



Rotte Golose A cura di Piergiorgio Paglia

RISTORANTI di PONZA

Ponza è una delle mete tirreniche più gettonate per le vacanze, ma anche per una rapida gita in barca o in gommone. Le splendide grotte sottomarine e le scogliere richiamano ogni anno migliaia di appassionati subacquei, e i bagnanti approfittano delle tante incantevoli spiaggette, prima tra tutte la celebre Chiaia di Luna circondata da un'alta scogliera a picco sul mare. Ma Ponza è anche un piccolo paradiso per gli amanti della buona cucina: vi proponiamo alcuni ristoranti dove poter passare qualche ora di vero relax, provando piatti marinari ben realizzati con pesce veramente fresco.

> A CASA DI ASSUNTA

Un piacevole ristorante abbarbicato sul monte Tre Venti, da cui si gode una magnifica vista panoramica dell'isola. L'atmosfera è cordiale e informale: niente menu né carta di vini (nota dolente), e piatti che cambiano di giorno in giorno in base alle disponibilità del pescato. Provate le verdure ed il tonno sott'olio, fatti in casa, l'insalata catalana e quella di mare, i fusilli "al ferretto" (acqua e farina) o i ravioli ripieni di cernia e mozzarella di bufala pontina. Poi pesce bianco alla griglia e al forno, tranci di tonno rosso e frittura di paranza. Discreti anche i dolci, fatti in casa, tra i quali vi consigliamo "la mattonella" a base di savoiardi, cioccolato bianco e fondente.

A Casa di Assunta, Via Panoramica
Loc. Tre Venti Tel. 0771.820086
Prezzo medio: € 50

> ORESTORANTE

Saliamo di livello da questo ristorante, ormai storico, disposto su diverse terrazze a picco sul porto e che, specialmente alla sera, offre un'atmosfera raffinata e romantica. Oreste, il proprietario, punta tutto sulla qualità delle materie prime - rigidamente isolane - e sulla freschezza del pesce, e tiene così tanto alle sue creazioni che, sul menu, è riportata la data in cui la ricetta è stata introdotta. Nota di merito per la cantina, ampia e curata, con bottiglie da tutta Italia e non solo, per le birre artigianali ma anche per la presenza di una carta degli olii, delle acque minerali e dei caffè disponibili. La cucina è solida, affidabile, e le cotture sono sempre attente e rispettose dei sapori primari. Pane e paste fresche, come anche i dessert, sono fatti in casa. Provate la schiacciata di ricciola con olio al rosmarino, il carpaccio di dentice su purea di patate gelata o l'insalata

di seppioline con carciofi in salsa di capperi, quindi passate al sorprendente couscous con parmigiano, basilico e gamberi rossi crudi, agli spaghetti con calamari grigliati o con gamberi rossi, limone e menta, oppure la calamarata con capperi e finocchietto selvatico. Trai secondi, oltre ai classici alla griglia o al forno, molto convincenti gli spiedini di ricciola e provola su lenticchie e olive irane, il filetto di merluzzo impanato con trito di gamberi e ricci. Per chiudere un millefoglie espresso o una cassatina con ricotta e pistacchi.

Orestorante, Via Dietro la Chiesa, 3
Tel. 0771.80338
Prezzo medio: € 75

> ACQUA PAZZA

Forse il più famoso ed apprezzato ristorante dell'isola, spesso frequentato da V.I.P., Acqua Pazza è proprio nella piazzetta al centro di Ponza, in un bel palazzo d'epoca. Giò Pesce (normen onen), il patròn, guida da oltre venti anni una rotatissima cucina e un gruppo di servizio accurato e molto professionale. Ai fornelli tradizione e creatività che, grazie alle eccellenti materie prime locali, danno vita a piatti spesso sorprendenti per intensità ed armonia nei sapori. I prezzi non sono certo popolari, ma è apprezzabile il menu degustazione offerto a 75 euro, bevande escluse. Bella carta dei vini per ampiezza e profondità di annate, che comprende anche qualche proposta al calice. Dopo l'appetizer che vi sarà offerto dallo chef, provate i crudi che qui non tradiscono mai: tartare di tonno, carpaccio di gamberi rossi, catalana di ricciola, scampi e mazzancolle carnosissimi ed aromatici, e ancora orata, spigola, salmone.

Ottimo il tortino di seppia e carciofi marinati, la parmigiana di alici fresche, i gamberoni in pastella. Trai primi, assolutamente da non perdere i tortelli di dentice con burro salato e spremuta di pomodoro, ma anche i vermicelli con bottarga di spada e lime o i tagliolini con gamberi rossi cotti e crudi. Come secondi, oltre al pescato proposto alla griglia, al forno o all'acquapazza, vi consigliamo il trancio di tonno con dadolata di melanzane alla menta o la ricciola con zucchine alla scapece. Tenete un posticino per il dessert, perché vi stupirà la terra di cioccolato e mandorle caramellate alla liquirizia con parfat al ginseng, o il più semplice millefoglie alla mandorla con crema a frutti di bosco.

Acqua Pazza, Piazza Carlo Pisacane, 10
Tel. 0771.80643
Prezzo medio: € 85

In libreria

A cura di Inbar Meytsar

INBAR MEYTSAR è nata a Milano dove vive e lavora. Laureata in Pubblicità e comunicazione presso la University of Hartford (Connecticut). In collaborazione con Fabio Pozzo ha scritto «Ho sposato l'avevano...». È autrice de «Il mio Vendée Globe» e «L'isola delle vele».



TERRA IN VISTA!

Martino Sacchi

EFFEMME EDIZIONI
Pagine 338 Euro 16,50

Nel XV secolo un pugno di navigatori europei aprì le rotte che portarono alle grandi scoperte geografiche, mettendo in contatto le civiltà da un capo all'altro del globo. Questo incontro di civiltà pose le basi per la nascita delle società di oggi, determinando una fase storica fondamentale per capire la complessità della globalizzazione odierna. Martino Sacchi, analizza quest'epoca affascinante confrontando le diverse correnti storiografiche europee e sfrutta le opportunità offerte dalle nuove tecnologie informatiche e dalla cartografia satellitare per indagare e forse risolvere tanti punti rimasti insoluti fino a questo momento. Il rigoroso studio dei documenti si traduce in una gradevole narrazione che affianca le testimonianze del Quattrocento a quelle dei velisti del secolo scorso per confermare ancora una volta che il mare non divide gli uomini, ma li unisce.

UN BRANO: "Mare davanti, mare di poppa. Mare anche sul lato di dritta, a perdita d'occhio. Solo a sinistra, in lontananza, un'incerta e sottile striscia di terra, tra il grigio, l'ocra e il marrone. La caravella portoghese si tiene al largo perché sottocosta, quando ci si avvicina troppo, si vedono le lunghe strisce bianche dei frangenti che contornano tutte le spiagge: il mare comincia a rompersi lontano dalla battigia, e questo significa che avvicinarsi è pericoloso, perché il fondale è troppo basso. I grandi occhi dipinti sulla prua della nave sembrano davvero scrutare la rotta per proteggere i marinai dalle insidie di questo mare ancora quasi sconosciuto. Sulla costa non c'è assolutamente nulla: la sabbia del deserto arriva fino al mare, non c'è un albero, né una casa, né un segno qualunque di vita. Ogni tanto si scorgono forse delle collinette, forse delle semplici dune, a segnare in qualche modo l'orizzonte. A bordo la vita scorre tranquilla e monotona nei ritmi del marinaio: qualcuno pulisce, qualcun altro rassetta drizze e sartie, il timoniere di guardia manovra la barra con attenzione per tenere la rotta. Perfino i nove cavalli che sono trasportati a bordo si sono abituati a quell'ambiente strano e stanno tranquilli sul ponte. Il vento è favorevole e riempie le vele della nave su cui è imbarcato un giovane, poco più che un ragazzo: non è un portoghese, viene dalla grande e ricca Venezia, e il suo nome è Avise della Ca' da Mosto."

L'AUTORE. Martino Sacchi, insegnante di storia, giornalista, traduttore e studioso di cultura del mare e storia della navigazione, collabora con numerose riviste. È nato nel 1960 e vive vicino a Milano con la moglie e due figli.