



Legenda dei punti riportati sulla mappa

A | Grotte di Pilato

Le **Grotte di Pilato** sono una serie di **caverne** che formano il complesso ipogeo e subacqueo di **epoca romana** scavato nella roccia del promontorio di **Punta della Madonna**, ad est della città di **Ponza**.

Il ritrovamento di **statue**, **lucerne** di terracotta e di un antico altare in tufo fa pensare a queste grotte come ad un'appendice abitabile del complesso della **villa imperiale** che sorgeva sul soprastante promontorio.

Scopri tutto su Natura e Sport a Ponza.

A | Winspeare Club

Banchina di Fazio

Il **Winspeare Club** è un **piano bar** molto famoso sull'isola di **Ponza**.

Organizza spesso **eventi musicali dal vivo**.

Scopri tutto su Locali e Vita Notturna a Ponza.

B | Covo Nordest

Campo Inglese

Per gli amanti della vita notturna segnaliamo la **discoteca “Covo Nordest”** nella cittadina di **Campo Inglese**, a 2 km a Nord di **Ponza**.

Il locale, immerso nel verde, propone serate di **musica house**, commerciale e **revival anni '70 e '80**.

C | L'Enogastronomia Pontina

La saporita **cucina pontina** esprime, attraverso la varietà dei suoi sapori, odori, colori e abbinamenti, diverse “anime”, corrispondenti alla natura del territorio di questo incantevole angolo dell'Italia centrale. Alla variopinta cucina pontina possiamo così riconoscere, in prossimità della costa o sulle deliziose e luminose **Isole Pontiane**, una particolare indole marina.

Carattere che prende corpo nelle fumanti e odorose zuppe di pesce, preparate con squisiti **Scorfani**, nei succulenti polpi al sugo o alla “tiella”, nei freschi e saporiti frutti di mare, nei fragranti calamari fritti o nella tenera e bianca polpa di orate e spigole. Questi gustosi frutti del Tirreno vengono accompagnati volentieri da gradevoli e vivaci vini bianchi, tra cui segnaliamo il **Falernum**.

Spostandosi dalla costa verso l'interno, in direzione delle colline e delle maestose montagne degli **Appennini centrali**, il carattere della cucina pontina muta, riempiendosi di gesti antichi e pieni di fascino, come la preparazione manuale della **pasta all'uovo**. Questa delizia gastronomica viene generalmente condita con squisiti ed elaborati **sughi di carne**, lasciati bollire lungamente, per amalgamare al meglio i sapori del pomodoro, delle cipolle, del sedano, delle carote e della carne.

Altro gustoso condimento per la pasta, con sapori forti e robusti, viene eseguito combinando magistralmente teneri **carciofi** e **funghi** corposi. Si possono anche degustare saporite zuppe, preparate in tegami di terracotta che ne esaltano il gusto e gli aromi. Particolarmente apprezzata la **zuppa “Rappaga-cornuti”**, facile e veloce da preparare è fatta con alcune verdure e viene servita con fragranti fette di pane casereccio. Altra appetitosa zuppa delle colline pontine la **“Bazzoffia”**, preparata con verdure primaverili e legumi, cotta a lungo nell'acqua viene servita su fette di pane casereccio con l'aggiunta di uova sbattute e una spolverata di saporito pecorino.

Tipici piatti di questa incantevole parte del Lazio sono le **rane fritte**, degustabili nel delizioso borgo medioevale di **Sezze** e le **“Ciammaruche”**, caratteristico piatto di **Castelforte**, consistente in lumache cotte in salsa piccante o rivestite di una particolare e squisita salsa verde. Questi sapori forti e robusti vengono accompagnati meravigliosamente da **vini rossi e corposi** che ne esaltano le caratteristiche e gli aromi. Segnaliamo, tra gli altri il **Sangiovese di Aprilia**, il **Circeo Rosso** ed il **Trebbiano**. Altri tipici prodotti locali vanno dai broccoli e dai **carciofi di Sezze** e **Priverno** allo stuzzicante **prosciutto di Bassiano**, ai gustosi **formaggi di Roccasecca dei Volsci** ed alle **salsicce**, piccanti e speziate, di Monte San Biagio.

Possiamo infine riconoscere un carattere culinario di “pianura” che si caratterizza per una vasta ed assortita **produzione casearia**, tra cui spiccano, deliziose e fresche, tra pecorini robusti e caciotte odorose, le famose

mozzarelle di bufala. Altra prelibatezza che dona alla cucina pontina un tocco rustico e verace, è l'“**impanata**”; fragranti fette di pane casereccio su cui viene spalmata della gustosa ricotta. La Pianura Pontina è inoltre rinomata per i suoi **dolci** prelibati. Poco raffinati per forma e apparenza questi suadenti preparati vanno dalla più elaborata e stuzzicante “**pastiera**” alle più semplici e deliziose “**ciammelle di vino**” ed alla squisita “**casciatella**”.

Come non ricordare poi le rosse e succulente **ciliegie di Maenza** o le calde e tenere **castagne di Norma**. La Pianura Pontina offre così, ai suoi visitatori, degli autentici **capolavori gastronomici** che lasceranno il loro tipico sapore nelle bocce degli ospiti di questa terra incantata.

D | Tartaruga pub

Le Forna

Il **Tartaruga** è un piccolo ma **caratteristico pub** sull'isola di **Ponza**, luogo ideale per gustarsi una **birra** o una **pizza** tra una giornata al mare ed una notte in discoteca.