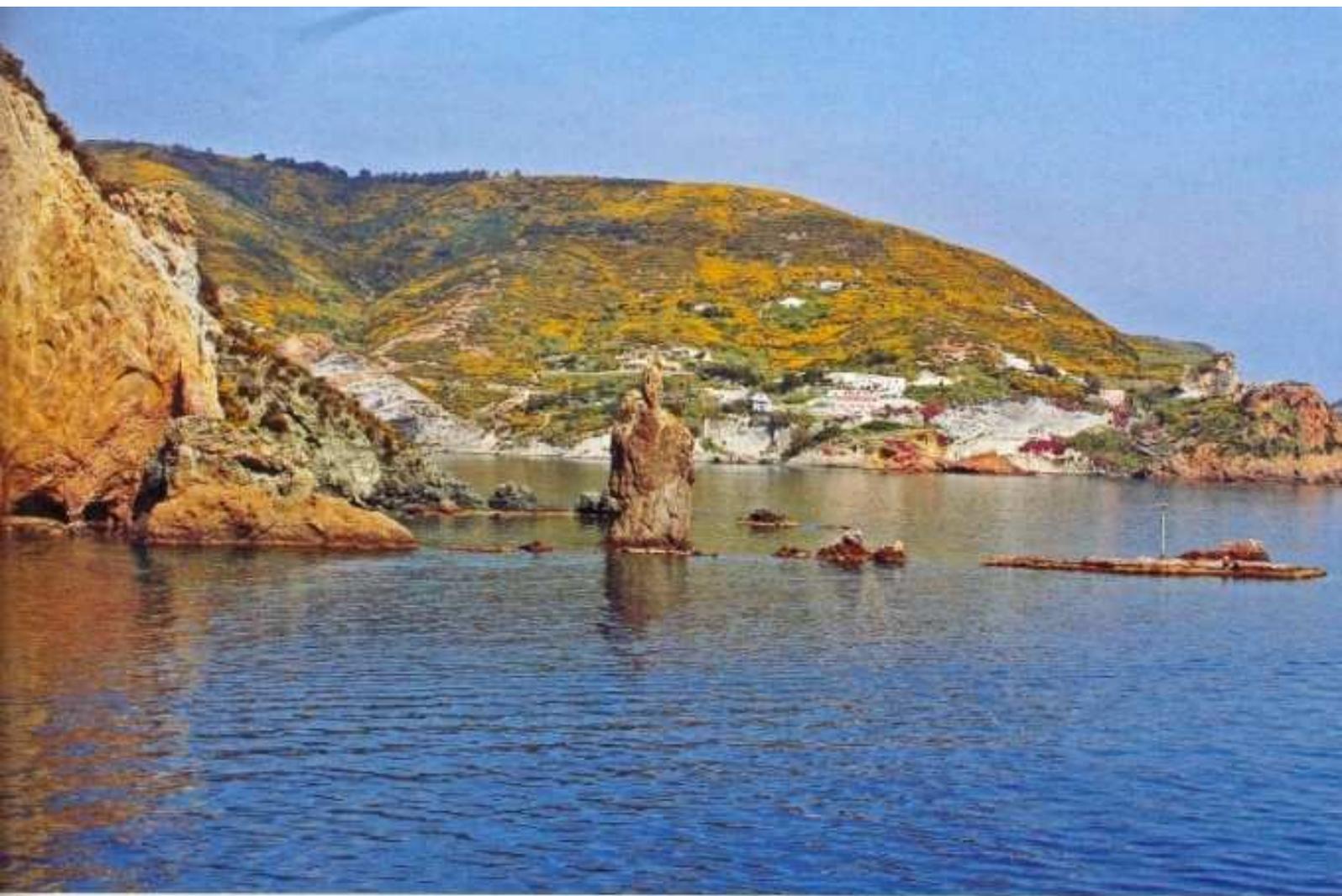
Le Forna, sul versante di Palmarola, sembra un'altra isola, lontana dai colori abbaglianti del porto, le tinte delle case sono più delicate, prevale il paesaggio contadino. In cima ad una baia c'è Igino col suo ristorante. La sua barca è lì sotto, ormeggiata a Cala Fonte. Lui ogni mattina esce a prendere il pesce che poi sua moglie cucina a pranzo: scorfani, calamari, triglie, dentici, tonnetti. **Igino Vitello** è pescatore da sempre, a

due anni era già in barca col padre. Il ristorante lo ha aperto nel 1990, giusto per dare un'altra possibilità ai suoi figli. La scaletta delle proposte è semplice: zucca, peperoni, porri e finocchietto di mare del suo orto, pasta col sugo di calamari ripieni, pezzogna al sale, torta di frutta.

In piazzetta, davanti al porto, si danno tutti appuntamento per l'aperitivo. E per discutere dove andare a cena. Una scelta davvero complicata a Ponza. Sì, perché qui mangiare è una cosa seria. L'offerta è varia: tra i ristoranti dove si gode uno splendido panorama della costa, o in quelli più appartati dell'interno.

Sopra, un bello scorcio di Santa Maria; nelle foto piccole, da sinistra, tagliatelle di seppia con carciofi marinati allo zenzero e menta del ristorante Acqua Pazza; la "Cocchia del fellone" del ristorante Casa di Assunta





Prima però godetevi l'anima mondana del paese. Lungo il corso Pisacane, negozietti etnici e boutique propongono la moda mare, i bar offrono i cocktail dell'estate fino alle ore piccole, gli atelier di pittori e ceramisti catturano i colori dell'isola, le insegne discrete delle discoteche promettono notti di fuoco. Immagini che convivono con scene d'altri tempi: i bambini che giocano a pallone per le stradine, i pescatori che rammendano le reti sulla banchina, le botteghe di generi alimentari con le persiane di legno. Cicerchie, fave, lenticchie, origano, timo e biscotti si acquistano da La Favara, un piccolo emporio che vende le delizie

dei campi di famiglia. Più avanti ai tavolini della pasticceria **Gildo** si gustano i dolci di ispirazione campana preparati da **Ennia Mazzella**: la pastiera, i babà, le sfogliatelle con la crema, le frolle con la ricotta, la caprese al limone con le mandorle e il cioccolato bianco. E il casatiello, un panettone da provare nella versione dolce con le fave, e salata col salame. "È questo mix di gastronomia, mondanità e storia, il segreto di Ponza", spiega l'assessore al turismo Maurizio Mussella. "Il movimento qui comincia ad aprile e si spegne a settembre, con punte massime di ventimila presenze. Noi offriamo tranquillità, sistemazioni confortevoli



Sopra, lo scoglio di Caciocavallo; nelle foto piccole, da sinistra, i calamari in casseruola del ristorante Casa di Assunta; bonbon di baccalà del ristorante Acqua Pazza



voli sia in hotel che nelle case per le vacanze, e grandi sapori". Una scommessa su cui per primo ha puntato **Gino Pesce**, col suo ristorante **Acqua Pazza**, proprio sulla piazzetta. È lui l'inventore della *nouvelle cuisine* ponzese. "È una cucina del territorio spontanea, meno legata ai codici della tradizione a tutti i costi. Le mie proposte sono inconsuete forse, mai banali però. Piatti delicati che abbinano al pesce locale ingredienti di paesi lontani, tecniche moderne". Fra i clienti più affezionati Bruno Vespa, che ha casa proprio alle spalle della banchina, Raoul Bova, Piero Vigorelli, Luca Cordero di Montezemolo, Carlo Rossella,

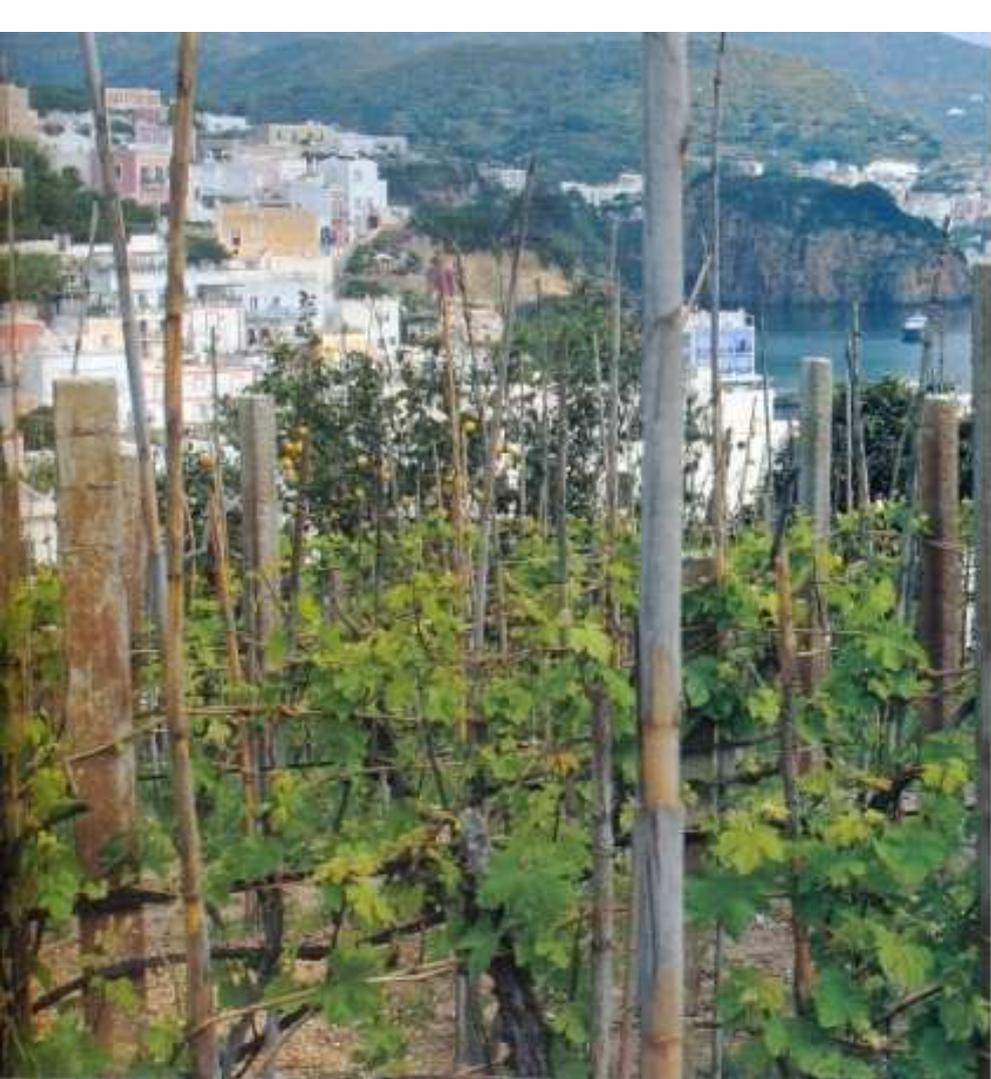
Gigi Proietti, Anna e Alda Fendi, Naomi Campbell e tante altre celebrità. Nel suo menu figurano veri capolavori: bonbon di baccalà con guazzetto di pomodoro, tartara di tonno e di merluzzo, paccheri di Gragnano con calamari e pecorino, tagliatelle di seppia con carciofi marinati allo zenzero e mentuccia, filetto di cernia in guazzetto di pomodoro, tortino di pere e ricotta con sciroppo di cioccolato all'arancia.

### La riscoperta del vino

Altra esperienza da mettere in agenda è una cenetta a Casa di Assunta, in collina sulla baia di S. Antonio. Lei si chiama

Sopra, panorama verso lo scoglio di Caciocavallo; nelle foto piccole, da sinistra, il casatiello; le classiche sfogliatelle





**Assunta Scarpati** e questa è la casa dove è nata.

È tornata fra queste mura dopo venti anni in giro fra i ristoranti della costa. "Mamma era contadina, papà era uno dei più bravi pescatori di Ponza. Da loro ho imparato a conoscere i gioielli del mare e della campagna ponzese, gli stessi che utilizzo fra i fornelli". Una cucina povera condotta con gusto e mani sapienti: la cocchia del fellone (la granseola) ripiena di pane, aglio, olio e prezzemolo, calamari in cassuola, la favetta, le lumachine aglio e olio, le capesante con gli asparagi di Ponza, gli spaghetti al fellone, il pesce San Pietro all'acqua pazza, la pastiera.

Si finisce sempre in uno dei bar della piazzetta a sorseggiare un bicchiere di vino di Ponza. Una scoperta recente che ha innescato una piccola produzione che punta nel futuro a numeri più grandi. Un medico napoletano, **Vittorio Emanuele**, ha affidato all'enologo Maurizio De Simone la rinascita dei vigneti di famiglia: due ettari in contrada Fieno su

terrazzamenti dove le piante sono innestate sui muretti a secco (biancolella, falanghina e malvasia), e un ettaro a spalliera, sopra il paese (biancolella, malvasia, falanghina, malvasia nera, moscato e piedirosso). **Le cantine del Fieno**, scavate nel tufo due secoli fa, si possono raggiungere via mare oppure da terra attraverso un affascinante sentiero che taglia la punta estrema dell'isola fra muretti a secco (le parracine), fichi d'India e vigne.

Il risultato: un bianco e un rosso che entro la fine dell'anno raggiungeranno una produzione di diecimila bottiglie. Un'altra novità si annuncia il Pizzicato, un vinello frizzante bianco e rosa con il libretto di istruzioni per l'apertura (sboccatura in caraffa per evitare la fuoriuscita di spuma).

L'ultima magia vivetela seduti al molo, a un passo dalla notte. Con le stelle che sembrano così basse da poterle toccare con un dito. Persi in mezzo al Tirreno, su un pezzetto di paradiso a forma di mezzaluna.

## LA REGIONE

Viti in contrada Pizzicato

### Informazioni

#### Per mangiare

##### **Casa di Assunta**

Via Capo Bianco  
Tel. 0771.820086

##### **Da Iginò**

Via Cala Fonte  
Tel. 0771.80458

##### **Acqua Pazza**

Piazza C. Pisacane  
Tel. 0771.80643

#### Per dormire

##### **Hotel Santa Domitilla**

Via Panoramica, 10  
Tel. 0771.809951

##### **Hotel Gennarino a mare**

Via Dante, 64  
Tel. 0771.80071

##### *Case in affitto*

##### **Agenzia Turistcasa**

Via Roma, 2  
Tel. 0771.809886  
www.turistcasa.it

#### Cosa vedere

##### **Museo etnografico Cala Frontone**

Via Frontone  
Tel. 0771.80009

##### *Giro in barca con la*

##### **Cooperativa Barcaroli Ponzesi**

Corso C. Pisacane  
Tel. 0771.809929

#### Shopping

##### **La Favara**

*Prodotti tipici*  
Corso C. Pisacane, 17  
Tel. 0771.831596

##### **Pasticceria Gildo**

Corso C. Pisacane, 13  
Tel. 0771.80647

##### **Al Brigantino**

*Disegni e carte nautiche*  
Corso C. Pisacane, 27  
Tel. 0771.80122

##### **Antiche Cantine Migliaccio**

Via Pizzicato, 9  
Tel. 339.2822252

#### Per informazioni

##### **Apt Latina**

Tel. 0773.695404