



Alla scoperta di EEA II edizione Ponza, 13 – 14 – 15 settembre 2019

Il progetto intende coprire un ampio arco temporale con l'intento d'introdurre il pubblico alla conoscenza delle risorse autoctone, le tipicità agroalimentari e le tradizioni dell'isola di Ponza.

L'idea è quella di favorire il turismo enogastronomico e, allo stesso tempo, incrementare l'offerta formativa degli studenti dell'Istituto Carlo Pisacane di Ponza, attraverso la valorizzazione delle eccellenze storiche, paesaggistiche e agroalimentari negli stessi luoghi dove queste vengono coltivate, prodotte e commercializzate.

In particolare l'iniziativa vuole rappresentare un focus sull'abbinamento tra il pescato, i vitigni, i prodotti e le pietanze che si rifanno alla tradizione locale, riferite sia al mare che alla terra.

Patrocini:

Camera di Commercio Latina - Camera Italo Estera CC-ICRD "Italia Caraibi e America latina" - Pro loco Ponza – Comune di Ponza – Arsial — Confcommercio Lazio Sud – Fondazione Bio Campus – Istituto Zooprofilattico Sperimentale Lazio e Toscana – Chaîne des Rôtisseurs Association Mondiale de la Gastronomie Bailliage nazionale d'Italia, Bailliage di Frosinone e Bailliage Toscana Francigena - Mare di Circe – Arga Lazio

Collaborazioni:

Istituto Comprensivo “Carlo Pisacane” Ponza – Istituto Alberghiero “Alessandro Filosi” di Terracina - Associazione Agroalimentare in Rosa - Associazioni, attività ristorative, ricettive e commerciali di Ponza

Media partner: INBRAND - IpMagazine - Action Stream - Guide smart TV – Periodico Contatto – Parvapolis – Ponza Racconta

Sponsor Tecnici: Schiaffini Travel spa – Immobiliare Aprea - Ristorante A Casa di Assunta - Ristorante La Marina – Confinato a Ponza -

Gemellaggi: RED Taste - Vinicibando

Programma



Anteprima giovedì 12 settembre

Ore 7,00 - Punta Fieno - Vendemmia pagana tra i vigneti del poeta **Antonio De Luca**

Ore 18,00 - Ristorante A Casa di Assunta – “*Uova di pesce spada & Co*” Laboratorio del gusto per la valorizzazione del pescato povero e dei prodotti tradizionali dell’isola, a cura di **Assunta Scarpati**

Venerdì 13 settembre

Ore 10 – Istituto comprensivo Carlo Pisacane (Via Pantano Le Fornia)

Convegno :*Salvaguardia dei mari, valorizzazione delle risorse ittiche, trasformazione del pescato e intolleranze alimentari*. Relazioni a cura di: **Giuseppe Nocca** (docente di scienze dell'alimentazione), **Claudio Brinati** (biologo marino), **Pier Giacomo Sottoriva** (storico e documentarista della provincia di Latina – titolo dell’intervento: Discorso isole Pontine o isole Ponziane), **Adriano Madonna** (biologo marino, docente ITS Caboto Gaeta e Università Federico II di Napoli - titolo dell’intervento: *Mare del sud pontino in tema di biodiversità*), **Miria Catta** (Arsial).

Presentazione del Ricettario “*Sapori di Ponza*”, realizzato dagli alunni della classe 3A della Scuola Secondaria di I grado e gli alunni del biennio della Scuola Secondaria di II grado dell’Istituto Comprensivo “Carlo Pisacane” di Ponza, con l’aiuto delle docenti Biancamaria Caringi, Augusta D’Antrassi, Rafaela Cardone e Benedetta Evangelista per la classe 2A dell’ITT e Claudia Lucciola, Cinzia Testa ed Erasmina Vaudo per la classe 3A della secondaria di primo grado. Il disegno della copertina è di Giorgia Aprea, classe 3°

A seguire: Laboratorio artigianale per la realizzazione di cesti con la stramma.

Ore 17,00 - Capolinea autobus Porto - Giro turistico dell’isola in bus di linea (Schiaffini) con i ragazzi dell’Istituto turistico ad illustrare le varie fermate

Ore 17,15 – Visita guidata alle Cisterne Romane a cura degli alunni dell’ITT. Info e prenotazioni: Pro Loco Ponza: www.prolocodiponza.it; 0771 80031.



Ore 17,30 – Ristorante La Marina – Cala Feola – Laboratorio Del Gusto -, “*Il cibo che non ti aspetti: pale di fico d’india, trippa e finocchietto di mare. Non solo Biancolella*”. Scuola di cucina tradizionale ponzese e degustazione guidata dei vini prodotti sull’isola, a cura di **Aniello e Gennaro Romano**. Partecipano: Valentina Canali (Agro Camera) e Remo Rosati (IZSLT)

Ore 19 – Villaggio dei Pescatori – Cala Feola – “L’isola... la mia anima gemella”. Inaugurazione mostra fotografica itinerante di **Lina Raso**

ORE 19,30 – Ristorante La Terrazza di Marco De Martino – Cala Feola – Degustazione di piatti della tradizione abbinati alla storia del villaggio dei pescatori di Le Forna **Prenotazione obbligatoria**. Info e prenotazioni: Pro Loco Ponza: www.prolocodiponza.it; 0771 80031.

Ore 21,00 – Porto - Pescaturismo – Le scuole ambulanti. Uscita in barca in notturna per la pesca dei totani in compagnia del pescatore **Pietro Sparviero**, del biologo marino **Adriano Madonna** e del medico veterinario **Tiziana Zottola**. (Info e prenotazioni: Pro Loco Ponza: 0771 80031).

Sabato 14 settembre

Ore 9,30 – Ponza Diving Center – Porto – Escursione subacquea a scopo naturalistico sulla biodiversità del mare di Ponza, guidata dal biologo marino **Adriano Madonna e Andrea Donati**. (Contributo euro 90 con attrezzatura propria oppure euro 120 comprensivo di noleggio attrezzatura - pranzo a bordo - rientro ore 16 - Prenotazione obbligatoria Ponza Diving Center. www.ponzadiving.com - mob: 337. 808485)

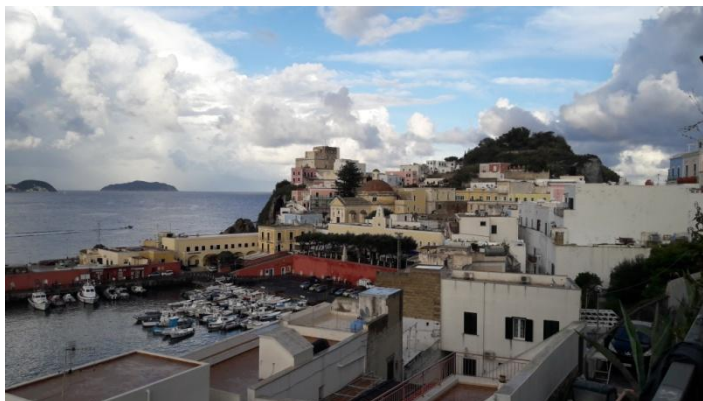
Ore 10 – Via Nuova – (sopra ristorante Il Timone) Sulla via del Pizzicato: Apertura straordinaria e visita guidata del museo delle antiche botteghe artigiane. Quattro generazioni di ponzesi raccontate da **Giovanni Pacifico**



Ore 10 – Sala del Consiglio Comunale – Convegno: “*Il turismo enogastronomico come strumento per la salvaguardia del paesaggio e la conoscenza dei territori*” (evento valido per la formazione professionale dei giornalisti iscritti all’Ordine - 4 crediti formativi). Relatori: **Roberto Ambrogi** (giornalista, presidente ARGA Lazio), **Giuliano De risi** (giornalista, direttore quotidiano economico First&Food), **Alessandra Moneti** (giornalista Ansa), **Valentina Canali** (giornalista, direttore vicario Agro Camera), **Tiziana Zottola** (medico veterinario, presidente Comitato scientifico Fondazione Bio Campus), **Maurizio Calvi** (presidente associazione Amo l’Italia), **Claudio Di Giovannantonio** (Arsial), **Mauro Zappia** (Commissario Straordinario Camera di Commercio Latina), **Stefania Ruggeri** (Crea – Università di Tor Vergata – Argomento trattato: *La valorizzazione dei territori italiani attraverso il ridisegno dei nostri prodotti . L’Italian Healthy Food Design*), **Benedetto Fontana** (medico gastroenterologo), **Miria Catta** (ARSIAL).



Ore 10,30 - Capolinea autobus Porto - Giro turistico dell'isola in bus di linea (Schiaffini) con i ragazzi dell'Istituto turistico ad illustrare le varie fermate (costo biglietto ordinario, euro 1,50 cent)



Ore 15,30 - Trekking urbano - Alla scoperta del percorso dei Confinati con la guida naturalistica **Domenico Scotti**. Presentazione della app "Apponza" e apposizione di una targa storica in uno dei luoghi simbolo del tragitto (appuntamento capolinea autobus porto – partecipazione libera - Info e prenotazioni: Pro Loco Ponza: www.prolocodiponza.it; 0771 80031).

Ore 17,30 - Capolinea autobus Porto - Giro turistico dell'isola in bus di linea (Schiaffini) con i ragazzi dell'Istituto turistico ad illustrare le varie fermate

Ore 18 - Incontri in libreria - libreria Il Brigantino (Corso Pisacane) – *Nel segno di Eea. Isole Pontine o Ponziane?* I ponzesi raccontati da **Silverio Lamonica** (storico dell'isola) e **Silverio Mazzella** (autore ed editore di molti volumi ispirati all'isola) con la partecipazione del giornalista e scrittore **Pier Giacomo Sottoriva**

Ore 19,30 - Dalla Dragonara al Lanternino - "Modelli per un giorno". Sfilata di abiti e accessori dei brand locali, a cura degli studenti del Turistico di Ponza.

Ore 21 – **Ristorante EEA (Corso Umberto I) – RED Taste**. Cena a base di prelibatezze locali abbinata al cocomero pontino, a cura di **Davide De Luca** (Info e prenotazioni: Ristorante EEA – Tel: 0771.80100 / 338.4456849)

Ore 22,30 – Cisterna della Dragonara - Ulisse Ritrovato. Un viaggio fantastico nel Mito in compagnia della Maga Circe e di Ulisse durante una visita notturna nell'antica struttura di epoca romana. Interpretazione scenica realizzata da Acts Theater Produzioni Artistiche, ideata e diretta da **Francesco Maria Cordella** con la partecipazione di **Irma Ciaramella** e **Brigida Vitiello** (biglietto di'ingresso: 10 euro adulti, 5 euro bambini. Info e prenotazioni: Pro Loco Ponza: www.prolocodiponza.it; 0771 80031).



Domenica 15 settembre

Ore 9,30 Sulle vie del Biancolella. Passeggiata tra i vigneti e i muretti a secco (patrimonio Unesco) alla scoperta dell'agricoltura eroica e delle ricchezze storico – paesaggistiche dell'isola, accompagnati dal poeta **Antonio De Luca** (Appuntamento porto fronte Ponza Mare - Info e prenotazioni: Pro Loco Ponza: www.prolocodiponza.it; 0771 80031).

Ore 10 - Corso Pisacane, 52 - Apertura del laboratorio di ceramica artistica con dimostrazione pratica di come si realizza

un manufatto, a cura di **Giuglielmo Tirendi**

Ore 10,30 - Capolinea autobus Porto - Giro turistico dell'isola in bus di linea (Schiaffini) con i ragazzi dell'Istituto turistico ad illustrare le varie fermate (contributo euro 1,50 per persona)

Ore 11,30 – Hotel Santa Domitilla (Via Panoramica)– *Lo Stracquo. L'arte che viene dal mare.* Mostra collettiva tra antiche usanze ed ecologia con opere realizzate attraverso il riuso di tutto quanto portato a riva dal mare. A cura di **Monia Sciarra** e **Publia Cruciani**. Ad essere esposte fino al 30 settembre le interpretazioni artistiche di: Enrico Borghini, Francesco Colozzo, Laura Cristin, Giampiero Fantigrossi, Stefania Fantone, Lee Hyun Sook, Michelino Iorizzo. Ingresso libero



Strutture ricettive convenzionate :

- **B&B Luna Ponzese** Via Chiaia di Luna tel. 0771/80402 € 50,00 a persona con prima colazione inclusa (3-4 camere);
- **B&B Oasi** Via Pezza S.Maria cell. 338/7603427 € 40,00 a persona con prima colazione inclusa;
- **B&B Casa D'Atri** Via Scotti cell. 366/3223350 € 40,00 a persona con prima colazione inclusa;
- **B&B Villa Pina** Via Scotti tel. 0771/80556 - cell. 3476501475 € 40,00 a persona con prima colazione inclusa;
- **B&B Il Cigno** Via Montagnella Le Forna tel. 0771/808385 – 338/3205872 € 90,00 x2 con prima colazione, € 120,00 tripla, € 150,00 quadrupla;
- **B&B La Corte di Ponza** Via Chiaia di Luna cell. 335/5827543 – 338/8588481 € 150,00 per 4 persone per 2 notti (appartamento);
- **Casa Azzurra** Via Scotti tel: 0771/80556 – cell.3476501475 - € 70,00 camera doppia (senza prima colazione);
- **Silveria D'Atri** (affittacamere) Via Parata tel. 0771/80482 – 339/1975016 € 35,00 a persona max 7 persone;
- **Bonaria Mazzella** C.so Pisacane tel. 0771/808312- 349/6618684 € 150,00 per 2 persone e per 2 notti;
- **Aprea Immobiliare** C.so Pisacane tel: 809969 - 3488372282: € 65,00 per 2 persone, € 80,00 per 3 persone, € 120,00 per 4 persone.
- . **Immobilevante**. C.so Pisacane tel: 0771820083 - 3420434507: € 80,00 / 110 per 2 persone a notte zona porto;
- . **Hotel Ortensia** Via Chiesa Le Forna tel: 0771 808922: € 105 per camera matrimoniale con vista mare e € 90 per camera matrimoniale senza vista mare.
€ 145 per una camera tripla con vista mare e € 135 per una camera matrimoniale senza vista mare.
€ 180 per una camera quadrupla con vista mare e € 160 per una camera quadrupla senza vista mare.
I prezzi sono da considerarsi in B&B.

Tariffe trasporti marittimi comprensivi di tassa di sbarco sull'isola:

Linea JET Terracina – Ponza e ritorno € 45,00
Laziomar Terracina – Ponza e ritorno € 22,50
Laziomar Anzio – Ponza e ritorno (nave veloce) € 49,30
Laziomar Formia – Ponza e ritorno € 32,50
Laziomar Formia – Ponza e ritorno (nave veloce) € 46,90

Tariffa trasporti pubblici urbani sull'isola:

Linea Schiaffini - € 1,50 per tratta

N.B: Tutti gli eventi sono con prenotazione obbligatoria

Info e prenotazioni per gli appuntamenti in programma: Pro Loco Ponza: 0771 80031

