

viaggi

di Repubblica

| LAZIO |

Ponza

L'isola della gioia

MARE, ALBERGHI, RISTORANTI, SHOPPING

Tutti gli indirizzi per trascorrere
una vacanza in relax e a
contatto con la natura in uno dei
luoghi più belli d'Italia



ITALIA

Ristoranti sul mare

Mangiare e bere bene
con cornice super

WEEK END

Tuscia, Salvo e Apricale

Tre appuntamenti da
non mancare



ITALIA

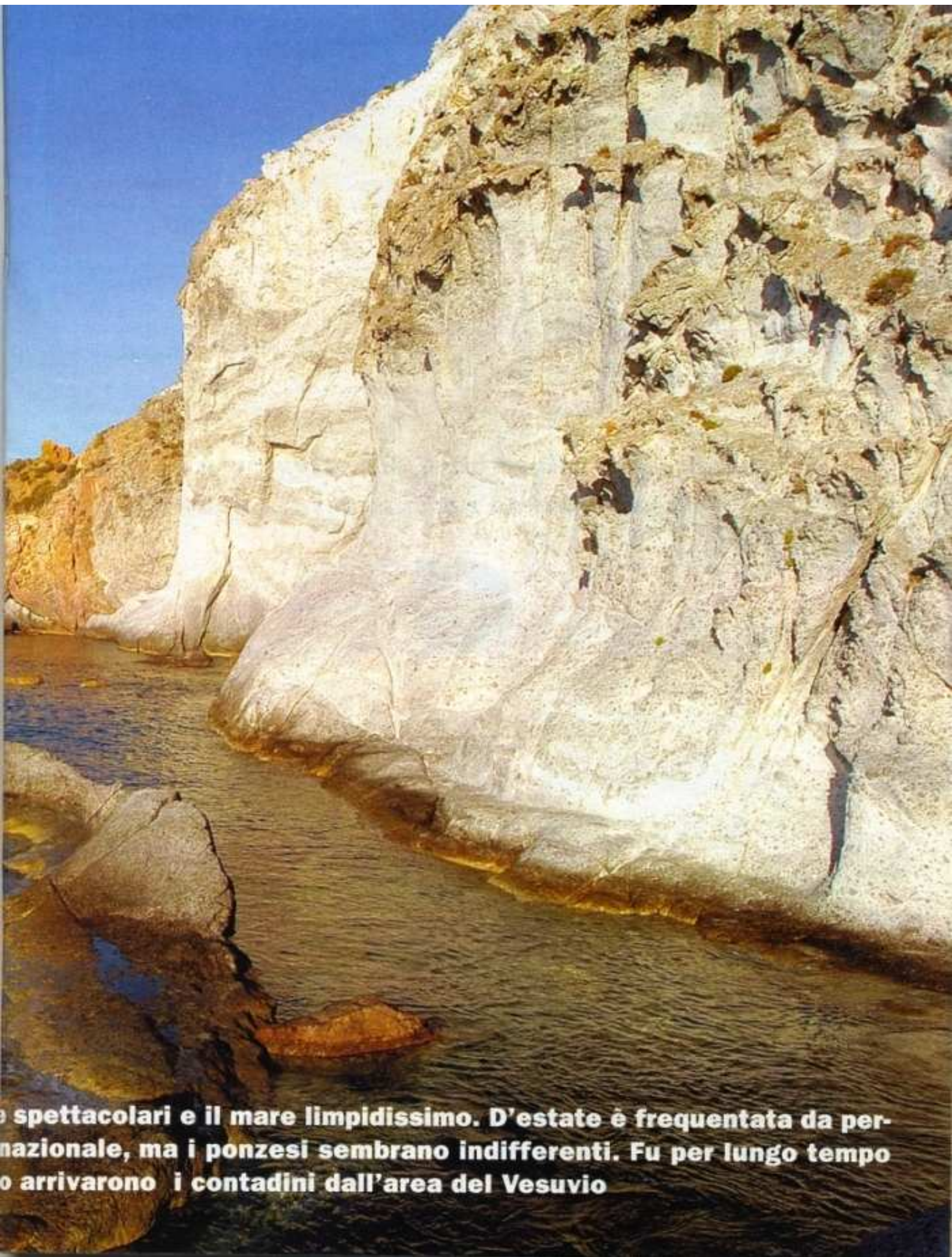
Spettacoli d'Agosto palcoscenico per 8 luoghi

Da Berchidda a Rocca di Mezzo, da
Caltagirone a Pertosa i festival del territorio

Nella foto:
un'immersione di
Cala Gaetano

una piccola grande Isola

È uno dei gioielli dell'Arcipelago pontino con le sue cale, i sonaggi dello spettacolo, della moda e della nobiltà in un'isola pressoché disabitata, fino alla fine del Settecento, quando



**e spettacolari e il mare limpidissimo. D'estate è frequentata da per-
nazionale, ma i ponzesi sembrano indifferenti. Fu per lungo tempo
o arrivarono i contadini dall'area del Vesuvio**

GROTTE DI PILATO

Un luogo sacro scavato nella roccia

Le cosiddette Grotte di Pilato sono uno degli angoli più suggestivi e misteriosi di Ponza. Si trovano appena fuori il porto, lungo l'itinerario nautico per i Faraglioni della Madonna. Scavate nel tenero tufo dai Romani, facevano parte di un più ampio complesso che comprendeva una grande villa romana collocata più o meno dove oggi sorge il cimitero. Si trattava probab-

mente di una peschiera per l'allevamento del pesce, ma svolgeva anche funzioni sacre. I sacerdoti infatti traevano auspici dagli atteggiamenti tenuti dai pesci nelle vasche, in particolare

dalle murene. Nel 1997 sono stati rinvenuti nella piscina centrale un altare di tufo ed una statua del dio Apollo, il che confermerebbe un uso religioso delle grotte, che ancora oggi sono perfetta-

mente conservate, nonostante la spoliazione dei marmi che le rivestivano avvenuta nell'Ottocento. L'ingresso può avvenire solo con piccole barche dal ridotto pescaggio perché sott'ac-

qua c'è una soglia che sfiora la superficie. Una serie di cunicoli perfora la parete rocciosa, dando affacci emozionanti verso la zona dei faraglioni. Tutta la struttura risale al I sec. d.C. e

rivela come i Romani avessero scelto Ponza quale luogo di villeggiatura, edificando ville superbe, servite anche da un efficiente acquedotto, ancora funzionante sino agli anni Quaranta.



L'isola, negli ultimi anni, si è affermata anche come spettacolo: da non perdere la seconda edizione

GENTE DI PONZA

In questa pagina e nelle successive, una galleria di personaggi tipicamente ponzani. Sono ristoratori, artigiani ed artisti dell'isola.



Gino Pesce e sua moglie, Patrizia Ronca, proprietari del ristorante Acqua Pazza



Gerardo Mazzella nel suo ristorante di Cala Frontone

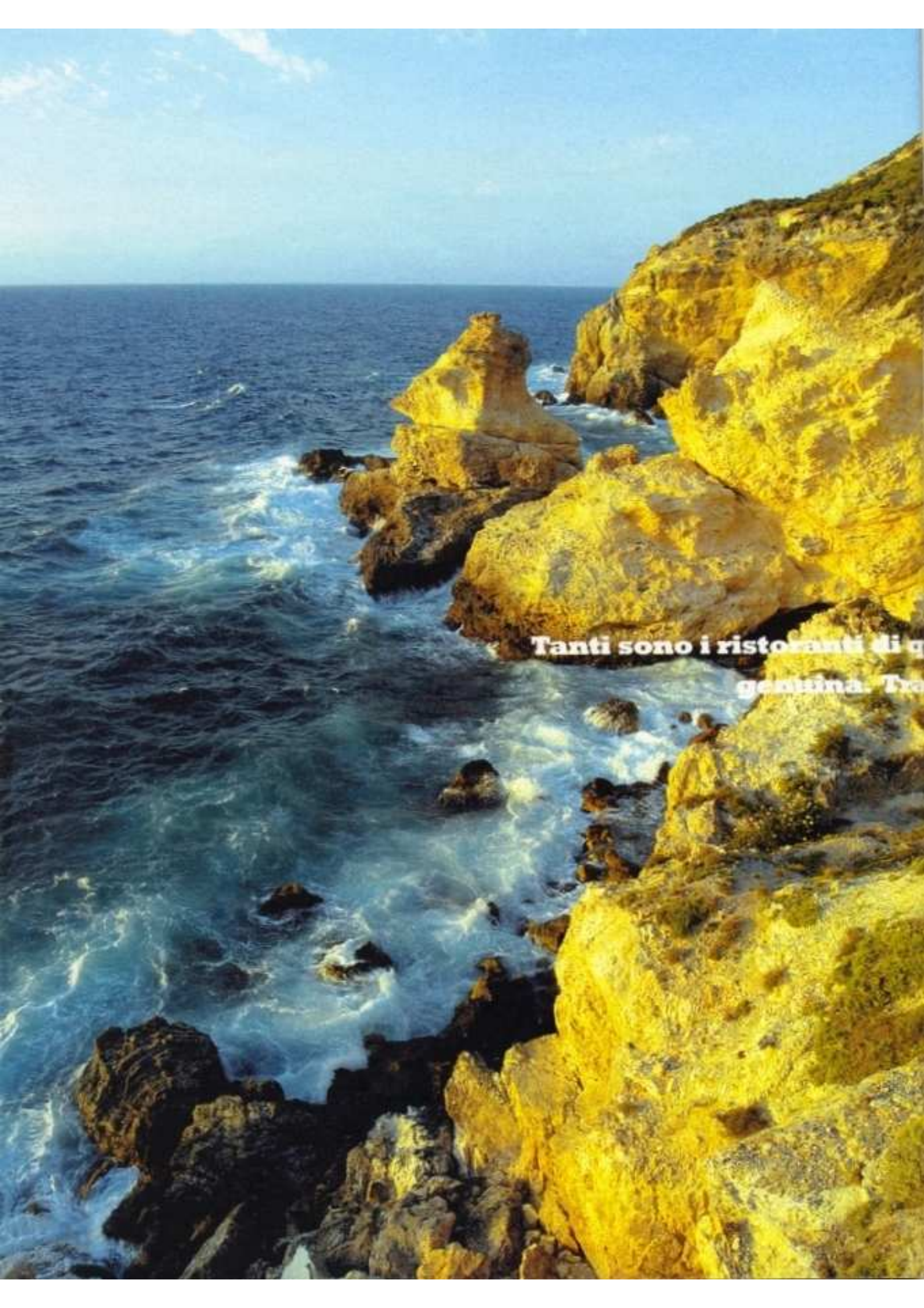
Gente che va, gente che viene. Nel piccolo porto borbonico di Ponza, circondato dalla multicolore cascata di casette edificate a partire dal '700 prima per volere di Carlo III e poi di suo figlio Ferdinando, lo spettacolo - d'estate - è continuo. Ci sono famiglie, singles impenitenti, qualche Vip. La nave o l'aliscafo arrivano, scaricano gente carica di bagagli ed imbarcano chi ha finito le vacanze. Torneranno, come fanno molti, che si innamorano di Ponza e non sanno rinunciare al rito di attraversare il braccio di mare che separa l'isola dalla costa per ricominciare tutto daccapo: calcare la banchina del vecchio porto, salire in piazzetta, salutare i personaggi che popolano il borgo e che inevitabilmente hanno conosciuto l'anno precedente, posare il bagaglio il più in fretta possibile e raggiungere le calette dominate da vertiginose pareti di roccia vulcanica e circondate da un mare pulitissimo, che si è sognato per tutto l'anno. Che sembri retorico o meno, resta il fatto che alla magia di Ponza pochi possono re-

sistere. Neanche i personaggi del mondo "che conta", quelli che potrebbero andare in qualunque altro posto grazie ai loro yacht e che invece tornano ogni anno. Valentino, Dolce e Gabbana, Flavio Briatore, Gigi Proietti, Marco Tronchetti Provera, la principessa Carolina di Monaco: in certi periodi Ponza si trasforma nella terra promessa del gossip e lo sport preferito da molti villeggianti è proprio la "caccia al famoso". E la sera, quando ci si ritrova al ristorante, tutti a dire «sapeste chi ho visto oggi?» o «mi hanno detto che in giro c'è...». Ma l'isola non cambia pelle ed anima per questo. Anzi, è proprio la discrezione dei ponzani a spingere tanti personaggi famosi a scegliere questo angolo di mondo, perché qui tutti vengono accolti con calore e simpatia, tutti si sentono importanti ed i ponzani non si lasciano impressionare dai "titoli". Al ristorante La Lanterna, tradizionale e spartano ma dove si mangia davvero alla ponzese (non ci sono né dolci, né antipasti e nemmeno ▶

Un'immagine del porticciolo di Ponza

un luogo di cultura e di
e del Festival di Musica Jazz





**Tanti sono i ristoranti di q
genuina. Tra**

PESCATURISMO

Sulla barca
come veri pescatori

Uscire dal porto col sole ancora basso, che disegna con la luce calda dei suoi raggi i contorni degli scogli, dei faraglioni, delle insenature. Sentire il rumore scoppiettante del motore diesel che spinge la barca verso la secca ben conosciuta, dove poi calare con sapienza le reti e attendere con impazienza il momento in cui saranno ritirate a bor-



do con l'ambita preda. Questa, per molti, è la poesia della pesca professionale: un mestiere duro, fatto a diretto contatto col mare e che dà da vivere solo se si conoscono i se-

greti per catturare il pesce e i luoghi giusti per tendere la trappola. Per uscire dai luoghi comuni e scoprire il fascino di questa millenaria attività, si può praticare il Pescaturismo. A



Franco di Giovanni con la sua barca di pescaturismo

Ponza è Franco Di Giovanni, spesso con l'aiuto del suo amico Carlo Salati (raro esempio di musicista-pescatore), a proporre queste crociere fuori dal comune. L'idea non

è del tutto nuova (esperienze simili sono già attive in Sicilia e Sardegna, per esempio), ma Franco, col suo fare immediato e la chiara concretezza ponze-

se, la rende viva e semplice, assolutamente autentica. «Si parte in genere alle sei e mezza del mattino», racconta, esprimendo con l'espressione del viso le reazioni dei suoi clienti che vorrebbero partire in orari più comodi: «I turisti a volte protestano, poi quando scoprono il fascino del mare a quell'ora, sono ben felici della scelta fatta». Lasciato l'ormeggio, ci si dirige verso il luogo dove saranno calate le reti: «Col mio aiuto, sono i passeggeri a

collocare gli attrezzi: i veri pescatori, almeno per una volta sono loro, non io». E il pesce preso appartiene a chi lo cattura: «Ciò che ai miei ospiti: io provvedo solo a pulirlo e a cucinarlo. Lo si mangia a bordo, fresco come non mai e con contorno di musica». Il resto del tempo lo si impiega per un bel bagno ristorante. Così, l'esperienza è assolutamente completa.

INFO

☎ 338-3352172

☎ 339-2112034

...dove la cucina è semplice ma estremamente prodotti locali c'è anche una sorpresa: lo spumante

i vini in bottiglia, ma solo l'ottimo vino sfuso), se non sei simpatico al proprietario Silverio Aprea, non c'è verso d'averne un posto a tavola, anche se si è importanti. A Gino Pesce, che gestisce uno dei migliori ristoranti dell'isola, l'Acqua Pazza, è capitato di respingere i reali del Belgio, che hanno trascorso sull'isola le vacanze lo scorso giugno: «Non mi ero accorto chi fossero», racconta divertito Gino, «e comunque il locale era pieno e noi indaffarati come non mai. Poi, per scusarmi, ho inviato un enorme mazzo di fiori alla regina, che nelle sere successive ha cenato al nostro ristorante». Se c'è una persona che rappresenta lo spirito e l'anima di Ponza, questa è Gino Pesce. Parla come un ponzese, ra-

giona come un ponzese, si muove come un ponzese e caparbiamente, come tutti i ponzesi, ha cercato di farsi strada nella vita e ci è riuscito. Madre ponzese e padre napoletano, è nato e vissuto sempre sull'isola. Sin da piccolo è stato a contatto col mondo della ristorazione, visto che nel 1974 la madre aprì una trattoria. Dopo quindici anni e dopo innumerevoli viaggi per il mondo, «per capire come si fa», apre il suo ristorante. Ma non si accontenta di servire le sempre richieste zuppe di mare o i soliti pesci arrostiti: dà subito punta all'eccellenza, dando vita ad una sorta di *nouvelle cuisine* ponzese che gli ha regalato il successo. Lui, però è rimasto l'uomo semplice e diretto che alberga in tutti i ponzesi. Non si vanta dei vip che fanno la fila per mangiare da lui e preferisce ricordare le origini umili ▶



Igino Vitello con il figlio Marco nel loro ristorante Da Igino a Cala Fonte



Davide de Luca sulla terrazza panoramica del ristorante Eea

Una veduta spettacolare di Cala Fonte

IN BARCA O IN IMMERSIONE

Grotte, calette e bellezze sottomarine



I Faraglioni di Lucia Rosa

La maggior parte dei turisti che si recano a Ponza sono interessati al mare ed alle sue ricchezze. Che sono davvero tante. L'isola possiede infatti molti angoli raggiungibili so-

lo in barca, o almeno apprezzabili solo dal mare. Va detto che in certi periodi dell'anno l'affollamento di natanti è eccessivo, ma se ci si tiene lontano dai soliti posti si posso-

no fare scoperte di grande interesse.

Molto tranquille sono le acque dell'isolotto di Gavi. Di proprietà privata, già i romani e poi i Borboni vi estraevano il caolino, impiegato nella lavorazione delle ceramiche (tra cui quelle di Capodimonte). Altre località imperdibili sono **Cala Inferno**, caratterizzata da alte pareti rocciose che precipitano in mare ed i **Faraglioni di Lucia**

Rosa, un angolo di autentico paradiso marino. Tutta l'isola presenta grotte, scogli, secche, passaggi sottomarini, calette. Per chi è interessato alle immersioni a Ponza operano diversi Diving in grado di offrire un'assistenza completa, dalle attrezzature alla barca d'appoggio, alle guide. Chi non possiede il brevetto ma intende provare l'emozione di una immersione nelle acque ponzesi ha a disposizione istruttori in grado di accompagnarli.

IL PONZA DIVING CENTER

Utilizza un ex peschereccio lungo 16 metri per accompagnare i clienti in alcuni dei luoghi più interessanti

Via Banchina, porto
☎ 0771-809788
www.ponzadiving.com

ACQUAPAZZA

Mano Pesce nel suo diving offre diverse barche di forma tradizionale e piuttosto agili, utili per esplorare la costa

Via dietro la Caletta
☎ 347-1803121



NOLEGGIO AZZURRO

Offre lance e gozzi da 2 a 10 posti, tutti muniti di cucina, tendalino, scaletta e ghiacciaia

Via Banchina Mammozio
☎ 338-8941314

IL DIVA LUNA

Un diving che noleggia gommoni

Via Dante
☎ 0771-809906
www.divaluna.com

COOPERATIVA BARCAIOLI PONZESI

Per chi non se la sentisse di improvvisarsi capitano o per coloro che preferiscono godersi la crociera senza preoccupazioni sono a disposizione le undici efficienti motobarche

C.so Carlo Pisacane
☎ 0771-809929
www.ponza.com/barcaioli

Alla fine del Settecento, nell'isola, i Borboni portarono di contadini provenienti dalle pendici d



Ciro Iacono al lavoro nel suo laboratorio dove costruisce barche in miniatura



Silverio Mazzella. Realizza carte geografiche sul modello di quelle antiche

ed il lavoro fatto per riuscire. «È uno che fa tutto da solo. Dalla spesa in pescheria alle pulizie davanti il Monumento ai Caduti», scrive il giornalista Paolo Iannuccelli nel suo libro *Gente di Ponza* (Edizioni Novecento), dove Gino Pesce è soprannominato "il Gastronomo". Se per un attimo cerchiamo di dimenticare l'isola del mare e delle calette e cerchiamo di scoprire l'isola vera - e quindi scoprire perché, davvero, Ponza è unica ed entra nell'anima - allora dovremmo partire dagli abitanti. Ognuno racconta una storia (molte sono raccolte nel libro di Iannuccelli), ed ogni storia è un frammento della storia dell'isola, che per secoli -dopo la fine del dominio Romano- è stata quasi disabitata, se si escludono monaci e marinai di passaggio. Poi, alla fine del Settecento, i Borboni trasferirono qui colonie di contadini e pe-

scatori provenienti dai territori devastati dall'eruzione del Vesuvio del 1771. L'operazione ebbe successo e questo spiega perché da queste parti si parli ancora il dialetto partenopeo. Certo, le condizioni di vita non erano facili: l'acqua scarseggiava ed il territorio era disagiabile. Con infiniti sacrifici, Ponza venne terrazzata e messa a coltura: per molto tempo i ponzesi furono soprattutto contadini, piuttosto che pescatori come testimoniano i piatti tradizionali fondati su prodotti come la cicercchia, la lenticchia o le profumate verdure sott'olio. C'è anche un vino locale, raro e prezioso: lo spumante di Ponza. Bollicine e dolcezza in abbondanza, ma nessuna DOC da vantare, nessun riconoscimento ufficiale se non ▶

Le rocce di Capobianco, un singolare capriccio della natura



alcune colonie
Vesuvio devastate da un'eruzione



Uno scorcio
del paese di Ponza

l'apprezzamento di coloro che l'hanno assaggiato. Lo producono pochi coltivatori, soprattutto per uso personale: « Non più di 20-30 litri a famiglia, con il procedimento tradizionale, che prevede la pasitura delle uve, di puro vitigno Biancolella tipico di Ponza, la spremitura, la fermentazione, un passaggio di circa un mese in damigiana e l'arrivo in bottiglia», racconta Gerardo Mazzella che gestisce un ristorante a Cala Frontone, con Chiaia di Luna la spiaggia più nota e frequentata di Ponza: «Per favore, non chiamatelo ristorante», si schermisce Gerardo, «è piuttosto un viaggio nel passato che inizia in un piccolo museo dove ho raccolto gli attrezzi tradizionali dei contadini e dei marinai ponzesi, e continua a tavola, dove si possono assaggiare i piatti tipici, cucinati come un tempo, ricorrendo solo a prodotti locali». La famiglia Mazzella vive a Frontone dal 1880: oggi dell'antico villaggio non rimane quasi nulla, se non le case costruite dal padre di Gerardo, Salvatore, il Bagnino di Frontone, che negli anni '50 salvò addirittura Sophia Loren rimasta in panne con la barca presa a nolo. Se lo andate a trovare, vi mostrerà i pavimenti della sua casa, realizzati con un numero incredibile di sassi di mare. Vivere in un luogo come questo, un tempo, voleva dire dipendere dalla barca (oggi c'è una sterrata, e con la strada è arrivata anche l'acqua e l'energia elettrica). Quasi tutti a Ponza si spostavano in barca, molti lo fanno ancora, grazie a gommoni con fuoribordo o barche in

L'ISOLA DEL JAZZ

Toglietevi di torno l'immagine di un'isola per vacanze, aperta da Pasqua a Settembre, non è facile per Ponza. «Ma non è un'isola provinciale, ipponzesi» per carattere, è un capo di mondo. Cerca e trova l'avventura. Gruppi di ponzesi hanno fondato comunità negli Stati Uniti ed in altri luoghi remoti: altri hanno girato il mondo, hanno fatto i leggendari o vissuto storie incredibili». Maurizio Musella, vulcanico Assessore al turismo dell'isola pontina si illumina sempre quando racconta della sua isola e degli uomini (e delle donne) che la popolano. Per dimostrare che anche su un'isola si possono organizzare iniziative di grande livello, in grado di attirare personaggi di valore, ha sostenuto la nascita del Festival di Musica Jazz giunto alla sua seconda edizione. Quest'anno si inizia il 30 Agosto e si va avanti sino al 2 Settembre. Tra gli ospiti, oltre ai nomi noti (ma non per questo meno validi) Euro Bennati, Karl Potter, Patrick Edera ed ai Media Res, valeranno le serate ponzesi anche Roberto Gatto e Danilo Rea, nomi davvero importanti. I concerti si svolgeranno nell'area detta di "Mamozio" (dal nome di una statua romana calcata che vi era collocata), proprio sul porto.

Per informazioni ☎ 0771-80108



Danilo Rea



Il porticciolo di Ponza

Un'isola da mangiare



gantino dipingendo immagini di Ponza gradite soprattutto ai diporisti e, pur non essendo una persona che ama vantarsi, mostra la foto pubblicata dal *Los Angeles Times* dove lo si vede lavorare ad una delle sue preziose carte. Storie che si incrociano e che si vorrebbero raccontare: non bisognerebbe mai dimenticare che questa è un'isola che ammalia e cattura -secondo la leggenda anche Ulisse non poté resistere- e che sono in molti ad essere rimasti definitivamente alla fonda in queste acque. Per esempio Guglielmo Tirendi, siciliano con madre ponzese, che dopo una vita trascorsa tra navi da crociera, alberghi e night club, si è fermato qui per amore (dell'isola e della moglie), dando sfogo alla sua vocazione: oggi produce e vende cerami-

che d'arte. O come Maurizio Pouchain e Marisa Taffuri, romani, che si dedicano con passione a vinificare le uve della loro tenuta creando vini di qualità, il più importante dei quali, il "Don Ferdinando", rinnova l'attenzione verso lo spumante di Ponza (in versione Brut). O ancora, come i fratelli napoletani Fabio e Ivan Altieri che nel 1997 hanno rilevato il ristorante Il Tramonto, in splendida posizione panoramica, trovando qui la sede ideale per praticare l'arte culinaria appresa in anni di studi. Eccola tutta la magia ed il fascino di questo lungo e stretto grumo di roccia vulcanica: si viene per una vacanza e poi si scopre che questa è l'isola dei sogni.



DORMIRE



1 HOTEL CHIAIA DI LUNA

Risale agli anni '60. Ideale per chi ama i luoghi tranquilli, eleganti senza esagerazioni e con una vista magnifica.

Prezzo: una doppia 160,00 euro

Via Panoramica snc - ☎ 0771-80113

www.ponza.com/chiaiadiluna

2 LA LIMONAIA A MARE

Stile e buon gusto. Questo elegante B&B appartiene ad Anna Ferdi. Scelta attenta dei tessuti e dei colori. Limoni, fiori e spazi comuni, tra cui una serie di balconi panoramici.

Prezzo: per una doppia, da 105 euro a 230

Via Dragonara, snc - ☎ 0771-809886

www.ponza.com/limonaia

3 GENNARINO A MARE

12 camere 12 non semplicemente vista mare, ma addirittura sul mare: edificato su palafitte direttamente nel mare del porto.

Prezzo: per una doppia da 150 a 245 euro

Via Dante 64 - ☎ 0771-80071

www.emmet.it/Gennarino

4 HOTEL DA ORTENSIA

Ambiente molto familiare e rilassante, anche grazie al fatto che le Forna è una frazione tranquilla.

Via Forna Grande - ☎ 0771-808922

www.ponzahotel.it

5 CASE VILLE IN AFFITTO

Ci sono circa 3000 posti a disposizione degli ospiti, per una settimana, dai 400 ai 930 euro. Ci sono almeno dieci agenzie. Tra le maggiori, l'Immobiliare Turistcasa, specializzata in case di un certo pregio.

Via Roma, 2 - ☎ 0771-809886

www.turistcasa.it

COME ARRIVARE

Traghetti e aliscafi partono da Anzio, Fregene, Terracina e Formia.

Napoli.

Durante la bella

stagione le corse

sono continue, più

frequenti il fine

settimana

e non ci

dovrebbero essere

grosse difficoltà

a raggiungere

Ponza, tranne in

piena estate. In

inverno molte linee

vengono interrotte

e ci sono meno

possibilità di

sceglia

Cammar

Navi veloci

giornaliere da Anzio

e Formia. Il tragitto

dura 1h40 da

Anzio e 2h30 da

Formia

☎ 06-98600083

☎ 0771-21800

Snay

Aliscafi da Anzio

che arrivano in 70

minuti, e da

Napoli, in circa

due ore

☎ 06-9845085

☎ 081-4285111

Vetar

Aliscafi da Anzio

e Formia

☎ 06-9845083

☎ 0771-700710

Mazzella

Partono da

Terracina

☎ 0773-723406

PRO LOCO

PONZA

☎ 0771-80031

all'insegna della natura

U

MANGIARE



1 RISTORANTE ACQUA PAZZA

Ci sono diversi ristoranti, a Ponza, che si contendono il primato: ma il ristorante migliore è sempre quello che viene preferito dal pubblico. E Gino Pesce, con sua moglie Patrizia, dovrebbero aggiungere fogli all'agenda delle prenotazioni per accontentare tutti. Trovare posto in questo ristorante richiede pazienza, perché sono in tanti a voler provare l'emozione di una cena non solo gustosa, ma anche colorata, creativa, esuberante. In grado di accontentare tutti i sensi, non solo il gusto, il servizio è amichevole, chi serve a tavola dispensa sorrisi ed una ottima conoscenza dei cibi proposti. Notevole la carta dei vini.

Prezzo: 50,00 euro bevande escluse

Piazza Carlo Pisacane, 10 - ☎ 0771-80643

2 DA IGINO

Quando si arriva a Cala Fonte, una delle insenature più belle di Ponza col suo porticciolo naturale, non si direbbe che quell'anonima costruzione alla nostra sinistra nasconda una delle più interessanti scoperte gastronomiche di Ponza. Questo è infatti il lungo gusto per assaggiare il vero pesce cucinato alla ponzese. Iginò Vitiello e la sua famiglia, tra cui il figlio Marco, hanno fatto una scelta precisa: proporre piatti semplici, cucinati con gusto, interamente basati su pesce locale, sempre freschissimo.

Prezzo: 25-30,00 euro

Via Cala Fonte snc - ☎ 0771-808366

3 IL TRAMONTO

Straordinaria posizione panoramica. Saporita cucina ponzese-partenopea di Fabio e Ivan Altieri.

Via Campo Inglese snc

☎ 0771-808563

4 DA GERARDO

Gerardo Mazzella propone tutti i piatti della antica tradizione isolana. Da assaggiare le zuppe di lenticchie o di ferro, la sapida parmigiana ed un piatto oramai rarissimo: la murena allo scapece. Per arrivare si può prendere la barca dal porto fino a Frontone.

Prezzo: 20,00 euro

Cala Frontone - ☎ 339-8491446

5 LA PORTA DEL SOLE

Nato dalla passione e, come lei stessa dice, dalla "follia" di Maria Rita Menichelli, questo locale è un punto di riferimento della vita notturna. Preparati dal bravo barman Gigi Brizzi si possono gustare cocktail, aperitivi e un ottimo vino (sono circa 25-30 le etichette disponibili). Ma dalle 20 in poi si può anche cenare con spuntini di prodotti locali. Eccellenti le torte.



Prezzo: 20-25,00 euro

Via Banchina Di Fazio, 11 - ☎ 340-9870938

6 RISTORANTE EEA

L'ottima cucina ponzese a base di pesce appaga il palato, e la vista è straordinaria. Tra le specialità super, la tartara di tonno e le deliziose linguine con gamberi e zafferano.

Prezzo: 40,00 euro bevande escluse

Corso Umberto - ☎ 0771-80100

7 PIZZERIA NAUTILUS

È una delle classiche pizzerie al taglio così diffuse in Italia. Ma la bravura di Gianni D'Attri, il pizzaiolo, ne ha fatto un punto di riferimento per gli appassionati del mare: prima di andare alla spiaggia o in barca si passa al "Nautilus" a comprare la pizza per pranzo. Ampia scelta.

Via Banchina Di Fazio 24

MONTEPULCIANO
(SIENA)

BREMA

www.bremamoto.com