

Ponza

Stretta tra la selvaggia Palmarola e la piccolissima Zannone, l'isola che con le sue antiche grotte incantò i Romani riserva molte sorprese. Cominciate a esplorare i fondali scoprirete gioielli inaspettati



VALE IL VIAGGIO

Arezzo

Ispirazione Oriente per due giovani chef e due allegri menù

ANTONIO SCUTERI

Dopo aver varcato la soglia, lasciandovi alle spalle i vicoli medievali di Arezzo, vi sembrerà di essere stati catapultati in un altro luogo e tempo: pareti bianche, sedie vintage e lampade di design, cucina a vista dietro la vetrata. Insomma, un impatto di grande modernità, in netto contrasto con la città e con i suoi classici ristoranti che puntano tutto su tradizione e territorio.

E da Saffron modernità, e divertimento, sembrano essere le parole d'ordine anche ai fornelli. I due giovani chef trentenni, marito e moglie, hanno un grande amore per il pesce e per il Giappone, che emerge nella predilezione per le cotture veloci, nel senso estetico del piatto, nel gusto per le marinature. Oltre che in una sezione del menù dedicata a sushi e sashimi.

Doppia linea di servizio. A pranzo menù ridotto e cucina più semplice, anche se non banale: c'è il prosciutto e melone, ma il prosciutto è di tonno (un po' troppo sapido, a dire il vero); c'è l'insalata, ma con sardine spagnole e balsamico; gli spaghetti artigianali con bottarga e pecorino raggiungono un buon equilibrio; le tagliatelle al profumo di mare si fanno apprezzare per la perfetta cottura di crostacei e molluschi e per la generosità della porzione. La sera il menù si allarga (e i prezzi crescono, anche troppo sui secondi), e si tenta qualche piatto più arido, come il raviolo aperto con astice alla vaniglia e pomodorini confit o un'inedita parmigiana di melanzane con baccalà mantecato. Ottima mano sui dolci, come nel lingotto di cioccolato bianco ripieno di ricotta e pistacchi.

Avvertenza finale

Carta dei vini che punta molto su bianchi e bollicine, a prezzi centrati. Conto medio meno conveniente che in passato: sui 55 euro, con la possibilità di contenere la spesa a pranzo e il rischio di sfiorare verso l'alto la sera.

a.scuteri@repubblica.it

SAFFRON

Piazza Sant'Agostino 16
Arezzo
Tel. 0575-403693

DOVE DORMIRE

VOGUE HOTEL
Via Guido Monaco 54
Arezzo
Tel. 0575-24361



FOTO DI FREDERIKE STINKELEBRUCK

Non solo Chiaia di Luna il tesoro è sott'acqua

DAL NOSTRO INVIATO
PIETRO DEL RE

Sull'isola magica dover rivolgere lo sguardo trovi una sorpresa. Puoi imbatterti nei filari del piccolo produttore che ha riesumato la Biancolella, un antico vitigno del Settecento, o nei tavoli imbanditi del raffinato ristorante insignito di una stella Michelin. Puoi incrociare la flotta di vetusti e agguerriti pescherecci o quella di panfili milionari dai quali la sera sbarcano personaggi del jet set per una granita sul porticciolo borbonico. Questa è Ponza, stretta tra la selvaggia Zannone e Palmarola, che il comandante Cousteau descrisse come la terra emersa più bella al mondo. Siamo solo a un centinaio di chilometri in linea d'aria da Roma, anche il suo incanto la fa sembrare uno scoglio ancorato nel remotissimo passato di un fiabesco meridione.

Per elencare le tante meraviglie dell'arcipelago cominciamo da quelle naturali, e quindi dal suo mare, che in funzione della profondità dei fondali trascolora dal blu turchese al lapislazzuli, e che continua a essere generoso di pesci, molluschi e crostacei sebbene le reti e le generazioni di subacquei l'abbiano abbondantemente depredato negli ultimi decenni. Basta, infatti, infilare la maschera per scorgere in pochi metri d'acqua saraghi, cernie, polipi, cefali, castagnole, ricci e spugne. Ma altrettanto preziose sono le rocce vulcaniche dove questo paradiso marino è incastonato: faliese di tufo, archi naturali, grotte (da non perdere quelle di Pilato, a poche bracciate dal porto, dove i romani allevavano murene), isolotti dalle forme più fantasiose. Alcune di queste pietre sono d'aspetto decisamente zoologico, ed evocano, per esempio, la cotenna di mastodonti preistorici; altre sem-



LE IMMAGINI

Una veduta dell'isola di Ponza con la spiaggia del Frontone fotografata dal Museo etnografico

brano invece appartenere al mondo vegetale, poiché si direbbero ricoperte della corteccia di vecchissimi alberi.

La sorpresa di Ponza è la quantità di ottimi ristoranti, che offrono prodotti di straordinaria freschezza, preparati secondo rivisitazioni più o meno elaborate di una cucina originariamente povera, di pescatori e contadini. Per citarne solo alcuni, ci sono l'Acqua pazza (da non perdere i ravioli di dentice con spremuta di pomodoro fresco), Orèstorante (insalata di seppie su carciofi in salsa verde di capperi), la Casa di Assunta (pasta al ferretto con pesto di Palmarola), il Capriccio (pesce spada cotto nella sua bottarga), da Gerardo al Frontone (zuppa di ciccheria e tortino di melanzane) o da Igino a Cala Fonte (tonno sott'olio preparato in casa e

finocchio di mare).

Da maggio, l'isola ha eletto il primo sindaco "forestiero" della sua storia: Piero Vigorelli che userà la tassa di sbarco (1,50 euro a persona) per rendere accessibili i segreti archeologici di Ponza, ossia i suoi mitrei, i suoi acquedotti romani e le sue necropoli. Tra qualche tempo anche l'intonacatura della balconata borbonica, con calce e terra, dovrebbe riportare agli stessi colori che ritraggono l'isola nelle stampe dell'Ottocento, e che vanno dal rosso soffuso al bianco avorio.

E infine, per gli appassionati di immersioni, oltre alle meravigliose gite citate, sui fondali di Ponza dormono da circa duemila anni cinque navi romane, che da allora sono diventate splendidi acquari sottomarini. Vale la pena di avventurarsi.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

L'arcipelago



Palmarola

RISERVA NATURALE

Si trova dieci chilometri a ovest di Ponza. Terza isola dell'arcipelago, è una riserva naturale abitata solo in estate. Le uniche case sono quelle scavate nella roccia e quelle di Cala del Porto, il solo approdo di Palmarola, in cui ci sono due piccoli ristoranti

Ponza

FARAGLIONI E SPIAGGE

È la maggiore delle Isole Ponziane e si trova nel Golfo di Gaeta; abitata tutto l'anno, offre ai molti turisti spiagge rocciose, faraglioni e grotte sottomarine ideali per le immersioni. Tra le spiagge più belle: Chiaia di Luna, c'è una scogliera a picco sul mare

Zannone

SOLO LA NATURA

È l'isola più settentrionale e più piccola dell'arcipelago ponziano; abitata solo nel periodo estivo dai due guardiani del faro che si trova a Capo Negro. L'isola ha una forte rilevanza naturalistica e dal 1979 fa parte del Parco Nazionale del Circeo



COME ARRIVARE

Da Roma si prende un treno per Anzio e da lì ci sono gli aliscafi Vetur (Tel. 06-9860083), che per 50 euro vi portano a Ponza in un'ora e dieci. Gli aliscafi Laziomar costano 25 euro. Si può partire anche da Gaeta, Formia, Napoli e Terracina.



DOVE DORMIRE

LA LIMONAIÀ
B&B nel centro del porto di Ponza
Tel. 0771-809886

VILLA IL GABBIANO

Unica casa dell'isola con vista sia sulla balconata borbonica sia su Palmarola
Tel. 0771-809886

DOVE MANGIARE

L'ACQUA PAZZA
Tra i migliori ristoranti dell'isola, una stella Michelin
Tel. 0771-80643

ORÈSTORANTE

Cucina ponzese rivisitata in modo elegante
Tel. 338-8135730

A CASA

DI ASSUNTA
Il piatto principale è la pasta con il pesto di Palmarola
Tel. 0771-820086

COME MUOVERSI

AUTO E MOTORINI
Da Giulio "il pescatore" si affittano sia Meari sia motorini 50cc a prezzi più che ragionevoli
Tel. 0771-80444

LA BARCA

La Coop Barcaioli Ponzese ha barche che partono ogni giorno dal porto per visitare l'arcipelago
www.barcaioli.ponza.it



GOZZI e GOMMONI

Tra i noleggiatori di piccole imbarcazioni Diva Luna, sulla spiaggia di Sant'Antonio, offre gozzi e gommoni (ottimi per raggiungere Palmarola) di qualità
Tel. 338-2347608
www.divaluna.com

LE IMMERSIONI

Il più grande dei centri d'immersione dell'isola è il Ponza Diving center aperto da aprile a novembre
Tel. 0771-809788