

# eeea

esclusiva  
elegante  
autentica

## 5 6 7 OTTOBRE 2018

STORIA, RISORSE AUTOCTONE ED ENOGASTRONOMIA  
DELL'ISOLA DI PONZA

### Vitigni

Biancolella, Forastera, Guarnaccia, Aglianico e Piediroso,

### Pescato

Pesce azzurro, murene, tonno e pesce spada

### E altre eccellenze...

Mostarde ponzesi, coniglio e cacciagione, Pane di semola di grano duro, Pane integrale al forno a legna  
Pane con le patate, Legumi, Olive in salamoia di acqua di mare, Olive al fumo, Olio extravergine  
di oliva Dop Colline Pontine, Oliva di Gaeta Dop, Sedano bianco di Sperlonga IGP





# Programma Eea 2018

## VENERDÌ 5 OTTOBRE

**Ore 9,00 - Piazzale della Chiesa SS Trinità** - Inaugurazione dell'Albero dei disegni e, a seg della mostra "Ponza vista dagli occhi dei bambini"

**Ore 9,30 - Sala del Consiglio Comunale** - Arti e mestieri: performance di teatro diffuso inscenate dagli alunni delle scuole ponzesi (reading di poesie dedicate all'isola, letture e citazione di aneddoti riferiti al mare e al mito di Ulisse).

**Ore 11,00 - Sala del Consiglio Comunale** - **Convegno.** La nuova biodiversità: specie autoctone e specie di altri mari. Interventi di Adriano Madonna (biologo marino, Laboratorio di Endocrinologia Comparata, Dipartimento di Biologia, Università degli Studi di Napoli "Federico II"), Tiziana Zottola (medico veterinario) e Giovanni Pica (Arsial)

**Ore 13,20 - Porto - Accoglienza delegazione sarda** per gemellaggio tra l'isola di Ponza e Santa Teresa di Gallura

**Ore 16,30 - Giro turistico in bus** per la località Le Forna e visita guidata della chiesa di Santa Maria Assunta. Partenza loc. Giancos, fronte ristorante A casa di Assunta

**Ore 18,00 - Ristorante "A casa di Assunta":** La scuola della mostarda. Laboratorio di cucina tradizionale ponzese a cura di Assunta Scarpati e presentazione del libro di Silverio Mazzella: "Ponza, cucina tradizionale e nuove tendenze" (D'Arco edizioni). Prenotazione obbligatoria

**Ore 19,00 - Ristorante "A casa di Assunta":** L'evoluzione del Biancolella: Da semplice vino da tavola ad ambasciatore delle eccellenze vitivinicole laziali. Degustazione guidata orizzontale delle diverse interpretazioni operate da: vignaioli indipendenti - Az. Agr. Casale del Giglio - Antiche Cantine Migliaccio - Cantine Pouchain Taffuri

**Ore 21,30 - 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. Prenotazione obbligatoria. Evento con contributo

## SABATO 6 OTTOBRE

**Ore 9,30 - Fermata autobus bar Panoramica - Sulle vie del Biancolella.** Due differenti percorsi turistici alla scoperta dell'agricoltura eroica e delle ricchezze storico - paesaggistiche dell'isola. Visita delle aziende vitivinicole "Antiche Cantine Migliaccio" e "Casale del Giglio". Prenotazione obbligatoria. (Evento Antiche Cantine Migliaccio con contributo 15 euro)

**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 12,00 - Capolinea autobus Punta Incenso - Percorso trekking** alla scoperta degli orti di Punta Incenso. Picnic contadino a base delle produzioni locali. A cura dell'Associazione Biancolella di Ponza. Prenotazione obbligatoria. Evento con contributo (euro 15 - massimo 20 persone)

**Ore 16,00 - Ristorante Eea - Convegno: Biancolella: Viaggio nel futuro.**

Sono stati invitati: il Commissario della Camera di Commercio di Latina Mauro Zappia; Claudio Di Giovannantonio e Giovanni Pica (Arsial); Biagio Vitiello (pres Assne Biancolella di Ponza), Antonio Saltarelli (az. Agr. Casale del Giglio), Luciana Sabino (Antiche Cantine Migliaccio), Paolo Tiefenthaler (enologo Casale Del Giglio), Vincenzo Mercurio (enologo Antiche Cantine Migliaccio)

A seguire: **Nelle terre dei Borbone.** Degustazione guidata dei vini da vitigni autoctoni dell'Italia centro-meridionale (ore 18). A cura di Antonio Di Spirito, giornalista enogastronomico Guide de l'Espresso

**Ore 17,15 - Visita guidata alle Cisterne Romane** Prenotazione obbligatoria. Evento con contributo

**Ore 21,00 - Lanternino** - Presentazione del libro di **Maddalena Baldini:** "Storie di una degustatrice astemia" (Trenta editrice)

**Ore 21,30 - Lanternino** - modelle per un giorno - **Sfilata di abiti ispirati alle bellezze dell'isola** sulle note di musica live suonata dagli studenti delle scuole ponzesi.

**Ore 22,00 - Sarracino Club isola di Ponza** - Serata musicale in onore del gemellaggio tra Ponza e Santa Teresa di Gallura

## DOMENICA 7 OTTOBRE

**Ore 9,00 - Ponza Diving Center** - Escursione subacquea guidata dal biologo marino Adriano Madonna alla scoperta delle specie provenienti da altri mari (es: barracuda) e della biodiversità dell'Isola di Ponza e del Mediterraneo in genere. Prenotazione obbligatoria Ponza Diving Center. Evento con contributo (euro 90 con attrezzatura propria oppure euro 120 comprensivo di noleggio attrezzatura - pranzo a bordo - rientro ore 13,30/14)

**Ore 9,30 - Sala del Consiglio Comunale** - Convegno: Qual è l'alimentazione giusta per i ragazzi? I cibi della tradizione, Intolleranze al lattosio e tracciabilità degli alimenti. Interventi del medico gastroenterologo Benedetto Fontana, Giuseppe Nocca (docente di scienze dell'alimentazione), Tiziana Zottola (medico veterinario presidente del Comitato tecnico scientifico della Fondazione Bio Campus)

**Ore 9,30 - Museo di via Roma** - Visita guidata alla mostra sulla colonizzazione borbonica a Ponza del 1700

**Ore 11,00 - Chiesa della SS Trinità, San Silverio e Santa Domitilla - Santa Messa** in onore del gemellaggio tra Ponza e Santa Teresa di Gallura con scambio dei doni e interventi di commiato da parte delle due delegazioni.

