

PARADISISKA PONZA

Den lilla jetsetön mellan Rom och Neapel är den fulländade fantasin om en perfekt sommar. Avspända Ponza med sina mjukt pastellfärgade hus, hippa badboutiquer, paradisiska stränder och majestätiska stup skapar livslång mersmak. Text: LARS COLLIN Foto: HENRIK KORPI





Magisk dagsutflykt till de mäktiga klippformationerna vid lilla grannön Palmarola.



Badvakten vid de naturliga havsbassängerna Piscine Naturali nära La Forna tar en paus för att surfa på de digitala vågorna.



Klippbaden mitt på ön vid de naturliga swimmingpoolerna är framför allt ett helgöje för öns lite mer bofasta sommarpublik.



Unga romarinnor har tagit latmaskig långweekend och gett sig ut på riktigt djupt vatten.

ITALIEN

Den doftar kryddigt som de vildväxande örterna från höjderna, sött som de färs-kaste nyplockade fikon och av syrlig sälta som det stora smaragdgröna Medelhavet. Aqua di Ponza är doften av ön, parfymen från Ponza som är själva essensen av denna ljuvliga juvel – gömd mitt ute i havet mellan Rom och Neapel.

Ön är inte stor, bara åtta kilometer lång, men så är det framför allt från havet som den ska upptäckas. På Ponza upplevs semestern från båtar. Besökare solar, fiskar, tjuvtror, äter och slumrar på däck. Fångar dagen med hjälp av en båttaxi och når stränder och hemliga vikar som hyllar ensamhetens lov. Och avslutar den med nyfångad, citronstänkt bläckfisk på en krog längs de färgstarka fasaderna i hamnen, samtidigt som solen sakta trillar ner bortom horisonten.

Att angöra en brygga med passagerarbåten från fastlandet är lite som att stiga rakt in i ett kolorerat kapitel av *Babars äventyr*. Mitt i detta sympatiska stök möter stolta hamnkaptener klädda i vitaste vitt (från lågskor till skärp), samtidigt som envisa små taxibilar väntar på att ta gäster till något av de många små hotellen på höjderna. Allt medan hojtande damer kränger dagens grönsaksfångst direkt från flakmopparna, och den lokala konstapeln lite lättjefullt överser alltihop bakom mörka solbrillor och avspänt armband.

Just ovanför hamnen vindlar sig ett virrvarv av gågator och trånga gränder. Över hela härligheten vilar en mycket med-

veten avskalad lyx, som visar sig bland annat i de till synes anspråkslösa butikerna. Ponza har sin egen stil, ett mode milt baserat på tunna tunikor i exotiska färger, lätta linneskjortor, chica nätta sandaler. En sorts latinsk tolkning av en paradiso långt, långt härifrån.

Ponza har alltid framför allt varit romarnas förlängda vardagsrum och weekendrekreation. Många av ägarna till de små chica boutiquerna lämnar den heta huvudstaden för att öppna en svalare sommarfilial.

På gågatan möter vi Emilio Aprea, Ponzas ständige spindel i nätet. Han driver mäklarbyrå, jobbar med turism nära borgmästaren och dessutom tar han färjan till fastlandet varje gryning för att undervisa ungar på kockskolan i Terracina.

Emilio torkar svetten ur pannan och tipsar om ett besök i den svala underjorden. Cisterna Romana är ett raffinerat antiksystem för att samla dricksvatten, som återupptäcktes bara för några år sedan. I dag är grottorna en av öns få turistattraktioner, finansierad av oss turister; två euro per privatbåt som anländer till ön. Och det borde snabbt kunna bli en hel del sköna slantar. För det är inte på de fyrstjärniga hotellen du ska leta för att hitta celebriteterna som också upptäckt Ponza. Bill Gates, Rihanna, Jay Z och andra vip-gäster ligger istället och guppar omkring på sina yachter just utanför de paradisiska kusterna.

En något mindre paparazziskygg publik tar sikte mot ett ledigt bord på superheta Bar Tripoli, där kvällen bäst börjar med en aperitivo. Men skymningen är minst lika vacker och

”Ponza har sin egen stil, ett mode baserat på tunna tunikor i exotiska färger, lätta linneskjortor, chica nätta sandaler. En latinsk tolkning av en paradiso långt, långt härifrån.”

luften lika ljum hos grannen Bar Incontro. Långt bortom flärden går färden sedan norrut och uppåt till den del där Ponza smalnar av till en getingmidja värdig en 1950-talets Gina Lollobrigida. Här hittar vi Assunta Scarpati och hennes kultförklarade krog A Casa di Assunta. Hemligheten kring hennes matlagning har dock läckt ut för länge sedan, så du gör bäst i att boka i förväg.

Huset från 1770 är ett av Ponzas äldsta och har alltid varit i familjens ägo, samtidigt som den nyrustika restaurangen bär på en mycket kvinnlig tradition. Assuntas pappa var fiskare och aldrig hemma, så istället blev mamma den matrona som såg till att familjens vardag gick ihop.

– Men det fanns inte så många arbeten här på Ponza, så familjen flyttade till USA, där jag föddes. I dag bor jag på ovanvåningen och driver restaurangen härnere, berättar Assunta Scarpati.

Hennes matfilosofi är tydligt inspirerad av Slow Food-grundaren Carlo Petrini. På A Casa di Assunta hyllas den goda, långsamma måltiden, vilket manifesteras i rätter baserade på lokal fisk och nyskördade grönsaker. Adressen på Via Panoramica gör skäl för namnet. Utsikten högt häruppe med de nästan

mystiskt glittrande ljusen från hamnen långt därnere omringad av ett sammetssvart hav är mättande nog – om nu inte Assunta Scarpatis frysta drömmar av vit och mörk choklad, den magiska mattonellan, av någon anledning inte skulle räcka till.

Morgonen därpå sveper en skön vind in över ön. Planen är att med hjälp av skepparen Domenico Musco runda ön och dessutom hinna med en navigering i västerled till den oboboda grannön Palmerola. Men havet är alldeles för upprört därute. Mare mosso!, utbrister Domenico och uppmanar oss att komma tillbaka nästa morgon.

I stället går vi planlöst på huvudgatan Corso Pisacane och slinker in på tryggare vatten, till Aqua di Ponzas egen flagskeppsbutik som håller öppet till midnatt varje dag. Doftskaparen har även en butik vid Pantheon i Rom, men det var på Ponza som Andrea Marcozza först fick korn på detta naturens eget parfymskåp som ett sätt att fånga själva doften av ön, berättar hustrun Federica.

– Min man skapade märket med inspiration från öarna i Medelhavet – i synnerhet Ponza. Somrigt och aromatiskt med



Spanarvänliga skyltfönster till parfymmakaren Andrea Marcoccias lilla doftuniversum.



Kökschefen Vincenzo Castricato på lyxhotellet Chiaia di Luna skapar smaskiga smakprov ur den medelhavska myllan.



Barhäng på Grand Hotel Santa Domitilla tillfälliga strandbar utanför Ponzas hamn.



Lika delar testosteron- och pastapumpade pojkar på irrfärder något kvarter bortom playan.

”Eleganta Aqua Pazza är lika vip och världsvant som väldigt gott. Ägaren Luigi Pesce, jo han heter faktiskt fisk i efternamn, är Ponzas enda Michelinman.”

toner av bland annat bergamott, apelsinblomma, ginst och timjan. För oss är det förstås också ett unikt minne att bära med sig hem.

Ett svalkande citydopp i klart vatten får fungera som substitut till den inställda båtresan. Längst bort på den välvda strandremsan har hotellet Gennarino a Mare lockat återvändare säsong efter säsong sedan 1950-talet, både för sina samtliga rum med helt fri havsutsikt och för sitt kök. Om du varken dinerar i den medelhavsblå matsalen eller checkar in, passa åtminstone på att njuta en aperitivo på terrassen. Systerstället Grand Hotel Domitalia anses som Ponzas lyxigaste hotell. Och visst är det en speciell känsla att passera som i en tunnel av grönska innan man nästan trillar rakt in i terrassens blåregn. Lite bortom väntar bassängerna, där gäster som söker tempererad kontemplation sakta sänker sig ner i de olika varma poolerna.

Kvällen avslutas kulinariskt med en klar kontrast till Assuntas fina familjekrog. Med skarpaste spanarläge nära Bar Tripoli är Aqua Pazza samtidigt lika vip och världsvant som väldigt gott. Ägaren Luigi Pesce, jo han heter faktiskt fisk i efternamn, är Ponzas enda Michelinman.

Familjen Pesce har ägt Aqua Pazza sedan 1989, och för tolv år sedan fick man så stjärnan tack vare sin kombination av den färskaste lokala fisk och skaldjur, nystrukna bordsdukar och en och annan servil servitör. Luigi Pesce ger ett avspänt intryck, där han föreslår kvällens avsmakningsmeny bestående av fem välkomponerade rätter för 800 kronor, från den första krämiga burrratan med räkor och tomatvatten, via carpaccion på räkor, mango, avokado och citron, till den hemgjorda tortellinin, den vita fisken ricciola (gulstjärtnapper) och den avslutande fyllda chokladen med glasskaffe och lakrits.

Nästan genomgående dricker vi vin från Antiche Migliaccio, vitt från öns historiska druva Biancolella som lyckas klänga sig fast och växa på branter där man knappt kan drömma om att odlare vågar ge sig ut på skördefest.

Luigi Pesce förklarar filosofin bakom Aqua Pazza: – Kroppen är som en bilmotor, och utan bensin stannar den. Mina drivmedel här är lokal nyfångad fisk och öns rika grönsaker. Även om namnet även är en napolitansk fiskrätt, tog jag Aqua Pazza från en båt som jag aldrig fick köpa som ung. Då valde jag att döpa restaurangen efter den istället, berättar Luigi

Pesce bakom sina gröna glasögon.

Nästa morgon ringer telefonen. Det är Domenico. Vinden har vänt. Äntligen!

I hamnen väntar den före detta gymnastikläraren och dykaren med hustrun Emanuela, som arbetade vid Kanadas ambassad i Rom innan paret valde att slå sig ner på Ponza. Det gjorde de rätt i. Sedan 1987 har de byggt upp det charmiga lilla trestjärniga hotellet Luisa och driver marinfirmen Divaluna som gått från tre till ett trettiotal båtar.

Domenico vet allt om dessa pontinska vatten, och nu tar hustrun och han oss ut på ett vågigt äventyr. Vi kryssar fram till vulkaniska klippor som dyker rakt ner i havet, till naturliga havsbassänger som förr användes likt kylskåp för dagens fiskfångst men idag är Ponzabornas hemliga poolområden.

– Förresten, kan ni tänka er. Under fascismen landsförvisade Mussolini kommunisterna hit till Ponza. Vilket öde, utbrister Domenico leende medan han siktar mot stranden Chiaia di Luna.

Ursprungligen var det här en antik romersk hamn. 100 meter rakt upp har de brant stupande klipporna formats till en medelhavstolkning av Dovers berömda vita klippor. Den läckert snäckformade stranden har dock tvingats stänga, eftersom jorden rasar nerför de höga branterna. Nära Fieno i söder växer vinrankor längs sluttningarna och trotsar naturlagarna. Det gör också de vilda getter som ibland villar sig in i vinodlingarna och till vinböndernas stora sorg äter upp både blad och druvor.

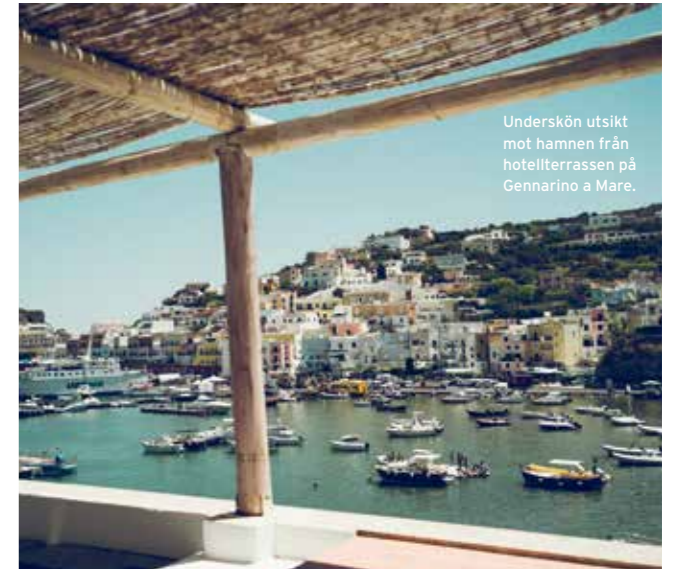
Kvällen förläggs under jord, på hemma hos-krogen Saporì di

Casa Mia i grannbyn Santa Maria. Här tar man plats i familjen Mazzellas grottor. I de djupa källarvalven bjuds gästerna, inte fler än ett tjugotal, in på en helt hemlig meny. Man ringer och bokar på morgonen och betalar en fast summa i förskott. Vad som serveras beror helt på vad de lokala fiskarna och bönderna har inne för dagen. Just ikväll kommer det in fat med antipasti, tjocka, smala och runda pastasorter, köttbullar gjorda på fisk – vad annars på Ponza. Men framför allt bjuds på finaste Fellini-feeling. Mormor Maria tar snart hand om vårt tre månaders lilla resesällskap. Hon sitter och nynnade och vaggar honom vant framför ett högljutt frågesportprogram på en av Berlusconis tv-kanaler. Varken damen eller babyn bryr sig nämnvärt om de gapiga programledarna. Allt medan dottern Assunta förklarar för oss hur hon inte längre orkade med arbetstiderna som servitris på en av Ponzas krogar nere i hamnen.

– Först ville jag öppna en food truck, men reglerna var alldeles för snåriga. Jag hade hört talas om att det fanns hemma hos-krogar i Rom. Och det här passade perfekt, eftersom jag ville erbjuda något verkligt autentiskt.

För att undgå den mest extrema hettan möter vinmakaren Emanuele Vittorio upp redan vid sex på morgonen. Dagens expedition: att vandra över berget till Fieno i väster för att inspektera Antiche Cantine Migliaccios minst sagt svårtillgängliga terrasserade vinodlingar på andra sidan ön. Stockarna köptes för 18 år sedan av Emanuele och hans hustru Luciana Sabino. Och vinerna på de regionala gamla

Meditativ morgon råder över Ponzas hamn, innan rulljansen snart ska sätta fart.



druvsorterna Biancolella, Forastera och Guarnaccia hittas i dag på många av Ponzas bästa krogar och vinbarer. De historiska varianterna har vuxit här ända sedan mitten av 1700-talet när kungen av Neapel skickade vinbönder från Ischia, för övrigt Emanuele's förfäder, att hitta nya odlingsområden. Vinvägen hit har inte förändrats nämnvärt på dessa snart 300 år. Här längs de slingrande stigarna vandrar han varje dag under juli och augusti, när den 80-åriga napoletanaren har ledigt från sin tandläkarpraktik. Emanuele är i finaste form. Stark och senig som en av öns bergsgetter och med ögon oskyldigt blå nästan studsar och balanserar han fram. Allt medan tutande turistbåtar på väg mot Palmarola tittar fram nedanför stupen. Klockan sju är vi framme. Plonk!, låter det när Emanuele har öppnat sin medhavda rygg-säck och dragit ur korken på en flaska Fieno bianco. På det rustika träbordet utanför cantinan dukar han fram bröd, olivolja, några ostar och ett knippe redan solheta tomater. Vi sitter helt tysta i några sekunder och bara insuper dofterna från det aromatiska vinet, som ackompanjeras av essenserna från fikon, bougainvillea och den saltstänkta vinden från havet – parfymen från Ponza.

Det märks att det är här han hör hemma och finner friden, klädd i tunt linne och kraftiga gympaskor långt bortom den rosa Ralph Laurenskjorta han lämnat kvar i villan.

– Tänk att nästan alla de här odlingarna låg övergivna. Ponza var fattigt. Vinbönderna sökte lyckan i USA, berättar

Emanuele medan han plötsligt far upp och hämtar en sekator för att knipsa av lite döda löv från vinrankorna.

Väl tillbaka i stan måste jag låna vinmakarnas dusch för att vara något så när anständig inför lunchen på Chiaia di Luna.

Där möter en annan nobel herre på terrassen. Raffaele Stile gör skäl för sitt efternamn, där han sitter vid poolkanten klädd i dubbelknäppt vit linnekostym. Detta Grand Hotel med sin loungebar går i samma lediga, eleganta stil.

– Jag hade varit i Punta del Este i Uruguay och gillade hur de skapade en härlig livsstil kring sina hotell. Molto chic! Särskilt ville jag ha den där bakåtlutande känslan här på baren Le Terrazze, säger Raffaele och pekar mot de mjuka sittkuddarna där det kommer att vara fullsatt om några timmar.

Familjen Stile kommer från Salerno söder om Neapel. Matmässigt är de måna om att smakerna ska kännas som från deras trakter. Lunchen är en provkarta av smårätter på svärdfisk i olivolja, friterade zucchini-blommor, krispiga minipizzor med smakstark tomatås.

På väg mot båten står småkillar på huvudgatan och säljer snäckor och ihopsamlade stenar från stranden. Nästan lika påstridiga som gatuförsäljarna i Neapel. Snart ska passagerarbåten lämna de färgstarka fasaderna i hamnen för att ta oss till fastlandet. Fyren vid inloppet blir allt mindre medan vi glider ut på det glittrande Medelhavet – fullt förtröstansfulla med att vi kommer att återvända till detta paradiset. Under tiden öppnar jag resväskan och fyller minnet med dofter från den nyinköpta parfymen. ■

SNABBFAKTA

Ön Ponza ligger i Medelhavet, ungefär mitt emellan Rom och Neapel och tillhör landskapet Lazio. Ön är den största av de Pontinska öarna (övriga: Palmarola, Zannone och Gavi), trots det bara 9 kilometer lång och 2,5 kilometer bred.

Största stad: Myllrande hamnstaden Ponza.

Antal invånare: Fasta befolkningen, ca 3 600 personer, lever framför allt på turism och fiske. Många bor på norra delen av ön där priserna också är generellt lägre.

Bästa tiden: Perioden maj-oktober. Undvik augusti då Ponza är ett enda långt, överhettat och dyrt jetsetparty – eller åker du dit just då och därför!

Res hit: Passagerarbåt från hamnarna i Anzio, Terracina eller Formia på fastlandet. Kombinera gärna med Rom och ta tåg av sex milen från huvudstaden (för båt från Formia åk tåg från Neapel).

MAT & DRYCK

Aqua Pazza

På terrasserna just ovanför Ponzas charmiga hamninlopp ligger öns enda Michelinkrog. Luigi Pesce öppnade Aqua Pazza med målet att hylla den lokala kokkonsten, öns fiskare och bönder. Resultatet blev fantastiska råvaror serverade i den mest magiska medelhavsmiljö. Prisvärd avsmakningsmeny. [Piazza Carlo Pisacane](#)

A Casa di Assunta

Kockprofilen Assunta Scarpati lagar lyxiga tolkningar av klassisk syditaliensk fattigmansmat, cucina povera. Enkelt, ombonat och med den mest vidunderliga vy från uteserveringen ner mot vimlet i Ponza. Missa inte de friterade zucchini-blommorna och den förtrollande semifreddon. [Via Panoramica](#)
assunta.scarpati@virgilio.it

Sapori di Casa Mia

Hemlagade hemligheter på meny när man bokar hemmahos i grottan i byn Santa Maria just norr om Ponza stad. Familjen Mazzella är vinmakare, men lagar minst lika god mat. Glöm inte att boka bord i förväg, bara 4-5 bord med max 20 gäster varje kväll. [Via Loggia, Santa Maria](#)
mariassuntamazella@libero.it

HOTELL

Chiaia di Luna

Latmanslyx på italienska, signerad familjen Stile. Pappa Raffaele, hustrun Ilia och sonen Giuseppe har skapat ett av Ponzas mest personliga hotell. Stil och elegans, men ändå avslappnat och ledigt kännetecknar fyrstjärniga Chiaia di Luna. Läder saltvattenpool. Utsikten över stranden som gett hotellet sitt namn är minst sagt spektakulär. Hotellrestau-

rangen styrs med varsam hand av kökschefen Enzo. Loungehäng på Le Terrazze tills solen går upp. Dubbelrum från cirka 1 200 kronor per natt.

[Via Panoramica](#)
hotelchiaiadiluna.com

Gennarino a Mare

Nyrenoverat trestjärnigt hotell i medelhavsblått ägt sedan 1950-talet av Ponzaprofilerna Gennaro Silvestro och Lucia di Scala. Alla tolv rum har fri vy rakt ut mot havet. Gennarino ligger mitt på Ponzas citystrand, bara några minuters promenad från hamnkrogar och chica små boutique. Fin havsterrass som gjord för aperitivi. Även hög standard på hotellrestaurangen.

Ågarparet driver också fyrstjärniga Grand Hotel Santa Domitilla några kvarter bort. Ponzas kanske lyxigaste hotell, inte minst tack vare sitt sympatiska virrvarr av temperade pooler mellan 19 och 37 grader och svalkande grönska på terrasserna. Dubbelrum från cirka 1 300 kronor per natt. [Via Dante](#)
gennarinoamare.com

Piccolo Hotel Luisa

Skepparen Domenico Musco och hans hustru Emanuelas trestjärniga lilla hotell PHL är en oslipad diamant med sina enkla, fräscha rum. Extra plus för den långa frukosten på terrassen med

hemlagade varma och kalla godbiter. Lugnt läge, men ändå nära till Ponzas kvällspuls. Dubbelrum från cirka 1 100 kronor per natt.

[Via Chiaia di Luna](#)
piccolohotelluisa.it

SE & GÖRA

Vinvandring

Charmiga sommarbönderna Emanuele Vittorio och Luciana Sabino står bakom Ponzas bästa vinmärke, Antiche Cantine Migliaccio. Följ med Emanuele på morgonvandring till vinodlingarna eller möt upp vid deras city-cantina för vinprovning eller försäljning. Vandringen kan även bokas genom den italienska matresebyrå Wine & Dine Holidays (wineanddineholidays.com).

[Via Pizzicato, 9](#)
antichecantinemigliaccio.it

Båttur runt ponza

Hyr din egen gummibåt eller följ med reportagens skeppare Domenico Musco på en dagtur runt Ponza med strandhugg på de sandiga stränderna och dyk och snorklingar till de vackraste djupen.

[Spiaggia di San Antonio](#)
divaluna.com

Mer info:

[Lär dig mer om Ponza genom öns turistbyrå.](#)
prolocodiponza.it