



# Ponza, tra passato e futuro. Percorsi al femminile

*Di Silveria Aroma*

Lontana dai tempi in cui le donne dell'isola si mettevano in fila aspettando il proprio turno per farsi arricciare la chioma con la "permanente" da un avventuroso parrucchiere di Napoli che bolliva i bigodini in un pentolone, tra una cliente e l'altra. Io me ne sto comodamente seduta in un luminoso, elegante salone; Ersilia prepara il rosso dorato per i miei capelli: lei mescola e io scrivo; due streghe provette dei tempi moderni.

La porta del negozio affaccia sul quel tratto della strada panoramica dove in passato avevano trovato alloggio diversi confinati politici nel periodo fascista.

Quelli appartenenti a famiglie benestanti e non quelli destinati al "camerone comune". Vale a dire quella parte di confinati che ebbe modo di comunicare e scambiare con i ponzesi. Qualcuno di loro trovò anche l'amore e più di un'isolana divenne combattente della resistenza; mentre Zaniboni barattava le mele del Trentino per il vino di Frontone.

Frontone, all'epoca lavorata a vigne e orti ad occupare terra giù giù fino alla battigia, oggi considerato luogo simbolo del

turismo isolano per la balneazione e per la movida. La spiaggia che ora si colora di lettini e ombrelloni nei mesi dell'estate, per secoli aveva conosciuto come unico passo umano quello dei coloni.



*Foto 1. La spiaggia d'inverno*

Un'unica casa in alto, al centro della spiaggia, e un gruppetto di case sparse sulla destra, guardando dal mare. A completamento del quadro, sul promontorio roccioso, il forte borbonico del XVIII secolo. Poche case ornate di alberi di fico e gelso moro e terrazzamenti di vite e legumi. Nei viottoli che guidavano sino alle porte delle case fiorivano i giaggioli bianchi a filari ordinati ma fitti.



*Foto 2. L'interno*

Le donne nei giorni di bucato strappavano qualche bulbo alla terra e lo grattugiavano; questa sorta di cipolla tritata veniva adoperata nell'ultimo passaggio della cosiddetta "colatura", ossia nel fare il bucato e lasciava profumati i tessuti per settimane. Una sorta di ammorbidente a impatto ambientale zero. Per sbiancare lenzuola e altro, invece, utilizzavano la cenere di "zamperervite" (sempre estivo) il cui fiore è chiamato sull'isola "canna Feola", conosciuto ai più – e nella lingua italiana – come agave.

Negli anni delle due guerre mondiali, nelle notti stellate e senza vento, le donne si recavano in spiaggia. Solo un lume a petrolio a guidarle. Gli uomini; mariti, figli, fratelli, erano stati chiamati alle armi e a loro toccava il compito di badare a vecchi e bambini, alla casa, alla terra e agli animali. Le più scaltre sapevano remare e pescare usando una piccola rete; la sciabica. Il mare dell'isola è da sempre rinomato per la sua pescosità e in quegli anni era talmente ricco che si poteva prendere una mormora (pesce tipico dei suoi fondali sabbiosi) usando semplicemente un amo arrugginito e un pezzo di pane secco. Una volta in spiaggia le donne si sedevano in cerchio e nel buio cominciavano a pregare: nove Padrenostro, nove Ave Maria, e nove Gloria al Padre; questa la sequenza di una "orazione"; la preveggenza delle nostre antenate.

Una forma divinatoria popolana atta a chiedere un segno o un

sogno premonitore, un responso. Madri, mogli, sorelle bramavano conoscere la sorte dei loro cari in guerra. La più esperta, Donna Matilde, interpretava il segno colto. Un movimento di gabbiano, un bagliore improvviso, una sonorità nella notte e lei, da saggia sibilla, divinava.



*Foto 3. La spiaggia di Donna Matilde*

Nei giorni seguenti le mareggiate, invece, le donne raggiungevano la spiaggia per raccogliere ciò che il mare aveva spinto a riva e che poteva essere di supporto all'economia della famiglia. Con l'ausilio degli uomini rimasti a casa spogliavano anche i cadaveri dei soldati, recuperavano i paracadute, e con la stoffa cucivano sottovesti per i corredi. Erano tempi duri e senza pietà: bisognava sopravvivere.

C'erano giorni di festa, senza predizioni o saccheggi, allora Matilde suonava il mandolino per gli abitanti di tutta la contrada e oggi, risalendo un poco dalla spiaggia verso la macchia mediterranea, nei pressi di quella che fu la sua casa,

c'è Cala Frontone, un'associazione culturale adagiata su di un terrazzamento, dove è possibile riscoprire gli antichi sapori dell'isola.



*Foto 4. In primavera*

Vincenzina prepara le zuppe di lenticchie e cicerchie con mano esperta e paziente perché si sa, le cose buone non spuntano sulle tavole aprendo semplicemente una busta. I legumi cuociono sin dal mattino presto e le marmellate per le crostate vengono rigorosamente preparate in casa. Melagrane e mele cotogne allietano il palato senza lasciare in bocca il gusto edulcorato della modernità. Non provate a chiedere alcuna ricetta, neanche la più semplice. Nessun segreto in merito alle dosi degli ingredienti o ai tempi di cottura vi verrà svelato. Beatevi piuttosto del fresco sotto le fronde, del legno grezzo dei tavoli, dell'aria familiare e dei sapori arricchiti dal senso della tradizione. Nella stessa area troverete anche un minuscolo museo etnografico che conserva ancora, tra i cimeli di famiglia, il mandolino di nonna Matilde.

Da nonna Matilde a nonna Rafaela il passo è breve; pochi metri, infatti, separavano le loro rispettive case. Rafaela, la mia bisnonna, le lenticchie le metteva a cuocere in fretta, prima di andare in campagna. Essendo nata in una famiglia con solo (o ben) otto figlie femmine, aveva imparato a fare tutto al pari di un uomo e di una donna insieme. Terra e mare, casa, figli e investimenti in terreni e case fatti coi proventi del

lavoro del marito. Aveva troppo da brigare per separare lenticchie, pula e sassolini. Nel ripartire la zuppa nei piatti dava le prime mestolate, cariche di acqua e pagliuzze, al marito, quelle centrali ai figli e il fondo con le pietruzze lo mangiava lei.

Mia nonna, da nuora giovane e ubbidiente, con lei imparò a pescare e a vendere il pesce. Partiva dalla spiaggia di Frontone con una cesta piena di pesce su una spalla e la bilancia di ottone sull'altra. Risaliva la collina lungo il sentiero e raggiunta la strada principale ancora sterrata, camminava per altri sei chilometri fino all'estremità nord dell'isola, Le Forna, dove vendeva il pescato.

Si fermava in vari punti e, a richiesta, pesava e faceva il prezzo, avendo cura di nascondere sotto un telo i pesci più polposi che sarebbero rimasti invenduti. Li avrebbe poi portati alla madre, facendo una sosta lungo la strada del ritorno, all'insaputa di sua suocera Rafaela. E se uno dei suoi fratelli non le andava incontro per recuperare la cena avrebbe assaggiato il suo zoccolo di legno.

Qualche volta suocera e nuora arrivavano insieme a Santa Maria con la barca a remi. La vecchia usava una delle stanze della casa del figlio maggiore come deposito dei viveri per l'inverno: fichi secchi, fichi d'india essiccati, fave, lenticchie, cicerchie, mostarde.

Le nostre mostarde non hanno nulla in comune con le più note mostarde. Trattasi, infatti, di semola cotta con il succo dei fichi d'india, e profumata con i semi del finocchio selvatico. Spianata, tagliata a losanghe, essiccata e infornata all'ultimo. Le mostarde si preparavano (come ancora oggi) nel periodo della vendemmia, si cominciava a mangiarle per i morti, e dovevano essere centellinate per durare fino all'Epifania.

Subito dopo la guerra, dopo la morte della suocera, mia nonna

Silvia lasciò Frontone e si trasferì a Santa Maria in quella stessa casa in cui aveva aiutato la suocera più e più volte a sistemare le provviste. Viveri che un certo giorno erano spariti, rubati forse dai pescatori che lavoravano sui pescherecci tirati in secco davanti alla casa.



*Foto 5. La vecchia Santa Maria*

Quell'inverno fu più duro degli altri.

La casa in questione è un palazzetto giallo a pochi metri dal mare, lo stesso edificio che ospitò Mussolini nella sua settimana di confino ponzese. Otto giorni nell'estate del 1943 ospite, seppur coatto, nella nostra casa.

Nella cucina al primo piano la cuoca gli preparava i pasti, mentre la lavandaia abitava in una casa vicina; a quest'ultima rimasero gli abiti del Duce, portato via in tutta fretta e di notte, così com'era arrivato. Abiti che la donna riadattò per

il figlio ancora bambino.

Silvia dapprima prese in affitto uno degli appartamenti della casa gialla a tre piani sulla spiaggia, abitandoci con il marito e le due figlie (mia madre e mia zia). Da donna forte e capace centellinò lo stipendio da insegnante del marito per le spese della famiglia, e proprio lei, Silvia, fu fra le prime ad avere l'intuizione che si sarebbe rivelata in futuro la svolta economica dell'isola: il turismo. Cucinare per i primi visitatori che ebbero la fortuna di conoscere Ponza in tutto il suo incontaminato splendore.

Lavorando sodo e facendo sacrifici, senza rinunciare alla soddisfazione di mandare le figlie a studiare a Roma, nel giro di qualche anno comprò l'intero edificio, creando così la piccola azienda che porta ancora il suo nome: Silvia.

Dieci camere semplici e linde, senza televisore. C'è una piccola libreria tra un piano e l'altro: un invito a bearsi della bellezza circostante riscoprendo il piacere del dialogo, piuttosto che smarrirsi ancora una volta nella scatola magica.

Il ristorante è a pochi metri dall'acqua: atmosfera raccolta e una gestione familiare orgogliosa di mantenere viva una tradizione antica, che privilegia la scelta delle materie prime piuttosto che promuovere piatti sofisticati ed elaborati.



*Foto 6. Donna Silvia*



Da Santa Maria, come dal Porto, è possibile raggiungere la spiaggia di Frontone in pochi minuti. Partendo dal porto borbonico potreste imbattervi nella mitica Concetta, frizzante sotto il suo ombrellone, altra pioniera del turismo ponzone.

Vi chiederà: "Andiamo a Frontone?". Giusto! Era proprio lei che un giorno mi raccontava della fila che faceva per farsi i capelli... ed eravamo appunto sedute dalla parrucchiera.

Con una bella passeggiata oppure in barca, andate a Frontone: guardate dal mare verso le colline e liberate la fantasia immaginando le nostre ave con le loro laboriose mani: donne tenaci e coraggiose che hanno saputo consacrare la magica unione dell'uomo col mare.

E non trascurate il piccolo borgo di Santa Maria, eletto da Ottaviano Augusto come sede di una delle sue residenze. Cenate in questo luogo senza tempo, mentre il mare con il suo sciabordio vi canta la più antica delle melodie. Una straordinaria sinergia di ospitalità e bellezza, tra suggestioni lontane e attrattive attuali.

Perdetevi quindi nella bellezza del porto borbonico voluto da Carlo V: guardatelo da lontano prima, per poi camminare su di un lastricato vecchio di tre secoli.

Ponza non è semplicemente bella, è anche crocevia di storia e culture, epoche e genti; per millenni punto cruciale nel Mediterraneo, oggi conserva ancora lo splendore e la magia di una terra ove il passato è ancora presente, nella vita di tutti i giorni.

Tratto da: *Strade maestre. Un cammino di parità*. Universitalia, 2015