

GRANDE CONCORSO ACQUARIO DI GENOVA SPECIALE CROCIERE NEL MEDITERRANEO

www.genteviaggi.it

genteviaggi

IN VIAGGIO CON
**Michelle Hunziker
& Fausto Leali**

ARMENIA
Tra i monti sacri
dell'Arca di Noè

IRLANDA
A Cork, capitale della
cultura. E del burro

MONACO
Non solo birra: ma
arte, design e musica

CHIANTI
In bicicletta sulle
strade bianche

PONZA
Gran teatro
di mare

LA SCOPERTA DEL

WEST

SENTIERO
A NORDOVEST

SULLE TRACCE
DI LEWIS & CLARK

genteviaggi 390 EURO (IVA inclusa) ANNO 2006 - N. 9 SETTEMBRE 2005 - Periodico - Poste Italiane SpA - Sped. in A.P. - P.L. 02/03/2005/1005 - Roma - Tel. 06/47811111 - Fax 06/47811112 - www.genteviaggi.it - Distribuzione: 10000 copie - Abbonamento: 10000 copie - Periodico - Poste Italiane SpA - Sped. in A.P. - P.L. 02/03/2005/1005 - Roma - Tel. 06/47811111 - Fax 06/47811112 - www.genteviaggi.it - Distribuzione: 10000 copie - Abbonamento: 10000 copie

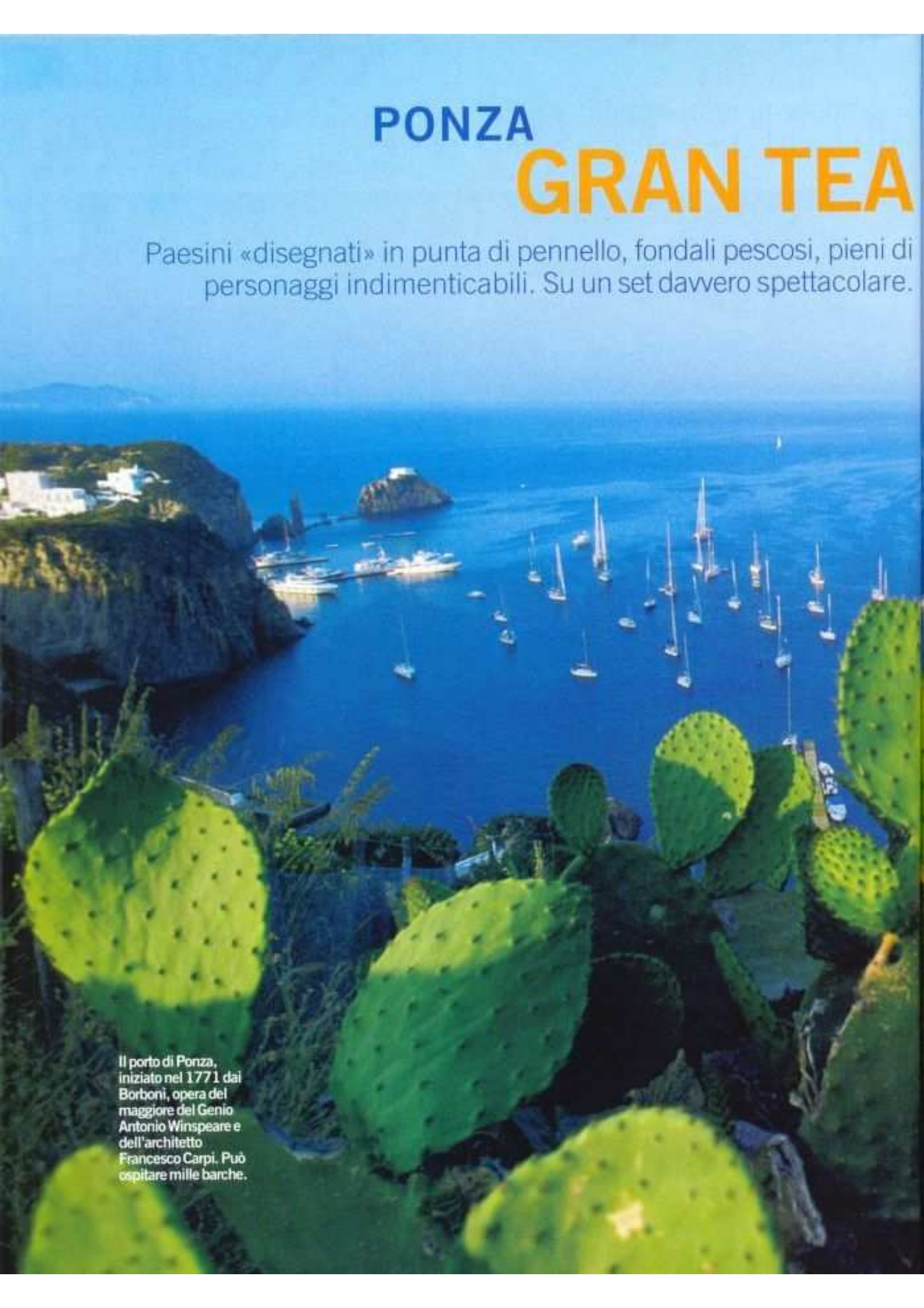


INOLTRE ISTRIA - PUGLIA - CAPALBIO - VAL TROMPIA - SOLOPACA - VAL DI VARA - SARDEGNA

PONZA

GRAN TEA

Paesini «disegnati» in punta di pennello, fondali pescosi, pieni di personaggi indimenticabili. Su un set davvero spettacolare.



Il porto di Ponza, iniziato nel 1771 dal Borboni, opera del maggiore del Genio Antonio Winspeare e dell'architetto Francesco Carpi. Può ospitare mille barche.

TURO DI MARE

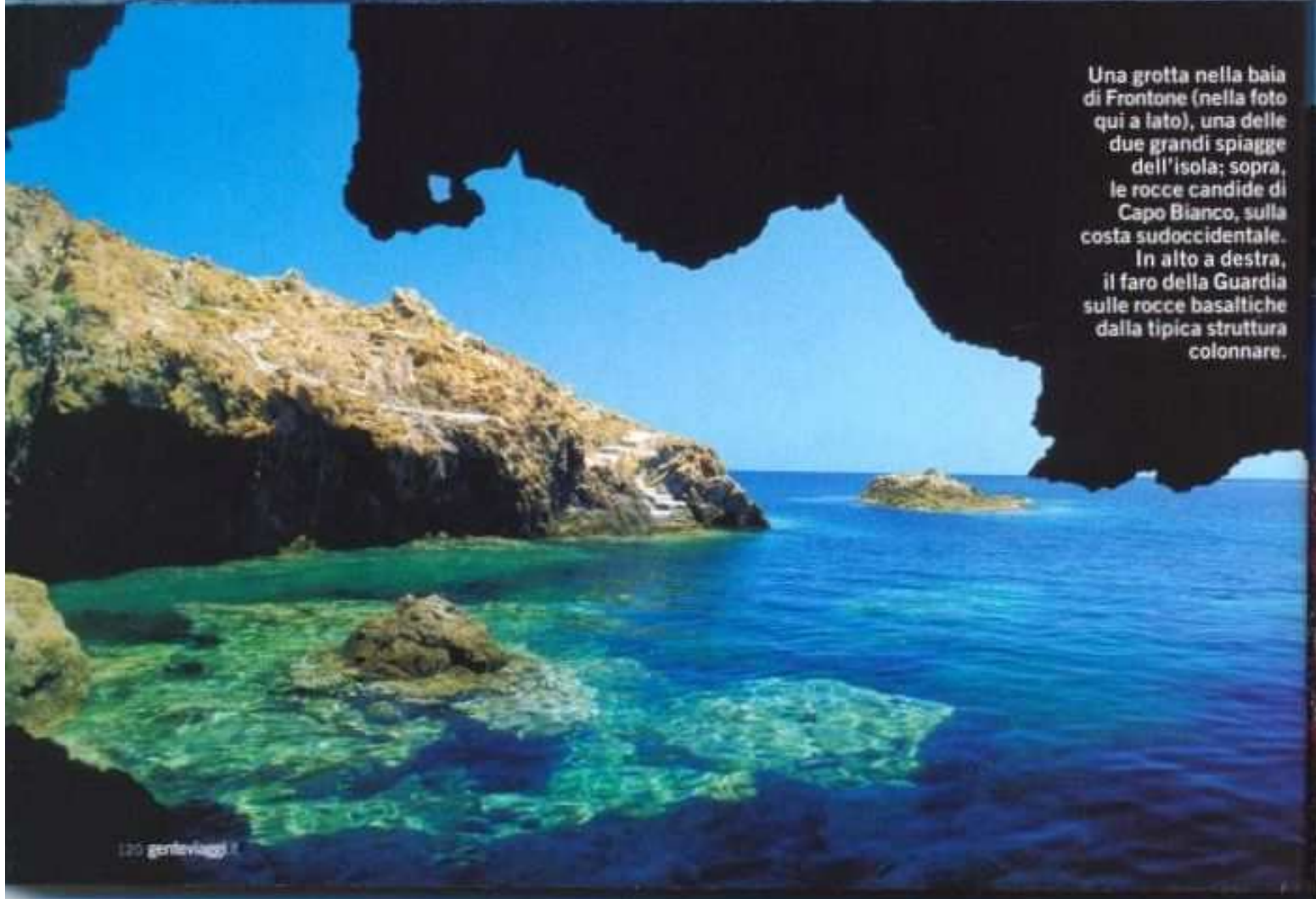
itti e meta di eccitanti immersioni, grandi tradizioni marinare,
co l'isola dove si perpetua la sfida tra uomo e natura

TEFANO REJEC - FOTO DI GUIDO COZZI / ATLANTIDE



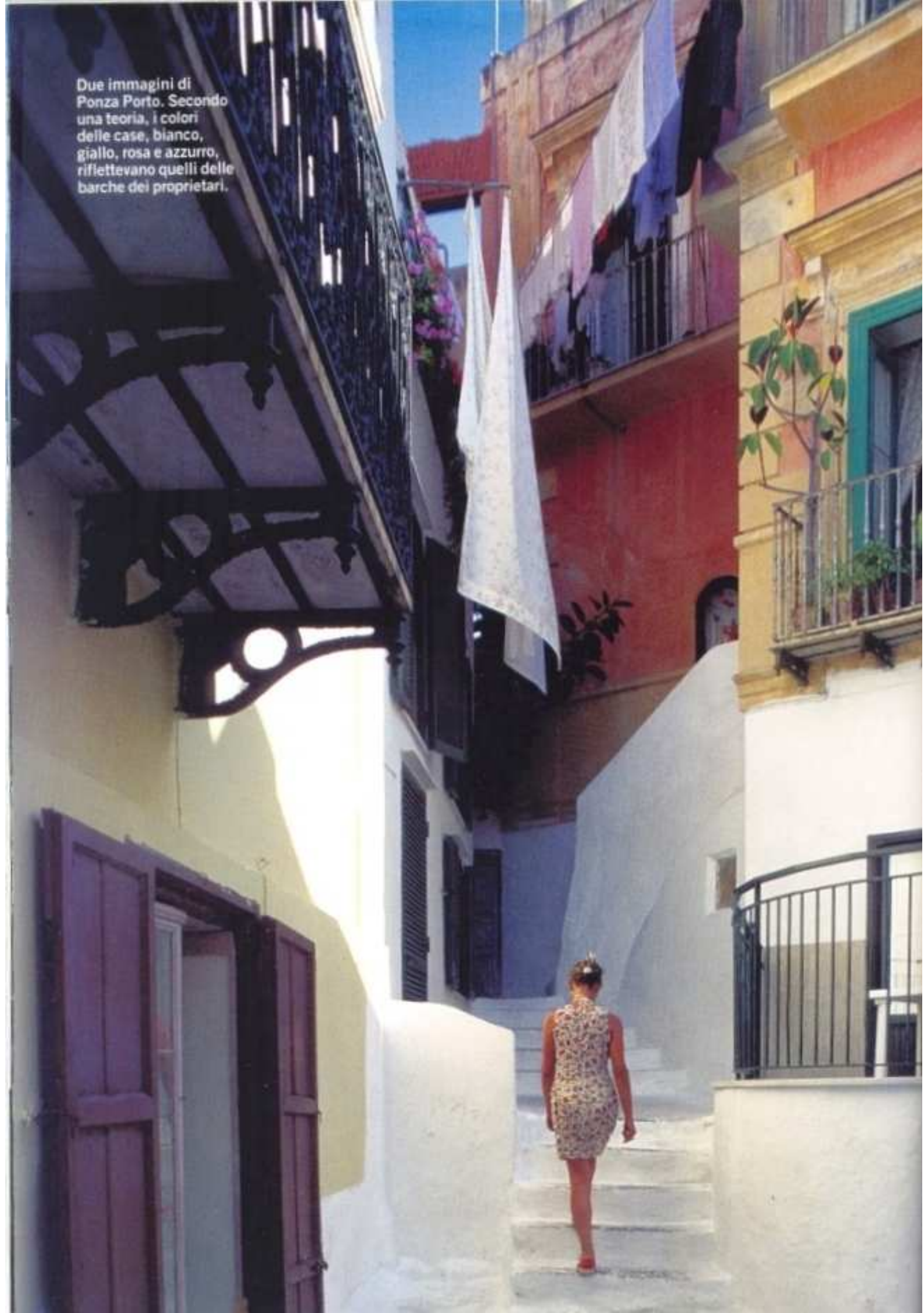


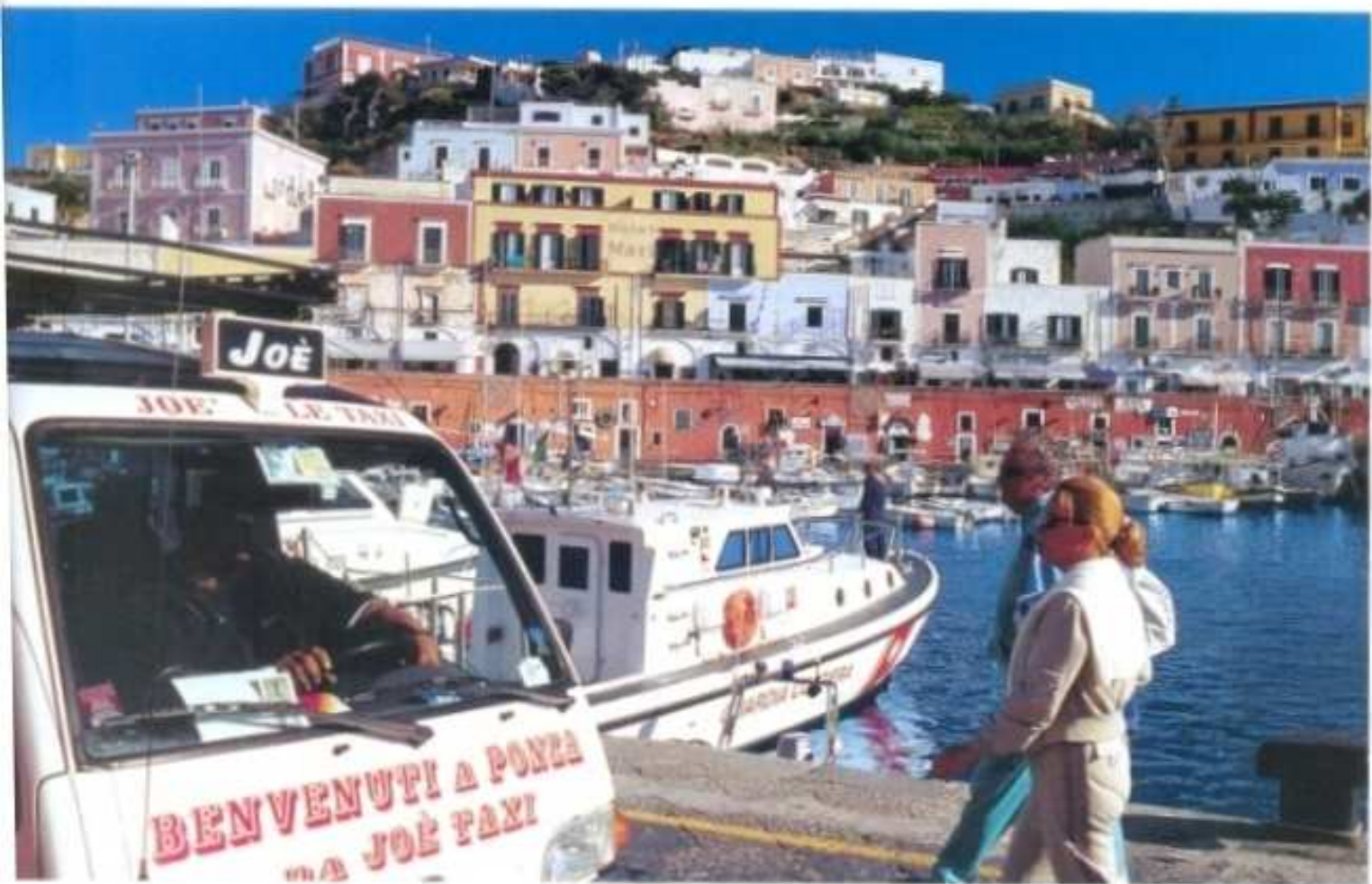
Una grotta nella baia di Frontone (nella foto qui a lato), una delle due grandi spiagge dell'isola; sopra, le rocce candide di Capo Bianco, sulla costa sudoccidentale. In alto a destra, il faro della Guardia sulle rocce basaltiche dalla tipica struttura colonnare.





Due immagini di
Ponza Porto. Secondo
una teoria, i colori
delle case, bianco,
giallo, rosa e azzurro,
riflettevano quelli delle
barche dei proprietari.





Quando Gino Pesce – un cognome, vedrete, che è un destino – deve «staccare un po' la spina» salta sul suo gommonone da 300 cavalli, dà un filo di acceleratore ed è subito fuori del porto di Ponza. Il tempo di aggirare punta e faraglioni della Madonna (in tutti i sensi) e gettare l'ancora nell'anfiteatro naturale de La Parata, cosiddetta perché qui «apparavano», ossia si predisponavano le reti per catturare le quaglie di passaggio. Poi un quarto d'ora a farsi dondolare su un mare di ricciole, pezzogne e posidonie e Gino è pronto ad affrontare la serata, quando nel suo ristorante Acqua Pazza, oltre a una vista romantica sul marina, assicura «emozioni» gastronomiche.

La cucina creativa attira una clientela importante: un avventore illustre è di casa all'Acqua Pazza e sull'isola: letteralmente. Dal mare l'abitazione è mimetizzata nella parete di roccia vulcanica, mentre il suo gozzo, molto understatement, galleggia pigro sull'acqua di Cala Feola. La baia prende il nome dalla famiglia borbonica che la colonizzò alla fine del XVIII secolo, con le barche che riflettono la tinta pastello delle case con la cupola araba. Per la sua tranquillità è stata selezionata come teatro della sfida che ha acceso i riflettori su Ponza: per la pri-

ma volta un uomo e una donna passeranno in immersione dieci giorni e dieci notti consecutivi. La bellezza di Ponza non poteva lasciare indifferente chi, dell'estetica, ha fatto un mestiere: vedi alla parola stilista. Anna Fendi ha «firmato» l'isola: ha messo su casa, continua a rilevare proprietà, ha trasformato due abitazioni tradizionali in due bed & breakfast di qualità, «nascosti» tra le case bianche, gialle, rosa e azzurre di Ponza Porto. Prima o poi su questa terra frastagliata, colorata dagli intonaci e dal vulcano, ci si imbatte nel suo nome. Anche dove non diresti mai, in fondo a un tunnel, per esempio, quello lungo oltre cento metri, scavato nel tufo da Silverio Mazzella, in arte «Peppe O' Cafone». Perché con la terra di riporto, Peppe ha costruito una terrazza sul mare, un belvedere emozionante con i pescherecci che, al tramonto, giù in basso, lasciano la loro scia bianca, pedinati da una nuvola di gabbiani d'appetito. Altroché un orto se ne potrebbe fare... La trattativa in corso è, oltre che come si dice riservata, impegnativa perché il proprietario fu battezzato «O' Cafone» dai pescatori che irridevano al nuovo aspirante collega di estrazione contadina, ma anche perché l'agricoltore diede loro presto molta lenza da torcere. Se Silverio Mazzella ha scavato da solo una galleria, oggi un po' cantina e un po' deposito,



Qui e in basso
destra, due immagini
della festa di San
Silverio, che
celebra in onore del
patrono dell'isola il 2
giugno. Qui a lato
uno scorcio di Le Forme

Gerardo Mazzella si è fatto la strada con l'aiuto di pochi. Anche perché altrimenti, per andare a casa, prima c'era solo la barca, mare permettendo naturalmente. Gerardo, che ha dedicato ai mestieri di Ponza un museo allestito con pazienza e passione, ricorda quando il padre prestò un maglione a Sofia Loren e lo ebbe dopo una settimana, deformato davanti.

Da lui si arriva anche dal Frontone, l'unica vera grande spiaggia dell'isola, collegata regolarmente dalle barche-taxi con il vicino porto di Ponza. L'altra è tanto bella quanto delicata: Chiaia di Luna, una falesia fragile, per metà (da un po' di tempo) inaccessibile perché la natura geologica incoerente rende pericoloso crogiolarsi al sole ai suoi piedi e per metà rinforzata da chiodi e reti metalliche che costringono scienziati e amministratori a salti mortali tecnico-burocratici per garantire la sua solidità e dunque l'accesso. Peccato, perché la baia a forma di falce dedicata dai Romani alla dea Luna offre un colpo d'occhio spettacolare, una delle 11 più belle spiagge d'Italia secondo una classifica recente di Legambiente. Galeotta quando il disco bianco della luna si specchia, come una star, nel sernicerchio liquido che la spiaggia descrive con l'acqua; il mare che luccica per il riflesso e le lucine delle barche a vela riparate nella baia per una

notte da ricordare. Frontone, Chiaia di Luna. Il resto sono solo fazzoletti di ciottoli, gli unici concessi dalle pareti scoscese che delimitano l'isola, quinte teatrali che una geologia generosa ha reso spettacolari, per forme e colori. Crivellato di grotte dai nomi fantastici (degli Smeraldi, del Segreto, del Tesoro di Zi Teresa, delle Streghe, del Corallo, del Desiderio), dove è emozionante entrare con piccole barche come mi ha fatto scoprire Maurizio Musella, il perimetro dell'isola è animato da rocce che l'immaginazione della natura e dell'uomo ascrivono spesso al regno animale: aquile, leoni, cani, tartarughe, ippocampi scolpiti nella pietra.

Una ricchezza morfologica che continua anche sotto l'acqua sotto forma, ahimé, di scogli tanto vari quanto infidi. Ne sanno qualcosa i capitani, coraggiosi ma di fuori, delle navi che sono colate a picco in buona parte delle baie dell'isola. Oggi, anche se il relitto più famoso è quello di un aereo della Seconda guerra mondiale, sepolto da un giorno all'altro da una tempesta di sabbia sottomarina, gli scafi arrugginiti sono materia di appassionate rievocazioni e, soprattutto, meta di eccitanti immersioni subacquee. «Certe parti delle navi affondate sono veri e propri covi di saraghi, se sai dove cercare fai la spesa», rivela un amico che mi ha guidato alla scoperta



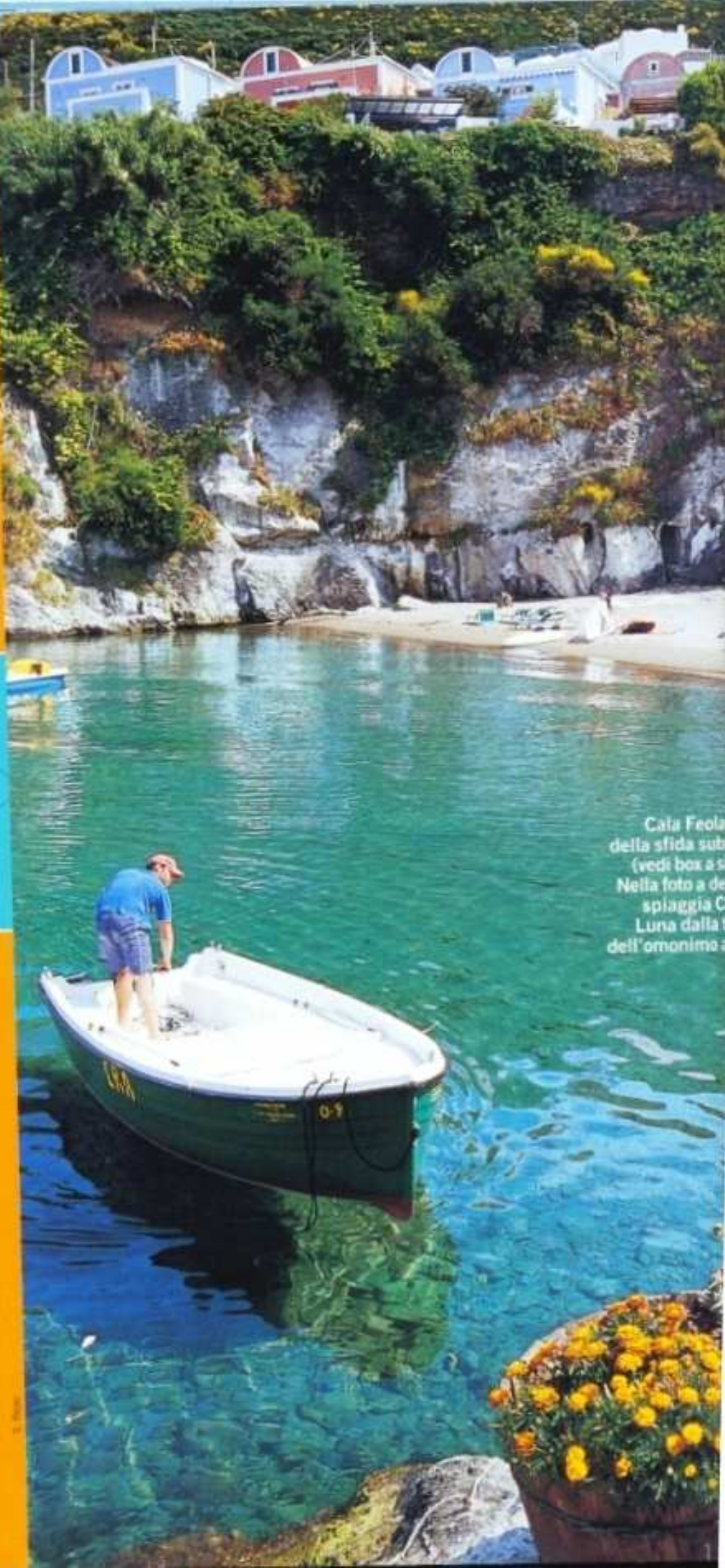
Sfide Dieci giorni sott'acqua

Qualcuno l'ha definita «Un Grande Fratello sabbacqueo», ma l'impresa che un uomo e una donna affrontano a Ponza dal 7 al 17 settembre è ben più impegnativa di qualsiasi trasmissione televisiva. I due coraggiosi, vincitori della selezione tra sei aspiranti (quattro maschi e due femmine) provano a vivere in immersione per dieci giorni e dieci notti consecutivi a qualche metro di profondità nell'acqua di Cala Feola, lungo la costa nordoccidentale dell'isola. Ideata da Pierfranco Bozzi dell'Explorer Team Pellicano di Roma, l'iniziativa, la prima del genere nel mondo, prevede che i due sub vivano in



una «casa» (sopra); una piattaforma di cemento (un quadrato di 12,50 metri di lato) assicurata al fondo con letti, divano, tv, tavolo, sedie e addirittura tapis roulant e cyclette. L'ossigeno non viene dalle bombole, troppo ingombranti, ma da tubi provenienti dalla superficie; le maschere sono provviste di microfoni per comunicare con il «partner» e gli assistenti a terra. Telecamere e una serie di strumenti scientifici riprendono di continuo i movimenti e lo stato di salute dei due sub. Una sfida è un esperimento scientifico che coinvolge circa 70 persone tra medici, biologi, fotografi, produttori di equipaggiamento tecnico. Una campana di acciaio accanto all'«appartamento» consente ai sommozzatori di risolvere i problemi fisiologici e il cambio della muta.

Cala Feola della sfida sub (vedi box a s. Nella foto a destra spiaggia C. Luna dalla f. dell'omonimo a





dell'isola. I ponzesi, invece, sono allenati a evitare i tanti scogli affioranti della loro terra, così sono diventati anche bravi a navigare tra le secche della vita. «Quando era potente Repubblica marinara», racconta Silverio Mazzella nella sua libreria Al Brigantino, al porto, «Genova concedeva il titolo di "piloto" a chi avesse navigato nelle acque di Ponza, tanto questo costituiva motivo di merito». Autore ed editore di *In barca per Ponza, Palmarola e Zannone*, minuzioso periplo illustrato dell'arcipelago pontino, Mazzella realizza pregiati acquerelli ispirati alle isole. L'ultimo illustra i fari di Ponza e dintorni e ha una data, oltre che palindroma (è uguale leggendola nei due versi) inventata, 30.02.2003, «perché i fari non hanno tempo, età». Spiega che «coraggio, oltre che capacità di sacrificio, parsimonia, costanza nel perseguire un obiettivo, ingegno, qualità coltivate per mare, sono rimaste impigliate nel Dna di ogni buon ponzese. Insieme all'abitudine a fare affidamento solo su sé stessi che può diventare un individualismo eccessivo». Senz'altro insieme a un forte attaccamento per la propria isola: lo stesso che ha fatto tornare tanti emigranti, soprattutto dagli Stati Uniti. Come Giuseppe Mazzella, detto Joè, uno dei dieci tassisti che, a bordo dei pullmini giapponesi bianchi, trasportano i turisti. Nell'81 ha deciso che lo skyline

di Manhattan era peggio dell'anfiteatro pastello del porto pontino ed è tornato a casa. Anche se vuole sempre «fa' l'americano» e alterna dialetto locale a slang yankee. Un personaggio insomma: *Gente di Ponza*, come titola un bel libro di Paolo Iannuccelli, edito da Novecento, che colleziona i ritratti più curiosi del posto. Come Ernesto Prudente, ottant'anni che non dimostra per niente. Ricorda Luciano De Crescenzo: occhi azzurri, barba candida, scrittore, stesso humour, maestro «costretto al lavoro pur essendo disponibile a non fare niente». Trascorre in perfetta solitudine i mesi fuori stagione a Palmarola, quasi otto chilometri da Ponza.

L'ho incontrato in un bar davanti al Comune dove il sindaco Porzio Pompeo («Pompeo è il nome», precisa, anche se per tutti è «Cesare»), maestro d'ascia anche se non gli piace andare in barca, vigila anche sulla corretta realizzazione del piano del colore messo a punto dall'architetto Marcella Morlacchi. I cittadini sono invitati a dipingere le case con certi materiali, alternando le 46 tonalità a disposizione, nel rispetto di quelle originarie dei primi del '900. Risultato: un acquerello (come quelli dell'autrice del progetto). Ha ragione Joè Mazzella: sul suo taxi, una scritta, «Ponza is a paradise». **GV**

Le informazioni pratiche sono a pag. 128 ►



Informazioni pratiche / Ponza



Distanza
Roma-Anzio:
 circa 65 km
Distanza
Milano-Anzio:
 circa 650 km

Per dormire

1 - CHIAIA DI LUNA

GRAND HOTEL CHIAIA DI LUNA

Vista insuperabile sulla spiaggia più famosa e suggestiva dell'isola da cui prende infatti il nome: Chiaia di Luna. Le camere, recentemente ristrutturate, si trovano in bungalow dai colori pastello come nella tradizione locale; sono dotate di aria condizionata, frigobar, tv, cassetta di sicurezza. Ristorante e piscina di acqua di mare (è in progetto un rinnovamento della zona giorno). Defilato, dunque tranquillo, l'albergo assicura collegamenti con Ponza porto con una navetta, ma basta una passeggiata e si è sul marina.

Indirizzo: via Panoramica - **Telefono:** 0771.809821

Internet: www.hotelchiaiadiluna.com

E-mail: info@hotelchiaiadiluna.com

Prezzi: doppia con prima colazione €144 (dal 29 agosto al 4 settembre), €114 (dal 5 al 30 settembre) ●●●●

2 - PONZA PORTO

LA LIMONAIA A MARE

Dovete guadagnarvelo questo bed & breakfast aperto da poco, nel senso che dovete arrampicarvi tra le case di Ponza Porto, senza contare troppo sulle indicazioni che labitaro. Ma lo sforzo viene premiato da questa romantica struttura dove le camere si chiamano «tane» per evocare l'atmosfera riservata di questo «rifugio». Dal giardino bellissima la vista sulla baia.

Indirizzo: via Dragonara - **Telefono:** 0771.809886

Internet: www.ponza.com/limonaia

E-mail: limonaia@ponza.com

Prezzi: dal 4 settembre doppia, con colazione, €105 ●●●●

IN TRENO

Le stazioni ferroviarie di riferimento sono quelle di Anzio e Formia.

IN AUTO

Autostrada del Sole A1 Milano-Roma-Napoli. Poi uscita Frosinone e statale per Terracina, oppure uscita Cassano e poi provinciale per Formia. Per Anzio provinciale da Roma.

IN NAVE

Ci sono varie possibilità per raggiungere Ponza via mare. Da Formia e da Anzio la nave impiega 2 ore e mezza, l'aliscafo un'ora e dieci minuti; da Terracina la nave copre la distanza in due ore e mezza; da San Felice Circeo la motonave

impiega un'ora e mezza; da Napoli occorrono circa tre ore in aliscafo; da Fiumicino è stato da poco attivato un servizio di catamarano che arriva a Ponza in 2 ore e 15 minuti. Per informazioni di navigazione: Caremar a Formia (tel. 0771.23800) e ad Anzio (tel. 06.98600083); Vetur a Formia (tel. 0771.700710), Anzio (tel. 06.9845083) e Terracina (tel. 0773.725536); Snap a Terracina (tel. 0773.790055); Snav a Napoli (tel. 081.4285555); Pontina Navigazione a San Felice Circeo (tel. 0773.544157); Alliauro a Ponza (tel. 0771.80743).

INFORMAZIONI

Pro loco, via Molo Musco, tel. 0771.80031. **Apt Provincia di Latina,** via Duca del Mare 1, Latina, tel. 0773.695404-07. **Per noleggiare una barca:** Acqua Pazza, via Dietro la Galetta, tel. 347.1803121. **Per affittare una casa:** Turistcasa, tel. 0771.809886, www.turistcasa.it

VILLA LAETITIA

A pochi metri da La limonaia a mare un altro b&b, ricavato in una casa del 1920, con un bel giardino e ogni camera dedicata a una spezia (dal pepe alla paprika, allo zafferano) con arredamento in tema. Bella vista su Ponza Porto.

Indirizzo: salita Scotti - **Telefono:** 0771.809886

Internet: www.ponza.com/villalaetitia

E-mail: turistcasa@turistcasa.it

Prezzi: dal 4 settembre doppia, con colazione, €105 ●●●●

3 - FRONTONE

CASA GIULIA

Una stradina bianca serpeggia tra la macchia mediterranea e porta a questo albergo le cui camere, incorniciate da aiuole di fiori profumati, offrono una spettacolare vista

(continua a pag. 130) >

sul porto di Ponza. Chi desidera conoscere la natura dell'isola può fare piacevoli passeggiate, percorrendo i sentieri intorno all'hotel.

Indirizzo: località Frontone

Telefono: 0771.80407

Internet: www.hotelcasagiulia.it

E-mail: casagiulia@findas.it

Prezzi: doppia da €108 (con prima colazione) ●●

4 - FORNA GRANDE PENSIONE ORTENSIA

Immersa nella vegetazione a poca distanza dalle Piscine naturali, la pensione dedicata alla fondatrice, la signora Ortensia, conta 27 camere e una cucina tradizionale.

Indirizzo: via Forna Grande

Telefono: 0771.808922

Internet: www.hotelortensia.it

E-mail: ortensia@tiscalinet.it

Prezzi: camera doppia con prima colazione €110 ●●

Per mangiare

2 - PONZA PORTO ORÈSTORANTE

All'estremità orientale di Ponza Porto, dispone di una bella terrazza su più piani che regala una bella vista sul marina. Fornitissima la cantina, curata da Valentina, sommelier, nonché consorte dello chef, titolare del locale, Oreste Romagnolo. In libreria c'è il volume con le sue ricette.

Indirizzo: via dietro la Chiesa

Telefono: 0771.80338

Prezzi: €65 ●●●●●

HOSTARIA «DA MASANIELLO»

Salvatore Masaniello con la sua signora (Anna) ha seguito il consiglio della nonna: «*Guagliò l'arte di cucinare è a' semplicità*». Con successo. In pieno centro di Ponza Porto, con grande cortesia e simpatia, propone, per esempio, le mezze maniche alla Totò, le bavette alla donna Concetta, il filetto di dentice alla Re Ferdinando, il tortino alla Masaniello, la frittura di calamari e gamberetti ponzesi.

Indirizzo: corso Carlo Pisacane 51

Telefono: 338.3639910

Prezzi: €35 ●●●●●

DA ANTONIO

Davanti al mare a Ponza Porto assicura un buon rapporto qualità-prezzo. Provate la specialità della Casa, i ravioloni di mare alla pescatora, gli schiaffoni agli scampi o la pezzogna con patate al forno.

Indirizzo: via Dante - **Telefono:** 0771.809832

Prezzi: €35 ●●●●●

Squilli di tromba

Dal 27 agosto al 3 settembre Ponza ospita **Jazz on the beach**, festival dedicato alla musica afroamericana. Dopo l'anteprima di **Enrico Rava**, apre la rassegna, il 27 agosto, il trio Javier Girotto, Peppe Servillo e Natalio Mangalavite, mentre il 28 è di scena Roberto Ciotti. Il 30 è la volta del trio Fabio Morgera, Michele Papatia e Bruce Cox, e il 31 della Sandro Deidda Bossa Band. Il 1° settembre si esibisce il gruppo Carolina Brandes O.M.P. e il 2 **Nada** (ricordate *Ma che freddo fa* al Festival di Sanremo del '69?) e il Tango. Infine, il 3 settembre chiude la manifestazione l'americana di New York Joy Garrison.



MONTE GUARDIA

Il locale di Silverio Mazzella domina Ponza Porto e propone una cucina basata sui prodotti del territorio. Carne, verdura e frutta sono del titolare che alleva e produce sulla «terrazza» sul mare. Provate il coniglio, la zuppa di lenticchie, gli spaghetti al granchio.

Indirizzo: via Scotti

Telefono: 0771.80247

Prezzi: €25 ●●●●●

5 - CALA FONTE DA IGINO

Sulla punta settentrionale dell'isola, Iginò prepara quello che ha pescato, condito con i prodotti del territorio (vedi il finocchietto selvatico), sapientemente abbinati.

Indirizzo: via Cala Fonte

Telefono: 0771.808366

Prezzi: €35 ●●●●●

La nostra proposta

2 - PONZA PORTO ACQUA PAZZA

«Il nostro obiettivo è di regalare emozioni», sintetizza Gino. Pesce a proposito della sua cucina creativa. Provate il tortino di seppia con carciofi marinati allo zenzero e mentuccia, la passata di piselli con tagliatelle di seppia e bottarga di tonno, la nostra interpretazione del crudo di pesce, le candele con ragout di coda di rospo al profumo di basilico.

Indirizzo: piazza Carlo Pisacane

Telefono: 0771.80643

Prezzi: menu degustazione €65 ●●●●●