



PONZA (Latina)

Un viaggio sull'isola dei tesori golosi

A cura di Aurette Monesi * Foto di Vittorio Sciosia

Sopra: scorcio della costa orientale dell'isola con punta della Madonna (in primo piano) e la baia del porto. Pagina seguente, dall'alto: Vincenzo Zecca della Pasticceria Gildo, aperta nel 1960; code d'aragosta e zeppole, due specialità del negozio di chiara ispirazione campana.

PONZA Il Bar Gelateria Maga Circe, l'Enoteca Lucia Mattana, i dolci e i vini di Casale del Giglio alla Pasticceria Gildo, il Vento in Poppa, le Antiche Cantine Migliaccio, l'Hotel Gennarino a Mare, A Casa di Assunta, il Forno Mazzella, I Sapori di Casa Mia, il B&B Oasi, il Ristorante Angelino, il Ristorante Punta Incenso-Da Anna

Che Ponza sia meravigliosa non è una sorpresa: quello che stupisce è quanto sia anche buona. Per rendersene conto basta fare un giro nei locali in zona porto o in quelli dell'interno, più veraci. I ponzesi sono pescatori da secoli, perciò il mare è protagonista sulle tavole, anche con le granseole e le aragoste. La carne è poca, fatta eccezione per quella del coniglio cucinato in umido, ma non mancano altri sapori di terra, dalle lenticchie alle cicerchie. **Sotto il sole del Tirreno maturano uve che danno ottimi vini, insieme alle erbe rare sferzate dalle brezze saline, all'origine di tanti liquori.** Emilio Aprea, presidente della Pro Loco di Ponza, scommette tutto sul pesce e gioca la carta quasi inedita delle uova di pesce spada: «Non chiamiamole bottarga e nemmeno caviale: si tratta della riscoperta di un prodotto un tempo sottovalutato, ma di grandi potenzialità». Di sapore delicato, le uova di spada funzionano con pasta, bruschette e verdure fresche.



Sopra, da sinistra: le quinte di case colorate intorno al porto; le vigne di Casale del Giglio a Ponza, da cui si ricava un ottimo Biancolella. Qui a sinistra: viticoltura eroica sopra la piccola spiaggia di Parata degli Scotti, in vista del faraglione di Calzo. A destra: una stanza del B&B Oasi. Nell'altra foto a destra: panorama serale dalla grande terrazza dell'Hotel Gennarino a Mare.

PONZA

L'accademia del gelato isolano

A fianco del palazzo del Municipio, in posizione dominante sul porto voluto dai Borboni, il **Bar Gelateria Maga Circe** è gestito da Gennaro Sandolo e dal fratello Silverio. Gennaro, mastro gelatiere, prepara almeno venti gusti diversi e non meno di dieci tipi di granite (da non perdere quella ai frutti di gelso). La specialità della casa è il Mediterraneo, gelato alla nocciola variegato di mandarino, fico e pistacchi, ma piace anche quello all'Amaretto di Saronno. Da Maga Circe per i gelati alla frutta si impiegano esclusivamente prodotti freschi e maturi al punto giusto, dai limoni ai meloni; pallina di gelato da 2 €.

I vini ponzesi in collezione completa

Lungo la banchina, di fronte ai colorati pescherecci attraccati nel porto, l'**Enoteca Lucia Mattana** è piccola ma totalmente "foderata" di scaffali di bottiglie. Qui troviamo tutti i vini dei produttori ponzesi, oltre ai diversi digestivi preparati

con le erbe e i fiori dell'isola. Poi una buona gamma di etichette italiane e straniere, Champagne francesi, bollicine italiane e una selezione di liquori e altri generi di conforto. Il negozio perfetto per le barche che restano "a secco".

Delizie partenopee e un fresco Biancolella

Aperta nel 1960 grazie a Gildo Mazzella, la **Pasticceria Gildo** è gestita oggi dal genero Tommaso Tartaglione. L'offerta delle vetrinette, colme di dolci di matrice partenopea, è seducente e di rango: tutto è sfornato nel laboratorio sul retro. Ecco zeppole, sfogliatelle e le loro derivazioni chiamate "code di aragosta", cannoli siciliani, millefoglie, babà in vari formati, una profumata pastiera e le deliziose alla ricotta. Poi la sfilata delle paste mignon, dei cannoncini e dei bignè, e il gettonatissimo pasticciotto alla crema. Ci si ritrova ai tavolini con le poltroncine blu per la colazione e l'aperitivo della sera, con ponzesi e vacanzieri in chiacchiera a commentare la giornata trascorsa e organizzare l'indomani. Da Gildo e nelle enoteche si acquista anche il vino ponzese

della cantina **Casale del Giglio** (www.casaledelgiglio.it), l'azienda di Antonio Santarelli che ha sede nell'Agro Pontino di Latina e lavora due ettari di terreno isolano vulcanico-argilloso a picco sul mare: questo spiega la mineralità dei vini e il tocco salino. Il Biancolella Igt Faro della Guardia, ottenuto in purezza, è un vino di rango, di color giallo paglierino intenso, aromatico e fresco d'abboccato; di recente ha ottenuto i "tre bicchieri" della guida del Gambero Rosso. La produzione si assesta sulle cinquemila bottiglie, il prezzo intorno ai 16 €.

Vento in Poppa: il mare in un vasetto

L'idea di **Vento in Poppa** è stata ottima, e ora sta pienamente realizzandosi: far conoscere le uova di pesce spada come squisitezza ittica targata Ponza. Ci fu un tempo in cui i pescatori ponzesi di origine ischitana, mandati qui a popolare l'isola da Ferdinando di Borbone, non le apprezzavano affatto, e le usavano addirittura come fertilizzante da impiegare negli orti. Solo pochi buongustai le impiegavano in cucina, mentre oggi incontrano un successo crescente. Le uova di pesce

spada vengono bollite leggermente con un po' di sale e conservate sott'olio per condire la pasta insieme ad aglio, prezzemolo e magari un paio di pomodorini. Lina Raso nel suo shop sciorina altre cose buone del mare: filetti di tonno bianco alalunga, di tonno "sanguso", cioè rosso, e di acciughe. Poi verdure sott'olio come friarielli, zucchine a scapece, broccoli, scarola, capperi e olive. L'assortimento di liquori isolani comprende cetrangolo e alloro, finocchietto selvatico, mirto dalle bacche rosse o bianche; un vasetto di 200 grammi di uova di pesce spada costa 15 €.

Sui sentieri della viticoltura eroica

I vigneti delle **Antiche Cantine Migliaccio** si trovano alle spalle della punta del Fieno, a sud dell'isola, su terreni scoscesi che guardano il mare. Ci si arriva camminando per 40 minuti lungo sentieri impervi che non spaventano Tito, il somaro di casa. Luciana Sabino e il marito Emanuele Vittorio hanno ridato vita a questi filari dell'avo Pietro Migliaccio con l'aiuto dell'enologo Vincenzo Mercurio e di



In questa foto: faraglioni, calette e filari di viti sulla costa orientale di Ponza; sullo sfondo, da sinistra, l'isola di Gavi e la selvaggia isola di Zannone. Pagina precedente, in alto: il Ristorante Angelino in località Le Forna. Pagina precedente, in basso da sinistra: scialatielli con alici e finocchio selvatico, nel menu del ristorante; Luciana Sabino ed Emanuele Vittorio delle Antiche Cantine Migliaccio.



braccia volonterose. Le vigne sono allineate su balze ripide contenute da muretti a secco, le "parracine": l'aiuto di mezzi tecnici che alleggeriscano il lavoro qui è impossibile. L'antica cantina è invece scavata nel tufo vulcanico e produce diecimila bottiglie l'anno di Biancolella, un vitigno campano forse d'origine greca dai sentori di agrumi, e dell'autoctono Fieno, nelle tre versioni bianco, rosato e rosso. Il Fieno bianco, dal tono dorato, piacevolmente fresco, comunica al palato note di fiori selvatici e cannella; prezzi da 15 €.

Ospitalità dagli anni Cinquanta

In pieno centro storico ma completamente "abbracciato" dal Tirreno, l'**Hotel Gennarino a Mare** è un'autentica istituzione dell'ospitalità ponzese. A una decina di minuti a piedi dal porto, l'albergo nasce negli anni Cinquanta, quando Gennaro Silvestri e Lucia Di Scala decisero di trasformare la loro residenza in un elegante punto di incontro. Dotato di un pontile privato, Gennarino si è fatto

un nome anche con l'ottimo ristorante, affacciato sul mare da una palafitta in legno costruita ad hoc. Tra i piatti più apprezzati, tutti di taglio ponzese e mediterraneo, spiccano le fettuccine alla Gennarino; doppia da 135 €.

Da Assunta, talento e sapori tradizionali

I Romani a Ponza costruirono ville e impiantarono vigne, mentre i Borboni, secoli dopo, la ripopolarono. Sull'isola i reperti archeologici meriterebbero una giusta valorizzazione, mentre sta crescendo l'attenzione per la vitivinicoltura tradizionale. Assunta Scarpati, nata per caso nel Bronx ma isolanissima, si impegna da sempre a trasmettere la conoscenza della sua terra attraverso la tradizione dei suoi sapori. E così nel 2005 ha aperto agli ospiti **A Casa di Assunta**. Cuoca sopraffina, esige il massimo dai prodotti e dal suo talento, e valorizza anche i pesci meno aristocratici come la pezzogna, le alici e le ricciole. In tavola si gustano un incredibile tonno scottato, la scarola maritata con bigné

ripieni di spuma di tonno alalunga, gli spaghetti con le uova di pesce spada e i pomodorini gialli e i gamberoni arrosto. Geniali l'insalata catalana, i ravioli di cernia con pistacchi e ricotta e i fusilli agli scampi. Per dolce, crostata di cedro e pere, una deliziosa "mattonella" bicolore. Il panorama dalla terrazza è unico, alto sull'abitato e sul porto: un colpo d'occhio rapinoso; conto sui 45 €.

Il panino giusto per una giornata al mare

Piccolo, antico e semplicissimo, il forno del quartiere Santa Maria si incontra dopo il secondo tunnel arrivando dal porto. In stagione il **Forno Mazzella** è il posto dove far scorta di panini, pagnotte e filoncini da imbottire, e soprattutto di pizze e focacce ripiene per chi decide di passare la giornata in spiaggia o prendere una barca per Palmarola, l'isola vicina dai fondali caraibici. La scelta è tra pizze al pomodoro, con scarola, broccoli e salsiccia, con verdure, olive e formaggi. Ottimi anche i biscotti per la colazione.

Chiacchiere e cucina come in famiglia

Donna intensa e spiritosa con la passione per la cucina, Maria Assunta Mazzella ha trasformato una parte della sua abitazione in "cenacolo" dove accogliere gli ospiti alla tavola di casa, con ricette di famiglia e prodotti dell'orto curato dalla mamma Maria. Da **I Sapori di Casa Mia** il menu cambia ogni giorno ed è lo stesso per tutti a un orario stabilito, come accade in famiglia. Le tre stanze quasi rupestri sono piene di colori e oggetti disparati, fregi e decorazioni dipinti dalla proprietaria, stoviglie a tinte forti, reti e bottiglie antiche. Si mangia come le famiglie ponzesi: pasta con zucchini, zuppa di cicerchie o lenticchie, pesto ponzese con fiori di zucca e mandorle, spaghetti con alici, polpette di pesce, una parmigiana particolare, le lasagne con ragù o zucca, il tonno alla pizzaiola, i totani ripieni, la scarola strascicata con le olive e frittate d'ogni sorta. Assunta la sera si mette elegante per accogliere i suoi ospiti, mentre le chiacchiere tra commensali trasformano lo spirito dell'isola in calda cordialità; conto 30 €.



Indirizzi

PONZA

Bar Gelateria Maga Circe, piazza Carlo Pisacane 11, 339/754.52.59.

Enoteca Lucia Mattana, via banchina Di Fazio, 348/058.00.63.

Pasticceria Gildo, corso Carlo Pisacane-piazza sindaco Gaetano Vitiello, 0771/806.47. Qui si acquista anche il vino ponzese delle **Cantine Casale del Giglio** (www.casaledelgiglio.it).

Vento in Poppa, corso Carlo Pisacane 86, 338/874.69.04.

Antiche Cantine Migliaccio, via Pizzicato 9, 339/282.22.52.

Hotel Gennarino a Mare, via Dante Alighieri 64, 0771/800.71.

A Casa di Assunta, via Panoramica sopra Giancos, 0771/82.00.86.

Forno Mazzella, via Staglio 23, 0771/80.98.29.

I Sapori di Casa Mia, via Loggia Santa Maria, 338/200.00.51.

B&B Oasi, via Pezza, 0771/807.87.

Ristorante Angelino, località Le Forna, via Calacaparra, 0771/80.89.08.

Ristorante Punta Incenso-Da Anna, località Le Forna, via Punta Incenso, 0771/80.85.17.



In questa foto: la banchina Di Fazio al porto di Ponza. A sinistra: Maria Assunta Mazzella, "anima" de I Sapori di Casa Mia, nella zona di Santa Maria. In basso: cartina dell'isola con le principali località.

Un silenzioso giardino sotto la luna

Lo stradello per arrivare al **B&B Oasi** serpeggia tra orti e case colorate: ci aspetta il piccolo castello bianco-azzurro di Silvia Mazzella, un edificio di fine Ottocento nascosto nel verde e nel silenzio. Il mare è un presagio, a portata di passo. Non manca nulla all'Oasi: giardino con idromassaggio esterno, piccola piscina, lettini prendisole, gazebi, un micro-laghetto con le ninfee e le tartarughe a spasso, fiori e un patio da dove la sera è bello spiare la luna nella brezza marina. Il breakfast abbonda di dolci casalinghi e sfiziosità salate fatte rigorosamente in casa. Nelle camere il gioco dei colori è orchestrato con eleganza. Silvia Mazzella e il figlio Giuseppe sono sempre premurosi con gli ospiti: lei, cortese con brio, è inesauribile nel raccontare la sua isola e sempre pronta a fare la spola con il porto; doppia con colazione da 80 €.

Scialatielli, paccheri e spaghetti da Angelino

L'**Angelino** citato nel nome – minatore, pescatore, muratore, nonché suonatore di fisarmonica – costruì questo locale con le sue mani. I figli del mitico fondatore tengono alto il ricordo del padre e della cucina della mamma: Mariacivita ai fornelli, Silverio (i ponzesi maschi si chiamano quasi tutti Silverio, patrono dell'isola) e Barbara a coccolare i clienti nel semplice interno o nella terrazza protetta dal sole. L'antipasto di polpette di pesce e fritti vari è sontuoso. Tra i piatti top, gli scialatielli con alici fresche e finocchietto, i paccheri con scorfano, pecorino e poco pomodoro, gli spaghetti con il granchio "fellone" (cioè la granseola), il coniglio alla cacciatore, la parmigiana di una volta senza mozzarella, la zuppa di lenticchie. La pastiera è degna delle migliori pasticcerie napoletane; conto 35 €.

A punta Incenso, il pesce cucinato come una volta

Arrivati al *finis terrae* di Ponza, al suo nord più estremo che è punta Incenso, troviamo Anna Vitiello, cuoca gentile, e il suo **Ristorante Punta Incenso**. Lungo la spina dorsale montana dell'isola si estende la località Le Forna: case sparse protese verso le calette, una piccola chiesa e poche trattorie. A punta Incenso Anna cucina da tanti anni il pesce che finisce nelle reti dei suoi familiari pescatori, e lo fa all'antica. Il menu è vasto ma in tavola arriva solo il fresco del giorno che diventa l'antipasto abbondante, la zuppa di pesce, la murena fritta, il merluzzo alla ponzese, la granseola o aragosta e la coda di rospo in guazzetto; conto da 30-35 €.

©RIPRODUZIONE RISERVATA

La ricetta

I calamari ripieni della Casa di Assunta

Un grande classico, declinato in molteplici versioni: quella di Assunta Scarpati si distingue per il rispetto della tradizione

Il calamaro ripieno si definisce, nella parlata locale, *'mbuttunato*. È un piatto molto comune, ma che in ogni casa è diverso: basta un niente e il sapore cambia quel tanto che basta per fare la differenza. Assunta Scarpati di A Casa di Assunta, nume tutelare e “professoressa” dei sapori ponzesi, ha la sua versione, che rispetta perfettamente la cultura e le tradizioni locali, senza troppe deroghe. Il calamaro, mai assente quando le barche rientrano dalla pesca, è ingrediente comune, ma la ricetta richiede delicatezza nelle dosi e una cottura rispettosa dei tempi, mai eccessivamente prolungati. Come Assunta comanda.



I calamari pronti per essere gustati. Nel ripieno spiccano le uova e due tipi di formaggio.

Ingredienti

Per 4 persone

- 1 kg di calamari freschi
- 6 uova
- 100 g di Parmigiano Reggiano grattugiato
- 50 g di pecorino grattugiato
- 1 ciuffetto di prezzemolo tritato
- qualche foglia di basilico
- 4 spicchi di aglio svestiti e senza anima
- 1/2 bicchiere di olio extravergine d'oliva
- 50 g di uvette e pinoli
- 1 kg di pomodori San Marzano maturi
- 1 grattatina di noce moscata
- 1 piccolo peperoncino fresco
- sale e pepe

Vino consigliato:
un bianco di Ponza

Procedimento



1 Eviscerare, pulire e spellare i calamari: si può chiedere al pescivendolo di eseguire questa operazione. Lavarli bene e poi tagliare a pezzi molto piccoli i tentacoli.



2 Sbattere le sei uova in una ciotola. Aggiungere poi il Parmigiano e il pecorino grattugiato.



3 Completare il ripieno con le uvette, i pinoli, il prezzemolo tagliato grossolanamente, la noce moscata, la grattata di uno spicchio d'aglio, sale, pepe e i tentacoli, scottati in padella con un filo d'olio.



4 Versare il ripieno in padella. Aggiungere un filo d'olio per preparare una sorta di frittata.



5 Imbottire i calamari con il ripieno e chiuderli con stecchini. Preparare un soffritto per 6-7 minuti con l'aglio e i gambi del prezzemolo. Tolti aglio e gambi, aggiungere i pomodori tagliati a pezzi, il basilico e il peperoncino, da togliere dopo 5-6 min.



6 Disporre i calamari in un tegame, ricoprirli di salsa di pomodoro e farli cuocere per un'ora a fuoco lento. A fine cottura salare e aggiungere nel tegame un po' di ripieno lasciato da parte. Finire di cuocere per altri 5 minuti.

©RIPRODUZIONE RISERVATA