



@@PONZA\_Ott.qxp\_Layout 1 26/09/17 11:21 Pagina 28

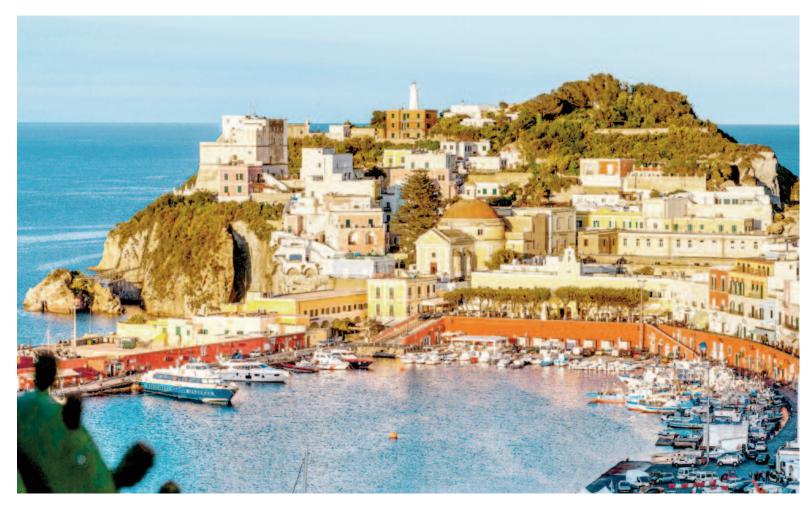


# IN BARCA O A PIEDI, PONZA, NATA DAL FUOCO, OFFRE PANORAMI E SCORCI SBALORDITIVI

i sono luoghi nel nostro Paese che sono più Italia di altri. Luoghi che esprimono al meglio quel mix insuperabile di storia, arte, tradizioni, sapori che ci caratterizzano nel mondo. Luoghi benedetti dalla natura che hanno visto avvicendarsi popoli e culture, ma che sono anche frutto dell'ingegno dell'uomo e del suo lavoro. È questo il caso di Ponza, l'isola dal cuore campano e la carta d'identità laziale, che ormai da anni è una delle star delle vacanze italiane.

La dimensione psicologica e fisica dell'isola non è data dal mare che la circonda, la confina e la collega, la imprigiona e la conforta, ma dalla terra, che dà un senso al suo esistere e le regala forza e unità. Il senso claustrofobico del limite, la libertà esaltante dell'isolamento: ci vuole coraggio a vivere in un'isola, sequenza infinita di partenza e di approdi, dove tutti gli eventi sembrano amplificati, acquistano un valore maggiore, assoluto. Ponza ha imparato a sue spese che cosa sia l'attesa, di un uomo, di una barca, di buone nuove. Ha conosciuto la miseria di un destino sordo che non assolve e costringe ad emigrare, il dolore nostalgico dei confinati, le solitudini dei marittimi. Ma anche la forza di antichi vulcani, il legame tenace con i propri

avi e le proprie tradizioni, il senso della speranza che regala una vela lontana. È un mondo circoscritto, che si arrotola e si srotola fra alture, faraglioni, coste frastagliate, falesie, grotte e insenature, che regala molto ma non si dà mai completamente. Come le sue splendide spiagge, da quella del Frontone a Cala Feola, da conquistare in barca oppure con buone gambe, alla bella delle belle, Chiaia di Luna, raggiungibile via terra con l'antico tunnel romano scavato nel tufo, oggi chiusa per il pericolo di crolli della vertiginosa falesia che la sovrasta. Ponza è un'isola fedele e di fedeli, che ti lascia toccare la sua anima ma non te la svende, anche se spesso scende a patti con il mare su cui sembra sospesa. Oltre all'abitato disposto ad anfiteatro intorno al porto del XVIII secolo che dà nome all'isola, chiuso dalla neoclassica chiesa della SS. Trinità e dominato dalla torre borbonica, pochi centri solitari, un ramage di strade, stradine, alberghi e casette dai colori pastello, i profili e le cornici di un bianco accecante, con terrazze e altane che reclamano il Tirreno, dove decantare emozioni e panorami. Bella, certo, eppure Ponza non è un'isola ruffiana, non corteggia, non adula il turista avido di vacanza e di altrove, che accoglie ancora secondo l'antico codice dell'ospitalità più che quello





@@PONZA\_Ott.qxp\_Layout 1 26/09/17 11:21 Pagina 30





# Il vino dei Borboni

FIENO E BIANCOLELLA, IL TESORO DI PONZA

Era il 1734 quando Carlo di Borbone colonizzò l'isola assegnando a varie famiglie partenopee gli impervi terreni di Ponza. Fra questi vi era Pietro Migliaccio, che in località Pizzicato, sopra Punta Fieno, accessibile ancora oggi solo grazie a una mulattiera, impiantò i vitigni tipici dell'isola da cui proveniva, Ischia (Piedirosso, Forastera, Guarnaccia, Aglianico), e fu il capostipite dell'attuale azienda vinicola Antiche Cantine Migliaccio (sopra il titolare, Emanuele Vittorio), dove oggi si producono Fieno IGT, bianco, rosato e rosso, Biancolella doc di Ponza e si organizzano degustazioni. Info: antichecantinemigliaccio.it.

del moderno marketing turistico. Se d'estate, affogata da una luce pura e orgogliosa che imbeve cose e persone, la fa da padrone il mare, in autunno la natura, meno affannata e più padrona di se stessa, regala una terra da gustare piano piano, passo dopo passo, in un trionfo di ginestre, di casette abbarbicate a pendii ribelli, di vedute mozzafiato dalle quali giocare con l'orizzonte e la voglia di reinventarsi. Soli o in compagnia, sono ben otto, di diversa durata e difficoltà, gli itinerari di trekking che si inerpicano su alture e sfiorano ruderi gloriosi, vigneti e coste vertiginose per conquistare panorami che allagano mente e cuore. Libera dall'allure modaiola e dall'ansia di essere all'altezza delle aspettative dei turisti estivi, in autunno l'isola riacquista leggerezza e un liberatorio stato d'animo naturale, quasi selvatico. Mare e monti tornano a essere complici, attori di una vicenda primordiale, e raccontano una storia fatta di eventi grandi e piccoli, di conquiste e invasioni, di lusso e di miseria. Resti di grandi ville imperiali romane con ninfei e pescherie, come le cosiddette grotte di Pilato, forti borbonici, monasteri benedettini, case-grotte strappate al tufo, come a Le Forna, ai Guarini e a Giancos, e poi marinai e pescatori, contadini e vignaioli, su tutti domina il monte La Guardia, la sentinella dell'arcipelago ponziano - Gavi, Zannone, Palmarola, Santo Stefano, Ventotene – con i suoi 283 metri di altezza a incombere grifagno sul faro che consola l'omonima punta. Furono i primi coloni dell'isola, insediati dai Borbone nel XVIII sec., a rivoluzionare l'aspetto di questa montagna, un





tempo coperta di boschi. I terrazzamenti nati per disciplinare pareti ribelli che precipitano nel mare, costruiti per dare respiro all'agricoltura, richiedevano molto legno, e La Guardia perse i suoi capelli. Ma l'isola trovò un piccolo tesoro. Biancolella e Forastera, i vitigni campani impiantati da quei pionieri, diedero vita al Fieno, il vino locale anticamente lavorato in vasche scavate nella roccia e conservato in cantine ricavate nel tufo. Una vera e propria viticultura eroica per le difficoltà logistiche di accesso e lavorazione dei vigneti, con altissimi costi di produzione e scarsa resa, che costringono a cimentarsi con sentieri impervi e la mancanza di approdi.

Per gli amanti del trekking che non ne hanno ancora abbastanza l'isola di Zannone, la più settentrionale dell'arcipelago, accessibile dietro autorizzazione (parcocirceo.it), con il suo anello costiero di cinque chilometri, offre la possibilità di una bella sgambata fra una fitta vegetazione di lecci, eriche, fichi d'India e ginestre alla scoperta della villa in abbandono dei Casati Stampa e dei suggestivi resti del convento di S. Spirito, lasciato alla fine del XIII secolo dai religiosi a causa delle frequenti incursioni dei pirati saraceni. Disabitata dal 1979,

l'isola, che culmina nel monte Pellegrino, appartiene al Parco nazionale del Circeo, e meriterebbe forse un'attenzione maggiore da parte delle autorità preposte alla sua tutela per la sua rilevanza naturalistica, che vanta la presenza di specie migratorie come il falco di palude e il falco pellegrino, ma anche mufloni portati qui negli anni Venti. Dopo tanto camminare ci si merita una bella cena. Anche in questo campo Ponza riserva grandi sorprese e una gastronomia che sa conciliare le due anime dell'isola, il mare e la terra, e punta su prodotti e materie prime di grande qualità. La stella Michelin dell'Acqua pazza di Gino Pesce e Patrizia Ronca regala culinari voli pindarici, mentre l'Oresteria di Oreste Romagnolo unisce all'ottima cucina un locale giovane e informale. Se Oreste è mare, vivace, spumeggiante, Assunta è terra. È madre, è storia, è famiglia: mani forti, fisicità prorompente, cuore saldo e idee chiare. Nel suo ristorante, di nome e di fatto A casa di Assunta, si ritrovano sapori antichi e piatti senza fronzoli ma mai banali e scontati, rispettosi dell'ospite e delle materie prime. Con tutto il sapore e il significato di una cucina che, nell'epoca dei vari Masterchef, non dimentica il valore della semplicità. E il senso della vita.

# IL NOME PIÙ COMUNE È SILVERIO, QUELLO DEL PATRONO. LA SUA FESTA RICHIAMA I PONZESI SPARSI NEL MONDO



# Le cisterne della flotta romana

QUELLE CENSITE SONO OLTRE TRENTA

## Oltre alle grotte di Pilato e alla necropoli di Bagno

Vecchio è sicuramente fra i più suggestivi resti romani dell'isola che, nell'antichità, aveva un ruolo strategico per il controllo della costa laziale ed era una base logistica per la flotta navale romana. La cisterna della Dragonara (sotto) è una delle oltre trenta censite. che permettevano di sopperire alla cronica mancanza d'acqua di Ponza. Costituita da sei corridoi voltati poste su file

parallele che si incrociano con altrettante navate perpendicolari, permettendo così di fare a meno dei pilastri centrali di sostegno, era in grado di raccogliere duemila metri cubi di acqua piovana. Scavata nella liparite è rivestita da un intonaco. detto cocciopesto, utile per impermeabilizzare le pareti, mentre una serie di condotte in entrata e in uscita permette il suo corretto funzionamento idraulico. L'acqua

prevelata ad alcuni pozzi aperti sulle volte della cisterna, una scaletta scavata nel tufo. Sull'isola la cronica mancanza di acqua era compensata anche dalle tipiche casa grotta, con i tetti progettati come vasche di raccolta, intonacati e comunicanti, in grado di convogliare la pioggia nelle cisterne sottostanti. Per la visita della cisterna rivolgersi alla Proloco.

noteva essere direttamente grazie accessibile grazie a



# Indirizzi gustosi e soste panoramiche

### COME ARRIVARE

Collegamenti tutto l'anno con Formia (Latina), in estate navi e aliscafi da Anzio, San Felice Circeo, Terracina e Napoli.

# DOVE DORMIRE

### **CHIAIA DI LUNA\*\*\*\***

In posizione panoramica sulla spiaggia omonima. Con piscina, ristorante, bar e terrazze. Bungalow in stile mediterraneo con camere e suite vista mare. Doppia da 130 €. Via Panoramica, contrada Capobianco, tel. 0771.801113; hotelchiaiadiluna.com.

### **LA LIMONAIA**

È il b&b della stilista Anna Fendi. Cinque stanze e terrazza nel centro storico. Doppia da 100 €. Via Dragonara, tel. 0771.809886 ponzaviaggi.it.

### **VILLA IL GABBIANO**

B&b in una posizione unica e spettacolare, immerso in un rigoglioso giardino. Terrazze con vista mare su entrambi i versanti dell'isola e su Palmarola. Tre camere, tutte con servizi privati. elegantemente arredate. Doppia da 90 €. Via

Panoramica, tel. 0771.809886: ilgabbianoponza.it.

### DOVE MANGIARE

### **ACQUA PAZZA**

Una stella Michelin in un palazzo del Settecento con due terrazze panoramiche. Materie prime eccellenti, fantasia e raffinatezza. Da 80 €. vini esclusi. Solo cena. P.zza Pisacane 10. tel. 0771.80643

# **ORESTERIA BY PONZA**

Pesce freschissimo, cucina creativa, ottimi prodotti locali in un locale fresco e giovane. Da 30 €, vini esclusi. C.so Pisacane 52, tel. 347.3011347; oresteriaponza@gmail.com.

### **A CASA DI ASSUNTA**

Cucina di terra e di mare e piatti tipici ponzesi, con una terrazza vista mare: zuppe di cicerchie, polpette di pesce. Assunta Scarpati, che per anni ha gestito un ristorante a Palmarola, offre un'ottima cucina e tanta autenticità. Da 40 €, vini esclusi. Via Giancos 1. tel. 0771.820086.

### INFO E GUIDE

prolocodiponza.it; ponza.com. Guida Verde *Lazio*, pag. 336 +120 info, 28 €, soci 22,40 €.

