



ISCHIA NEWS & EVENTI

€ 1,50 

Copia Omaggio
Free Copy



Rinascere a Ischia...

Revitalize in Ischia...

Avviso ai naviganti: su www.onischia.com trovate l'Ischia più esclusiva

Per organizzare le vostre vacanze ad Ischia scegliete **onischia.com**, il portale di prenotazione online più completo ed esclusivo della rete. Potrete:

- 1 Prenotare senza spese aggiuntive e pagare direttamente in albergo.
- 2 Scegliere tra una selezione di strutture, dal Bed & Breakfast all'hotel 5 stelle lusso, alle migliori tariffe del momento.
- 3 Organizzare il trasferimento con un'assistenza dall'aeroporto e dalla stazione fino all'albergo.
- 4 Scoprire e sfruttare le offerte speciali esclusive onischia.com
- 5 Organizzare il vostro tempo libero scegliendo tra le tante escursioni giornaliere o il ristorante giusto per una serata speciale.
- 6 Scegliere il parco termale o la SPA dove ritrovare il benessere del corpo e della mente.
- 7 Consultare l'elenco dei principali eventi.
- 8 Scoprire tutti i segreti di questa superba isola.

In più, chiamando il **Servizio Clienti** allo **081 333 9337** riceverete le risposte che cercate in tempo reale.

The screenshot shows the onischia.com website interface. Red numbered callouts highlight the following features:

- 1**: Top navigation bar with links like Home, Prenota, Locandina, Mappa, Alloggi Ischia, Benessere, Arte e Cultura, Natura, Prodotti e Mercati.
- 2**: 'Trova posto' search filter section on the left.
- 3**: 'Vieni a Ischia con noi!' section featuring travel packages.
- 4**: 'Offerte speciali' section listing various hotel deals.
- 5**: 'Da fare' section listing activities and excursions.
- 6**: 'I più amati' section featuring top-rated hotels.
- 7**: 'Cronisti' section listing local events and news.
- 8**: 'Video' section showing a video of Ischia.

At the bottom, there are sections for 'Offerte Speciali', 'Dove cenare', 'Cosa da fare', 'Benessere', and 'Località in Isola'.



Una Dimora Storica Dove Piacere E Benessere Fluiscono Dalla Sorgente



R I S T O R A N T E

IL MOSAICO

MANZI SPA
THERMÆ



Sommario

Summary



In copertina:
Faro di Punta Imperatore
- foto di Enzo Rando

Cover:
Punta Imperatore lighthouse
- photo by Enzo Rando



EDITORIALE

Editorial

Rinascere a Ischia...

7

- L'autunno del termalismo
- Autumn at the spa

GIARDINI

Gardens

Parco Termale Negombo

66

- La ricerca della "mezza misura"
- Looking for the "half measure"

EVENTI

Events

La scalata al "giardino naturale"

40

- Da Forio a S. Angelo attraverso il Monte Epomeo
- From Forio to St. Angelo through Mount Epomeo

TRADIZIONI Traditions

La notte delle lampare

32

- È il periodo della pesca a totani!
- It's time to squid fishing!

S. Angelo, la festa, i pescatori

36

- Quel paesello che non c'è più...
- That village that is no more...

Ischia Thermae

76

- Da circa trent'anni leader nel campo della cosmesi
- For thirty years leaders in the field of cosmetics



66

32

ISCHIA NEWS & EVENTI

Direttore responsabile
 Enrico Deuringer

Redazione

 Alessia Impagliazzo
 Clementina Petroni
 Giuseppe Mazzella
 Lidia Ianuario
 Luigi Orlandi
 Maurizio Orlacchio
 Peppino Brandi

Hanno collaborato
 Bianca Patalano
 Katia Serio

Impaginazione

 Maria Mattera
 Dmitry Tereshchenko

Traduzioni

Milena Barbieri

Foto

 Enzo Rando
 Malvarosa edizioni
 Archivio Ischia News S.r.l.
 Clementina Petroni
 Bruno Macri
 Massimo Pilato
 Alessia Impagliazzo

Editore

 Ischia News S.r.l.
 www.ischianews.com
 tel.: +39 081 4972323

 Registrazione Tribunale di Napoli R.G. 8733/09
 Iscrizione al ROC n. 20937
 I.V.A. assolta dall'editore
 Printed in: Grafica Montese Snc (NA)
 Copyright Ischia News S.r.l. 2011
 Tutti i diritti riservati. E' vietata la riproduzione
 dell'uso anche parziale di testi, illustrazioni e foto.

28

22

10

LUOGHI
Places

Acquedotto di Buceto	10
- Una fonte autonoma di acqua potabile	
- An independent source of drinking water	
Malia in Noja	14
- Architettura rustica, figlia della Terra	
- Rustic architecture, Earth's daughter	
La sacralità dei ruderi	19
- Quel sottile legame tra me e il mondo passato	
- That relationship between me and the past world	
Il Faro di Punta Imperatore	22
- Poetica frontiera tra terra e mare	
- Poetic frontier between land and sea	
Andar per sentieri	28
- Il tutto vi condurrà ad una scoperta inaspettata	
- All this will lead you to an unexpected discovery	

RUBRICHE
Columns

Calendario eventi	46
Cartina - Strada del vino	48
Luoghi di Interesse	58
Parchi Termali	71
Prodotti tipici	74
Mangiar bene	77
Ristoranti	82
Wedding	89
Autobus ad Ischia	90
Numeri utili	92
Orari marittimi	94



ISCHIA NEWS & EVENTI

AGENZIA DI STAMPA DELL'ISOLA D'ISCHIA



Rinascere a Ischia...

di Enrico Deuringer

È finita un'altra estate tra luci ed ombre! E ora si continua con l'autunno del termalismo, interrogandosi sul come rilanciare il turismo dell'isola alla ricerca di quella qualità della vita che i vacanzieri che, ancora numerosi sbarcano ad Ischia, vorrebbero trovare. Intanto in questa stagione tanta gente si porta ad Ischia per immergersi nelle sue acque termali per ridonare forza e vigore al proprio organismo. Suggestivo è il racconto del mito che dà origine alla salubrità e alle innumerevoli virtù terapeutiche delle acque termali ischitane. La mitologia narra di una congiura ai danni di Giove, ideata da Gea che scatenò contro di lui i Titani, dei mostri giganti, nati dal sangue di Urano, che avevano per gambe enormi serpenti. Dai Campi Flegrei, dove dimoravano, iniziarono la loro scalata all'Olimpo, scagliando verso di esso rocce ed alberi infuocati. I mostri avrebbero vinto la battaglia se Zeus non avesse chiamato in aiuto un mortale, l'eroe Ercole che, con l'astuzia, li sconfisse, incatenandoli ciascuno sotto un vulcano dal quale continuano ad eruttare la loro rabbia: Encelado sotto l'Etna e Tifeo, il più terribile

Revitalize in Ischia!

by Enrico Deuringer

Another summer is over between lights and shadows! And now it continues with the autumn at the spa, wondering how to revive tourism on the island in search of that quality of life that vacationers, still numerous, would like to find. Meanwhile, in this season many people arrive to Ischia to immerse themselves in these waters for restoring strength and vigor of body. Suggestive is the tale of the myth that gives origin to the numerous healing thermal waters of Ischia. The mythology tells

about a conspiracy against Zeus, ideated by Gaea, who triggered against the Titans, the giant monsters, born from the blood of Uranus, who had enormous snakes for legs. From Campi Flegrei, where they lived, began their ascent to Olympus, hurling rocks and burning trees. The monsters would have won the battle if Zeus had not called for help a mortal, Hercules, semi-divine hero who, with cunning, defeated them, chaining each under a volcano from which they continue to erupt their anger:



Tenuta Frassitelli - Cantine D'Ambra
Frassitelli estate - D'Ambra cellars

sotto Ischia. Tifeo continuò a dimenarsi sotto la terra, dando tremendi scossoni e piangendo ininterrottamente. Giunone, infastidita dal suo pianto, promise a Tifeo il perdono di Giove e qualunque altra cosa purchè smettesse di piangere. Il gigante acconsentì a condizione che le sue lacrime fossero trasformate in acque salutarie e le sue gambe in tralci. La richiesta di Tifeo fu accettata da Giove e così le lacrime del Gigante si tramutarono nelle preziosissime sorgenti idrotermali dell'isola d'Ischia e i suoi piedi, prima spaventosi serpenti, divennero i tralci delle viti che diedero origine al patrimonio enologico dell'isola. Tanti gli effetti benefici delle acque termali ischitane. Il primo fra questi la fertilità che, sempre secondo la mitologia, provocò la nascita di Afrodite, in quanto le sue acque radioattive si mischiarono con quelle del mare fecondate dai genitali di Tifeo, figlio di

Enceladus under Etna and Typhon, the most terrible monster, under Ischia. Typhon continued to squirm under-earth, giving tremendous shakes and crying constantly.

Juno, annoyed by his crying, promised Typhon the Jupiter's forgiveness and anything else as long as he stopped crying. The giant agreed on condition that his tears were turned into healthy waters and his legs into branches. The Typhon's request was accepted

by Zeus, and so the tears were turned into giant hydrothermal springs on the island of Ischia and his feet, scary snakes before, became the vine branches that gave origin to the wine capital of the island. Many beneficial effects of the Ischia thermal waters, like fertility, according to mythology, brought about the birth of Aphrodite, because its radioactive waters mingled with the sea, fertilized by the Typhon's genitals, Uranus' son. It is important

Urano. È importante considerare come le acque termali vengono sfruttate non solo per rinvigorire il corpo ma anche per risollevar la mente e lo spirito. Per questo motivo, sull'isola, negli angoli più suggestivi, sorgono meravigliosi parchi termali, incorniciati dal verde e dal mare, dove ritemprando il fisico, sembra proprio di rinascere! Così oggi Ischia, raggiunta da gente proveniente da ogni parte del mondo per gustare questo prodigio che rappresentano le sue acque termali, il suo mare e quei luoghi di incomparabile amenità, ancora da scoprire sulle balze della sua verdeggiante montagna, è ancora in grado di far dimenticare l'ingorgo del traffico sulle sue insufficienti strade, il cemento selvaggio e i rumori, a volte assordanti, che minano la quiete delle sue straordinarie bellezze paesaggistiche. ■

to consider how the thermal waters are used not only to reinvigorate the body but also to uplift mind and spirit. For this reason, on the island, in the most picturesque zones, there are wonderful parks, spas, close to the greenery and sea, where one can rest his own body, it seems to be reborn! So nowadays Ischia, populated by people from all over the world to

enjoy this wonder represented by its thermal waters, its sea and the places of incomparable amenities to be discovered on the slopes of its green mountains, is still able to forget the traffic jam on its inadequate roads, noises and 'wild' cement, sometimes so deafening, undermine the peace of this extraordinary natural beauty. ■





Acquedotto di Buceto

di Peppino Brandi

Nella seconda metà del '500, quando Vicerè di Napoli era il Cardinale Granvela, si sentì l'esigenza di dotare il Borgo dei Gelsi di una fonte autonoma di acqua potabile "atteso che quel luogo mancava di acque potabili, per essere stato occupato dal mare il freschissimo e rinomato fonte alla spiaggia di Cartaromana, ove innalzavasi il Ninfario dei signori di Guevara".

"Per provvedere all'utile del Borgo dei Gelsi, oggi volgarmente denominato Ischia Ponte, il Cardinale Granvela concesse a questa Università alcune immunità ed esenzioni dal pagamento della gabella sul vino, detta tratta, acciocché queste somme riscosse pel detto dazio invece di andare a profitto del regio erario, fossero invertite alla costruzione dell'acquedotto che l'acqua di Buceto al Borgo dei Gelsi avesse condotta".

Nel 1580 il cavaliere Orazio Tuttavilla, Governatore dell'isola, ebbe l'incarico di mettere mano alla costruzione, ma, siccome i fondi raggranellati non erano bastevoli, si dovette ricorrere ad una forte tassa sui cereali e solo nel 1590 si pose la prima pietra per la costruzione dell'acquedotto che, tra alterne vicende terminò circa due secoli dopo.

Buceto's aqueduct

By Peppino Brandi

During the second half of the XVI century, the Viceroy of Naples was Cardinal Granvela. He felt the need to place an independent source of drinking water in the Village of Gelsi because "that place lacked in drinking water and was occupied by the sea and the fresh and popular source of Cartaromana beach, where the lords of Guevara's Ninfario rose up".

"To enrich the Village of Gelsi's economy, now commonly called Ischia Ponte, Cardinal Granvela conceded to the University some immunities and tax exemptions on the wine, and these sums collected instead of enriching the royal treasury profit, were used for the construction of the aqueduct water that leads the water from the Village of Gelsi to Buceto".

In 1580 Knight Orazio Tuttavilla, Governor of the island, was commissioned to participate to the building, but as the funds were not sufficient, it was necessary a strong tax on grain and only in 1590 it laid the foundation stone for the construction of

the aqueduct that, alternating periods ended nearly two centuries later. It happened that the work was suspended after concerned about two miles the four ones, for a total of 3.750 km on 7.5 contracted.

"After about 80 years Bishop Girolamo Rocca, Bishop of Ischia, had the job of completing the work, with enormous sacrifices and the only private enterprise.

An unexpected error delayed the arrival of the water as desired: it was the first tier of the arches, where were installed the channels for the flow of water, the intense pressure broke the brick pipes. We had to proceed rapidly with the construction of the second tier of the arches and improve the ducts. At first glance, the whole purplish mass of the building (now called Pilastrì, - Pillars -) reminds the shape of the Roman aqueducts. And in fact many people consider Pilastrì



Sentiero della sorgente di Buceto
Path of Buceto Spring



Accadde infatti che i lavori furono sospesi dopo aver interessato circa due miglia, delle quattro previste, per un totale di 3,750 chilometri dei 7,5 appaltati.

“Dopo circa 80 anni Mons. Girolamo Rocca, vescovo di Ischia, si assunse il compito di portare a termine l'opera, con enormi sacrifici e con la sola iniziativa privata.

Un errore impreveduto ritardò l'arrivo dell'acqua tanto desiderata: si era al primo ordine degli archi, sui quali erano installati i canali per il fluire dell'acqua; la forte pressione fece spaccare i tubi in cotto. Si dovette provvedere rapidamente alla costruzione del secondo ordine di archi e migliorare i condotti. A prima vista, tutta la massa violastra della costruzione (oggi superficialmente denominata Pilastrì) richiama alla mente la sagoma di un acquedotto romano. Ed infatti molti additano i Pilastrì come un'opera di età romana, togliendo ogni merito al Governatore dell'isola Orazio Tuttavilla, che iniziò l'opera e a Mons. Girolamo Rocca, vescovo di Ischia, che la condusse a termine.

L'opera fu realizzata in pieno '600 e le pietre trachitiche utilizzate furono prelevate dalle cave vulcaniche dell'Arso prodotte con l'eruzione del 18 gennaio 1301.

Mons. Girolamo Rocca, prima di andare a ricevere il premio dei suoi sacrifici (1692), poté vedere l'acqua di Buceto zampillare, sia pure in

as a Roman work, not giving credit to the Governor of the island Orazio Tuttavilla, who began and finished the Mons. Girolamo Rocca's work, Bishop of Ischia.

The work was realized during the XVII century and the trachyte stones were taken from the trachytic volcanic quarries in Arso, produced following the eruption occurred on January 18, 1301.

Bishop Girolamo Rocca, before going to receive the prize for his sacrifice (1692), could see the water gushing from Buceto to the center of Ischia albeit in a rudimentary way.

Only in 1759 two fountains were erected in the square of the village of Gelsi and behind the present Church Cathedral”.

And there, on the facade of the old City Hall, where the audience watch struck, it is possible to read on a marble plaque commemorating the event of the arrival of the water flow at the center of the village come from distant Buceto's source, but is in the background the work conducted by Tuttavilla and Bishop Rocca that we want to remember in this paper, so confident, solemn and public:

TO GOD OPTIMUS MAXIMUS

THE ISLAND DECURION GAVE IT TO THE CITIZENS, IN ORDER THAT THEY USED AND ENJOYED THE WATER DERIVED FROM THE BUCETO'S SOURCE, DOWN THE QUARTER MILE, AND ADORNED WITH A TUB OF TRAVERTINE AND DIRECTED TO SO GREAT TOWER, WHERE HE HELD THE MEETINGS AND ADDING THE CLOCK.

YEAR 1759.

A century later, King Ferdinand II of Naples, realizing that the Villa of Bagni, now commonly called Ischia Porto, needed a public fountain, and so he ordered the construction of a military aqueduct to furnish of water the Old Royal Palace, where he housed for long and pleasant holiday.

On the outside wall of the 'Royal Palace', to the left near to the entrance, there was, up to fifty years ago, a cast iron fountain, and behind it, which now houses the meritorious Sailors Association of Italy, the tank which collected water from Buceto. Today, the three connections that led the water to Fiaiano, located next to a church in



Sorgente di Buceto
Buceto Spring



modo rudimentale, nel centro di Ischia.

Solo nell'anno 1759 furono erette due fontane: nella piazza del Borgo dei Gelsi e dietro l'attuale Chiesa Cattedrale".

E lì, sulla facciata del dirimpettaio antico palazzo comunale, dove batte il pubblico orologio, si legge una lapide marmorea che commemora l'avvenimento dell'arrivo dell'acqua al centro del Borgo dalla lontana fonte di Buceto, ma viene taciuto il lavoro condotto dal Tuttavilla e da Mons. Rocca che, invece, in questo scritto, in maniera convinta, pubblica e solenne, vogliamo ricordare:

D. O. M.

AQUAM EX FONTE BUCETI

AD IV M. P. PUBBLICO AERE DERIVATAM

LABROQUE EX TIBURTINO LAPIDE ORNATAM

ET TURRI IN QUA CONCILIA FIERENT ADPOSITAM

ADDITO HORARIO

DECURIONES PITHECUSANI

UTENDAM FRUENDAM CIVIBUS DEDERUNT

A. MDCC LVIII

(A Dio Ottimo Massimo - I decurioni ischitani diedero ai cittadini, perché ne usassero e godessero l'acqua derivata a pubbliche spese dalla sorgente di Buceto al quarto miglio, ed ornata di una vasca di travertino e diretta verso sì grande torre, ove si tenevano le adunanze ed aggiuntovi l'orologio. Anno 1759).

Un secolo dopo il Re di Napoli Ferdinando II resosi conto che la Villa dei Bagni, oggi volgarmente denominata Ischia Porto, aveva bisogno anch'essa di una pubblica fontana, dispose la costruzione di un acquedotto militare che rifornisse d'acqua sia la Villa che l'Antica Reggia che lo ospitava per lunghe e piacevoli vacanze.

Sul muro esterno del 'Palazzo Reale', a sinistra di chi guarda l'ingresso, faceva bella mostra di sé, fino ad una cinquantina di anni fa, una fontana in ghisa e, dietro di essa, dove oggi ha sede la benemerita Associazione dei Marinai d'Italia, la cisterna che raccoglieva l'acqua di Buceto.

Oggi, dei tre allacciamenti che fornivano d'acqua gli isclani, è in funzione solo quella di Fiaiano, posta accanto ad una Chiesa diroccata, lungo la stradina che mena dalla piazzetta al Rotaro.

Sul nome Buceto vi sono varie opinioni e congetture, come, d'altro canto, per il nome della nostra isola.

ruins, along the road that leads to the Rotaro square.

Buceto has various opinions and conjectures about its name and the same goes for the name of our island. Giovanni Pontano believed that the name Buceto derived from the Latin term 'abocetus' for the multitude of birds, especially those of pace, who crowded the fountain to quench their thirst because of the scarcity of sources on the rest of the island. Giulio Cesare Capaccio considered the Buceto's name deriving from the greek term 'Bubulcus', that is a suitable place for grazing of cattle,

because this and other wild places of the island are suitable for cattle grazing.

Historian Francesco De Siano considered the Buceto's name deriving from the term Docceto, because it is placed where the mountain 'has a shower'.

I remember, sixty years ago, when my grandmother Ursulella, went with me to Fiaiano for a gallon of water, she said me: "Peppi go to Vuceto and take this bottle of water". Perhaps that's all the secret of the name: our ancestors would have called it Buceto because of the 'voices' of water arising from the mountain. ■



Giovanni Pontano riteneva che Buceto derivasse dal latino 'abocaetus' per la moltitudine di uccelletti, soprattutto quelli di passo, che affollavano la fonte per dissetarsi e rinfrescarsi vista la penuria di fonti sul resto dell'isola.

Giulio Cesare Capaccio faceva derivare dal greco 'bubulcus', cioè luogo adatto al pascolo dei buoi, perché questo ed altri luoghi silvestri dell'isola sono adatti al pascolo di armenti.

Lo storico Francesco De Siano fa derivare il nome da Docceto, poi Bocceto, perché vi doccia dalla montagna argillosa l'acqua che il nome vi prese.

Io ricordo che, una sessantina d'anni fa, quando mia nonna Ursulella, mi inviava a Fiaiano per un gallone d'acqua soleva dirmi:

"Peppi va' a Vuceto e pigliami questo bottiglione d'acqua". Forse il segreto del nome è tutto lì: i nostri antenati l'avrebbero così chiamata per il 'vociare' delle acque scaturenti dalla montagna. ■



Sentiero della sorgente di Buceto
Path of Buceto Spring



CAPRI



DA		
FROS	08.00	08.40
LACCO ARMI	08.10	09.00
CASARICCIOLA TERME	08.20	09.05
ISCHIA PORTO	08.40	09.20

€ 30.00

AMALFI - POSITANO



DA		
FROS	08.00	08.40
LACCO ARMI	08.10	09.00
CASARICCIOLA TERME	08.20	09.05
ISCHIA PORTO	08.40	09.20

€ 37.00

POMPEI



DA		
FROS	08.00	08.40
LACCO ARMI	08.10	09.00
CASARICCIOLA TERME	08.20	09.05
ISCHIA PORTO	08.40	09.20

€ 42.00

POSITANO



DA		
FROS	08.00	08.40
LACCO ARMI	08.10	09.00
CASARICCIOLA TERME	08.20	09.05
ISCHIA PORTO	08.40	09.20

€ 34.00

PONZA VENTOTENE



DA		
ISCHIA PORTO	08.20	08.30
CASARICCIOLA TERME	08.30	08.45
LACCO ARMI	08.45	09.00
FROS	09.00	

€ 48.00



ISCHIASEA
ISCHIA SEA S.C.A.R.L.
VIA DELLO STADIO, 61
80077-ISCHIA

SORRENTO



DA		
FROS	08.00	08.40
LACCO ARMI	08.10	09.00
CASARICCIOLA TERME	08.20	09.05
ISCHIA PORTO	08.40	09.20

€ 34.00

ISCHIA



DA		
ISCHIA PORTO	14.40	14.40
CASARICCIOLA TERME	14.50	15.00
LACCO ARMI	15.00	15.10
FROS	15.10	15.20

€ 18.00

PROCIDA



DA		
FROS	14.30	14.40
LACCO ARMI	14.40	14.50
CASARICCIOLA TERME	14.50	15.00
ISCHIA PORTO	15.10	15.20

€ 18.00

Informazioni e Prenotazioni
Informations and Reservations

Tel./Fax 081 4972292

Tel. 081 991461

www.ischiasea.it
info@ischiasea.it

Tel./fax
081 983636



LANFRESCHI
Gicielli

morbelli
ORFICERIA SU PORCELLANA - 1981



disegni esclusivi e
realizzazione di pezzi
assolutamente unici

Creazione di oggetti
in porcellana
decorati mediante
l'antica tecnica
artistica
dell'incisione in
acquaforte e rifiniti
successivamente
con metalli preziosi

"Oreficeria su Porcellana" è il marchio che distingue e qualifica la produzione di oggetti d'arte in finissima porcellana incisa all'acquaforte e decorata con smalti ed incrostazioni in oro zecchino e platino. È un processo di lavorazione difficile ed esclusivo che trae le sue origini nel lontano Rinascimento e viene eseguito prevalentemente a mano da artigiani altamente specializzati



LANFRESCHI
Gicielli

Via Luigi Mazzella, 109, Ischia 081 993986
www.lanfreschi.it



Malia a Noja

di Giuseppe Mazzella

Ischia è un Continente o un Continente in un'Isola. Non basta una vita – anche se ha superato il mezzo secolo – per conoscerla tutta. Anche se hai una biblioteca piena di libri su Ischia ed addirittura possiedi la “Bibliografia Isclana” di Pietro Serra cioè un catalogo dettagliato ed enorme, fino al 1966, su tutto quanto è stato scritto su Ischia da parte di studiosi e viaggiatori c'è sempre qualcosa da scoprire, c'è sempre un angolo che non hai visto, un panorama che ti mancava, una piccola storia di un contadino che ti fa capire ancor meglio l'economia di un tempo.

Così in un giorno di sole di questo magnifico settembre – che ci fa ben sperare in un altrettanto mite ottobre perché qui, come dimostrò il climatologo Cristofaro Mennella (1907-1976) nella sua “Ischia, gemma climatica d'Italia”, “l'autunno è un'estate inoltrata” – siamo andati – io e Massimo Pilato con la sua macchina fotografica – a visitare il Borgo di Noja nel Comune di Serrara – Fontana a circa 450 metri sul livello del mare. La colonizzazione greca iniziata nell'VIII secolo a.C. con l'acropoli di Monte di Vico a Lacco Ameno è giunta perfino qui, a 500 metri sul livello del mare, in questi anfratti ed in queste colline portando la lavorazione della ceramica e la coltivazione della vite. Della lavorazione della ceramica non sono rimasti che frammenti che il prete-archeologo Don Pietro Monti (1915-2008) raccolse in questi

Malia in Noja

by Giuseppe Mazzella

*Ischia is a continent
I or a continent
inside an Island.
A whole life is not
enough to know it
all, even if it has
already passed half
century. It is not
enough to have a
library full of books
about Ischia or the
“Bibliografia Isclana”
by Pietro Serra that
is a detailed and
complete catalog
until 1966, about all
that has been written
of Ischia by scholars
and travelers. There
is always something
new to discover, there
is always something
to see, a new view,
like a story about a
farmer who shows us
the economy of the
past.*

*So in a sunny
September day – that
gives us hope for a
mild October, because
here, as demonstrated
by climatologist
Cristofaro Mennella
(1907-1976) in his
work “Ischia, gemma
climatica d'Italia”,
“Autumn is a late
summer” – I and
my friend, Massimo
Pilato, with his
camera, went to visit
the village of Noja
in the Municipality
of Serrara Fontana
– about 450 meters
above the sea
level. The Greek
colonization began in
the XVIII century BC
with the Acropolis
of Monte di Vico in
Lacco Ameno, 500
meters above sea
level. In these caves
and hills, there was*



Borgo di Noja
Village of Noja

terreni e pose nel Museo di Santa Restituta a Lacco Ameno ma la coltivazione della vite è continuata ed è diventata la principale attività degli abitanti di questo “Casale Serrara e Fontana” per secoli e secoli fino ad oggi. Questo Borgo di Noja è di origine greca a partire dal nome: Noja deriva da “anògheia” cioè “luogo alto, terra di sopra, casale posto in collina”. Dopo i greci vennero i romani e poi i cristiani e costruirono una chiesa che era intitolata a San Andrea della quale oggi non c'è alcuna traccia ma ancora oggi nel “fundus S. Andrea” i contadini raccontano di aver trovato, zappando i terreni, ossa umane, resti dei seppellimenti in quella chiesetta andata distrutta probabilmente dai terremoti.

In quella chiesa di S. Andrea – di cui non resta nulla ma i “pizzi” della famosa Cava sono proprio denominati di Andrea – si rifugiò nel 1378 il vescovo d'Ischia, Bartolomeo Bussolari (1359-1389), spodestato dal Papa di Avignone Clemente VII per la sua fedeltà a Urbano VI e così un pezzo di quel periodo lacerante per la Chiesa di Roma è arrivato perfino qui. C'era una lapide in latino che ricordava l'opera di quel vescovo pavese, monaco di S. Agostino, che ricordava che “Nel 1374 fra Bartolomeo da Pavia, vescovo isolano, con il proprio sudore, fece fabbricare queste case e gli ospizi in Barano, in Fontana e al Castanito nonché celle delimitate da mura presso i possedimenti di S. Restituta e i giardini di Girone, a lode della vergine, di Paolo e Agostino, suoi difensori”. Questa lapide fu portata nella sua casa di Casamicciola dal dottor Jacques Etienne de Rivaz ai primi del 1800 e poi trasferita nella casa del dottor Antonio Mennella, medico e bibliografo, dalla quale fu tolta dai successivi

the cultivation of the vine and the pottery working. About the pottery working there are only fragments that the priest-archaeologist Don Pietro Monti (1915-2008) gathered in these lands and placed in the Museum of Santa Restituta in Lacco Ameno. While the cultivation of the vine has continued and has become the main activity of inhabitants of this “Casale Serrara e Fontana” for centuries until today. This village of Noja has a Greek origin and its name derives from “anògheia”, that means “high place, above the ground, country house placed in hill”. After the Greeks came the Romans and then the Christians, who built a church dedicated to St. Andrea, that has disappeared but nowadays in the “fundus S. Andrea”, the farmers continue to say they found

human bones by hoeing the land, probably the remains of burials in the church destroyed by earthquakes.

Inside the S. Andrea church – of which nothing remains, only just the “laces” of the famous Cava named “Andrea” – the bishop of Ischia, Bartolomeo Bussolari, took refuge in 1378, (1359-1389), deposed by Avignon Pope Clement VII because of his faithfulness to Urban VI. So a piece of that terrible time for the Roman Church has reached even here.

An inscription in Latin remembered a work by the bishop of Pavia, island bishop, Monaco S. Augustine, that cites: “In 1374 Fra Bartolomeo from Pavia, by the sweat of his brow, commissioned to build homes and hospices in Fontana and Barano and in Castanito with cells separated by walls at the St. Restituta area and Girone Gardens, in praise of the Virgin, of Paul and Augustine, his defenders”.

“This gravestone was taken to his home in Casamicciola by Dr. Jacques Etienne de Rivaz in early 1800 and then moved to Dr. Antonio Mennella's residence, physician and bibliographer, but, afterwards, the subsequent owners get hold of it and now there is no trace. Bishop Bussolari died here in 1389 but



"Canne-forchette"
"Rod-forks"

proprietari ed oggi non vi è più traccia. Il Vescovo Bussolari morì qui nel 1389 ma non si conosce il posto dove fu sepolto.

L'estensione terriera del Borgo di Noja era molto più vasta dell'attuale abitato moderno. Oggi il Borgo è costituito da un gruppo di case costruite con la "pietra verde" del "tufo dell'Epomeo" che si può trovare solo nell'isola d'Ischia. Alcune hanno conservato l'antica fattura ma altre e forse la maggioranza sono state stravolte dalla modernità e dal cattivo gusto. Vivono attualmente nel Borgo circa 15 famiglie contadine ed alcune case sono state acquistate da villeggianti per le loro vacanze in un posto dove né le auto né i motocicli possono accedere. Ogni gruppo di case ha la cisterna di acqua piovana perché "l'acqua era più preziosa del vino", come ci dice Don Angelo Iacono, il prete-contadino, parroco di Serrara, che ci accompagna nella visita a Noja. L'acquedotto sottomarino è arrivato soltanto nel 1958.

A Noja facciamo visita alla cantina di Lucia Iacono (qui i cognomi sono solo Iacono e Mattera e per distinguere le famiglie il soprannome è necessario e l'hanno tutti), che con fierezza ci ricorda l'opera di suo padre, Ciro, morto ad 84 anni, cinque anni fa, detto "Ciro mano mozza" perché aveva perduto la mano sinistra con un mortaretto quando era ragazzino.

"Mio padre è stato contadino tenace per tutta la vita, lavorando la terra dall'alba al tramonto, scavando nella roccia la sua cantina che conteneva tutto il suo patrimonio" ci dice e ci fa vedere la bella chiave del portone "grande perché la cantina era la sua cassaforte" ci dice mostrandoci gli attrezzi antichi della lavorazione del vino e perfino le "canne- forchette" che venivano utilizzate per mangiare e la "canna-bicchiera" che veniva utilizzata per bere. Sono la testimonianza di una civiltà millenaria della coltivazione della vite. Fino agli anni '50 del '900 e cioè prima dell'avvento dell'economia turistica la superficie destinata a vigneto in tutta l'isola era di circa 3mila ettari e la produzione annuale era di circa 250mila ettolitri di vino bianco e rosso che veniva esportato in tutto il Mediterraneo. Attualmente la superficie a vigneto è di soli 900 ettari e la produzione è scesa a circa 60mila ettolitri ma in compenso in questi ultimi anni è notevolmente migliorata la qualità con una forte rivalutazione del patrimonio e della tradizione vitivinicola dell'isola.

Lucia continua - tenacemente - la tradizione familiare con la sua piccola produzione di



Cantina
Cellar

where he was buried is a mystery.

The village of Noja's extension was much larger than the current built-up area. Today the village is made up of a group of houses built with "green stone" from the 'Epomeo's tuff' that can only be found on the island of Ischia.

Some domes have retained the old structure, but others, and perhaps the majority have been distorted by modernity and the bad taste. Currently, living in the village about 15 farming families and some

houses have been bought by vacationers for their holidays in a place where no cars or motorcycles can enter. Each group of houses has a storage tank, because "the water was more valuable than the wine", as Don Angelo Iacono says, the peasant-priest, pastor of Serrara, who accompanies us to visit Noja. The underwater aqueduct appeared only in 1958.

We visit the Lucia Iacono's cellar in Noja (here the surnames are only Iacono and Mattera and to distinguish the families is necessary



Vecchi utensili
Ancient tools

circa mille litri all'anno di un bianco misto di Biancolella e Forastera, i due vitigni tipici dell'isola. Ci offre anche uno "spuntino contadino" con un pezzo di pane ed un pezzo di salciccia ed un bicchiere del suo buon vino con una straordinaria cordialità.

Lasciamo Noja, presi dalla sua Malia, dall'ammirazione e dal ricordo verso questa popolazione contadina che per secoli ha vissuto con dignità lavorando la Madre - Terra e ripensiamo all'osservazione ed all'ammonimento della scrittrice Gina Algranati che raccolse "I canti di popolo dell'isola verde" oltre cinquanta anni fa: "... Quanto felici dovettero essere i primi abitanti, pescatori, agricoltori, modellatori d'argilla, gente contemplativa e serena, che ripeteva i miti e le favole antiche e non prendeva posizione contro la Natura, misurandosi con le forze elementari. I portatori dell'edilizia moderna rispettino questo tipo di architettura rustica, figlia della Terra e del Fuoco, dell'Aria e del Sole". ■

a nickname that everyone has). Lucia, proudly reminds us about his father's work, Ciro, who died at the age of 84, five years ago, nicknamed "Ciro mano mozza" because he lost his left hand when he was a boy because of a firecracker.

"My father was a stubborn farmer who has worked the land from dawn to dusk all his life, digging his cellar in the rock that contained all of its assets", she said showing us the beautiful front door key that was "large because the cellar was his safe", she showed us also the tools of ancient wine processing and even the "rod-forks" that were used for eating and the "rod-glass" that was used for drinking.

They are the testimony of an ancient civilization of years of grape growing.

Until the 1950 and before the advent of the tourism economics, in the whole island there were about 3 thousand hectares and the annual production was about 250 thousand hectoliters of red and white wine which was exported throughout the Mediterranean Sea. Currently, the area of vineyards is only 900 hectares and the production has fallen to about 60 thousand hectoliters but, recently, has greatly improved the quality with a great

appreciation of the heritage and wine island tradition.

Lucia said - stubbornly - the family tradition consists of a small production of about one thousand liters per year and a mixture of white wine, Forastera and Biancolella, the two typical grape varieties of the island. She also offered to us a "peasant snack" with a piece of bread and sausage with a glass of wine with her extraordinary kindness.

We left Noja, charmed by its Malia, by the admiration and remembrance to this rural population, which for centuries has lived with dignity, working Mother Earth. When I look back, I think about an observation and admonition that the writer Gina Algranati collected in "I canti di popolo dell'isola verde (The songs of the people on the green island), more than fifty years ago:

"... How happy the first inhabitants, fishermen, farmers and clay modelers must have been, contemplative and peaceful people, repeating old myths and tales who didn't make a stand on Nature by competing with the elemental forces of the universe. The supporters of the modern construction must comply with the rustic architecture, Earth, Fire, Air and Sun's daughter". ■



La sacralità dei ruderi

di Clementina Petroni

Ero giovanissima, quando cominciai a sentire la necessità di passeggiare nei sentieri, sulle colline, nelle campagne ricche di vigneti. L'istinto mi guidava verso le case abbandonate, dove c'erano piccoli agglomerati di abitazioni rurali. Fatiscenti, scheletrici, ma vivi nonostante l'abbandono. Apparivano come dei templi sacri, immobili, fieri, misteriosi. Dai cui tetti in parte crollati filtrava il sole, oppure si intravedevano le nuvole. Anche le pietre che si staccavano dal soffitto e dalle pareti, sparse in ogni dove, apparivano come sculture ricche di simboli, da decifrare secondo un antico codice. L'erba e i cespugli crescevano sui muri, gli intonaci erano anneriti dalla pioggia e dal tempo. Nonostante tutto, si percepiva ancora la presenza di quelle persone che avevano vissuto in quei luoghi, distanti dal mondo civilizzato e frenetico.

Può sembrare strano, ma nonostante terriccio, pietre amucchiate, erba, ed intonaci caduti a pezzi, sparpagliati d'ogni intorno, tutto appariva pulito ed a posto, secondo un ordine divino e non umano.

Chissà perché, in simili luoghi c'era senso di raccoglimento e di pace, voglia di ringraziare la Natura per il benessere che si respirava. Ricordo dei ruderi nel centro storico di Forio, poco distanti dalla mia casa. Durante l'ultima

The sacredness of the ruins

by Clementina Petroni

I was very young when I began to feel the need to walk the trails, hills, the countryside rich in vineyards. My instinct guided me towards abandoned houses, where there were small clusters of rural dwellings. They were crumbling but alive despite the state of abandon. They appeared as sacred, immobile, proud, and mysterious temples. The roofs were partially collapsed and the rays of the sun filtered and it was possible to see the clouds. Even the stones that stood out from the ceiling and walls, scattered everywhere, looked like sculptures rich in symbols, according to an ancient code to

decipher. The grass and shrubs grew on the walls, the plaster was blackened by the rain and time. Despite everything, I still felt the presence of those people who had lived in those places, far from the civilized and modern world.

It may seem strange, but in spite of the fact that the soil, stones piled up, grass, and plaster fell to bits, scattered all around, everything appeared clean and neat, according to a divine and no-human order.

I wonder why, in these places there was a sense of contemplation and peace, I wanted to thank Nature for

Piccolo rudere
Small ruin




Cortile del rudere
Ruin courtyard

guerra vi erano cadute le bombe. C'erano stati dei morti e dei feriti. Quando passavo di là, osservavo sempre ciò che di essi restava ancora. Immaginavo la vita di chi all'interno di quelle mura aveva gioito e sofferto. Pensavo sempre che bisognava con un restauro, bloccare il crollo che poteva avvenire da un momento all'altro. Per me era importante che venissero lasciati lì, come testimonianza di un passato che serviva per riflettere.

Temevo che nel momento in cui tutto sarebbe crollato, un pezzo di storia avrebbe avuto fine e le anime che avevano dimorato in quel sito, l'avrebbero lasciato per sempre. Anche di sera quando tornavo a casa, mi fermavo a pochi passi da quelle mura spettrali, che parevano animarsi in magiche danze al chiarore della luna.

Dopo qualche anno, quei ruderi furono acquistati e rasi al suolo in pochi giorni. Una grande casa moderna fu costruita in pochi mesi. Ci rimasi male e la sera quando tornavo a casa c'erano le luci accese, il voci delle persone che vi abitavano, i panni stesi fuori ai balconi.

Quel sottile legame tra me e il mondo passato, si era spezzato per sempre. Il mistero ed il sacro, il silenzio di quel luogo che faceva spaziare la mente, aveva lasciato il posto ad una nuova e diversa vita. ■

the well-being that I could breathe. I remember the ruins in the center of Forio, not far from my house. During the last war, there had been bombs. There had been deaths and injuries. When I went there, always admired what remained of them yet. I imagined the lives of those within those walls had suffered and rejoiced. I always thought about a restoration to stop the collapse that could happen at any moment. For me it was important they were left there as a testimony of a past that needed to reflect.

I was afraid when everything would have collapsed, a piece of history would have finished and the souls who had lived at that site, would have disappeared forever.

Even at night when I came back home, I stopped a few steps away from these spectral walls, which seemed to come to life in magical dancing beneath the moonlight.

After a few years, these ruins were bought and razed to the ground in a few days. A large modern house was built in a few months. I was upset in the evening when I came home and there were the lights on, the voices of people who lived there, the clothes were hanging off the balconies.

That subtle relationship between me and the past world, finished forever. The mystery and the sacred silence of the place that made the mind wander, was replaced by a new and different life. ■


Vecchio portone
Old gate



Lucianna De Falco, attrice
Lucianna De Falco, actress

Il Faro di Punta Imperatore e la sua storia d'amore

di Maurizio Orlacchio

"...e ben presto si scoprì che ogni faro aveva una sua storia, anzi, che ogni faro era una storia e che i fasci di luce che proiettava erano le storie stesse che si propagavano sulle onde, come segnali e come guide, per offrire conforto e mettere in guardia dal pericolo..."

(Jeanette Winterson - Il custode del faro)

The Punta Imperatore lighthouse and its love story

by Maurizio Orlacchio

"... it was soon discovered that every light[house] had a story - not every light was a story, and the flashes themselves were the stories going out over the waves, as markers and guides and comfort and warning..."

(Jeanette Winterson, Lighthousekeeping)

Esiste un luogo dove l'orizzonte è così lontano e magico da sembrare vicino? Un luogo dove poter ammirare l'immenso del mare provando un'emozione da ricordare? Dove la notte di S. Lorenzo le stelle cadenti sembrano passarti vicino prima che la scia del desiderio si perda tra le onde del mare?

Sornione, impassibile, il faro di Punta Imperatore se ne sta solitario come sospeso tra cielo e terra ad imperare sul Mar Tirreno. La sua presenza è discreta, ma allo stesso tempo con la sua bianca imponente mole e le sue braccia di luce infondono sicurezza, e non solo ai marinai.

Storicamente questo faro è ad oggi il più antico dell'intero mediterraneo, un pezzo di storia isolana piena di aneddoti che hanno segnato in modo particolare la vita di una famiglia foriana in un tempo passato, quando l'isola era molto più selvaggia e naturale di adesso, dove la tecnologia era inesistente e molti più pescatori si avventuravano anche per giorni interi tra i pericoli del mare aperto senza avere la certezza di ritornare a casa.

Erano gli anni trenta e la popolazione locale viveva in un luogo ameno circondata da una natura lussureggiante ed incontaminata, un piccolo eden naturale che ammaliava i primi ospiti che da lì a poco fecero scoprire l'isola verde su scala planetaria. A quei tempi, nella baia di Citara, da una bianca casucola un fascio di luce si stagliava nella baia per poi perdersi tra le onde del mare: era il Faro di Punta Imperatore.

Dal giorno della sua attivazione, nel 1884, ogni cinque secondi questa luce abbagliante e continua della lanterna, da un'altezza di oltre 60 metri viene in aiuto dei naviganti quando la rotta è smarrita.

Francesco De Falco era il guardiano del faro, ed in quella casucola ci viveva con la moglie Lucia e i suoi figli. Prima di questo importante incarico Francesco lavorava al porticciolo di Forio come scaricatore di botti, e su quel lembo di spiaggia avvenne il primo incontro con Lucia che molto più giovane rimase affascinata da quell'uomo che entrava ed usciva dal mare con i

Is there a place where the horizon is so far away and magical to appear next? A place where it is possible to admire the vast sea trying to remember an emotion? Where at the San Lorenzo night the shooting stars seem to pass before the desire gets lost in the waves of the sea?

Imponent, immovable, the lighthouse of Punta Imperatore is solitary as if it was

suspended between land and sea to rule over the Tyrrhenian Sea. Its presence is discreet, but at the same time with its imposing size and its white light arms, it instills security, and not only to sailors.

In the past but also nowadays this is the most ancient lighthouse of the whole Mediterranean Sea. A piece of our island's story, rich in anecdotes that characterized the



Faro di Punta Imperatore visto dal basso
Punta Imperatore lighthouse seen from below

zampilli di vino rosso che scendevano sul viso rendendolo tanto buffo quanto affascinante. L'amore tra i due diede al mondo sette figli che dopo la nomina del papà si trasferirono a Punta Imperatore. La vita sul faro era fatta di tanta solitudine ma circondato dall'affetto di questa numerosa famiglia Francesco si riteneva l'uomo più felice del mondo. Vere e proprie suggestioni romantiche con la piccola bianca costruzione, una straordinaria vegetazione cresciuta a picco sul mare, inaccessibile al di là di un cancello, nell'isolamento più assoluto, interrotto soltanto dalle grida degli uccelli marini, ed in inverno dal mare in tempesta.

Due volte a settimana si scendeva in paese (per raggiungere il centro ci si impiegava circa due ore) per acquistare il necessario in un periodo dove gli echi dei bombardamenti si sentivano nitidamente dall'altezza di Punta Imperatore. Anni duri dove mamma Lucia non fece mancare nulla ai propri figli, supportata da un marito che curava quello spazio con tanta parsimonia come fosse casa sua. E fù per troppa parsimonia che il 25 Novembre del 1937 la vita di Francesco fu portata via da una scarica elettrica durante la riparazione di un improvviso guasto al faro.

Vista su Forio dal Faro di Punta Imperatore
Overlooking Forio from the Punta Imperatore lighthouse

story of a Forian family on an island, wilder and more natural than now, where the new technology didn't exist and many fishermen ventured for days among the dangers on the open sea without the certainty of coming back home.

During the 1930s the local population was living in a pleasant place surrounded by lush and unspoiled greenery, a small natural paradise that charmed the first guests who soon would have discovered the green island completely. At that time, in the Bay of Citara, from a white small house a stream of light stand out the waves of the sea: it was the Punta Imperatore lighthouse.

Since its activation day in 1884, every five seconds, this continue and dazzling light of the lantern, from a height of 60 meters, helps the sailors when the route is lost.

Francesco De Falco was the lighthouse keeper, and in that small house he lived with his wife Lucia and his sons. Prior to this important assignment, Francesco was a docker who used to handle barrels at the port of Forio and on that stretch of beach occurred the first meeting with Lucia who was fascinated by that young man who sailed the open sea every day with

jets of red wine on his face making him so funny and charming. During their marriage, they had seven children and after they moved to Punta Imperatore. The life on the lighthouse was made of so much solitude, but surrounded by love of this large family and Francesco believed to be the happiest man in the world. There were real romantic suggestions with the small white building, an extraordinary vegetation grown on the sea, inaccessible beyond a gate, the most absolute isolation, interrupted only by the songs of seabirds, and in winter from the stormy sea.

Twice a week people went down to the village (it takes about two hours to get the center) to buy the necessities when the echoes of the bombing could be heard clearly from Punta Imperatore.

Hard years when Mamma Lucia always made sure her children had everything they needed thanks to the help of a husband who cared so sparingly that space as if it were his home. And it was because of too sparingly that on November 25, 1937 Francesco passed away as a consequence of a shock during the repair of a sudden failure of the lighthouse.



Nel 2008 Lucianna De Falco nota attrice drammaturga, nipote di Francesco&Lucia, ha messo in scena uno spettacolo emozionante dal titolo "Luci: voci e volti dal faro" svoltosi nell'androne del faro in una magica serata di Luglio per rievocare questa bella e triste storia diventata uno spettacolo teatrale che ha ripercorso scene quotidiane di vita a Punta Imperatore e la protagonista era nonna Lucia Capuano per tutti Luci.

Qui di seguito viene riportato il monologo che rievoca la notizia della morte di Francesco:

"Non sapevo ancora niente, perché niente mi avevano detto... una mattina come le altre, con i bambini da mandare a scuola, i fiocchi da annodare ai colletti dei grembiuli, le macchie d'inchiostro da far sparire all'ultimo momento, con le dita bagnate di saliva... non sapevo ancora niente... "non c'è acqua nel secchio, bisogna scendere giù... e ricordati di legarci lo spago allo sportello, perché stanotte tirava vento e non si è chiuso occhio"... niente sapevo... ma già fuori la porta, nell'androne, per le scale, tutto un rimbombo: "E ora come fa?", "E ora come fa?"

In 2008, Lucianna De Falco famous playwright actress, Lucia and Francesco's granddaughter, staged a thrilling show titled "Luci: voci e volti dal faro", set in the lobby of the lighthouse in a magical July evening to commemorate this beautiful and sad story, nowadays turned into a play that has performed everyday scenes of life in Punta Imperatore with the protagonist Grandma Lucia Capuano, well-known as Luci.

Below is the monologue that evokes the new of the Francesco's death:

"I did not know

anything yet, because nothing they had told me... a morning like any other, with the children to send to school, the ribbons to be tied to the collar of the aprons, ink stains to disappear at the last moment, with the fingers stained with saliva... I did not know anything... "There is no water in the bucket, it is necessary to go down... and remember to tie the string to the door, because last night was windy and we have not slept a wink"... nothing I know... but out the door, on the stairs, there was a rumble: "So how does he do it?", "So how does he do it?"



Tramonto visto dal Faro di Punta Imperatore
Sunset seen from the Punta Imperatore lighthouse



Il Faro dalla sottostante Baia di Citara
The lighthouse from the Citara Bay

...eh si ora come fa! Ma l'indomita Luci non si perde d'animo e con la fermezza e l'orgoglio delle donne dell'epoca chiede alle autorità di prendere l'incarico del marito. In un'epoca dove le pari opportunità erano sconosciute, una donna, Lucia Capuano, diventa guardiana del faro, la prima donna farista in Italia. Giornate faticosissime ma per Lucia era quasi un dovere per far sì che il ricordo di Francesco visse all'infinito ogni cinque secondi...

Da quel momento Luci è un simbolo, un antieroe, una donna coraggiosa che va oltre le convenzioni, che immagina qualcosa di inimmaginabile nel '37 ma forse ancora oggi, ma anche parte profonda dell'identità dell'isola. Un essere umano rinnega il suo destino per intraprendere una strada che rende la sua vita viva e non solo galleggiante, raccogliendo quel rispetto che a quei tempi era ad appannaggio dei soli uomini.

Grazie alla nipote Lucianna e il suo stupendo spettacolo andato in scena nel 2008 trova voce la memoria di un intero

Eh... now what happens?! But the indomitable Luci doesn't lose heart and with firmness and pride of the women of that time, asked the authorities to take charge of her husband. In an age where equal opportunities were unknown, a certain woman, Lucia Capuano, becomes the guardian of the lighthouse, the first woman lighthouse keeper.

Hard days but for Luci it was almost a duty to make sure that the memory of Francesco lived forever every five seconds...

Since that moment, Luci is a symbol, an anti-hero, a courageous woman that goes beyond convention, who imagines something unimaginable in '37, but perhaps even today, she is part of the island's identity. A human being denies his destiny in order to make his life not only alive and floating, considering the value of the respect that at that time was the prerogative of men alone.

Thanks to the granddaughter, Lucianna, and her beautiful spectacle staged in 2008,

paese, con i sogni e le fantasie delle generazioni vissute all'ombra del Faro, i ricordi di coloro che negli anni vi hanno lavorato, vi hanno abitato, dei pescatori per i quali esso non ha mai smesso di essere il punto di riferimento, memorie, raccolte in una serie di interviste dal valore inestimabile.

Sono passati quasi settanta anni e tutte le sere ogni cinque secondi, il Faro è lì che illumina le notti della baia di Citara, e anche oggi che la bianca casucola è disabitata ha sempre il suo fascino magico, con la sua vegetazione selvaggia, i suoi panorami senza fine nell'isolamento più assoluto, interrotto soltanto dalle grida degli uccelli marini, ed in inverno dal mare in tempesta...

PS: un ringraziamento speciale va alla mia cara amica Lucianna De Falco per l'aiuto nel reperire informazioni e curiosità, sperando che lo spettacolo del 2008 possa avere un seguito, perché la memoria storica è un presente che non finisce mai di passare. ■

the memory of an entire country is still alive with dreams and fantasies of generations lived in the shadow of the lighthouse. There are memories of those who have worked over the years, where they have lived, the fishermen for whom the lighthouse has never ceased to be the reference point, memories, gathered in a series of invaluable interviews.

It had been nearly seventy years, and every night, every five seconds, the lighthouse is there that illuminates the nights of the Citara

Bay, and even today that the white small house is uninhabited, it has always its magical charm and wild landscapes with endless viewpoints and absolute isolation, interrupted only by the songs of seabirds, and in winter by the stormy sea...

PS: special thanks to my dear friend Lucianna De Falco for her help in finding information and curiosities about the show in 2008, in the hope that it may get a sequel, because the historical memory is a present that never ends. ■



Il Faro visto dall'alto
The lighthouse seen from above



Andar per sentieri

di Alessia Impagliazzo

Mi avete presto in castagna! Sorpresa a perlustrare il bosco, a visitare le case di pietra, fotografando scorci che custodiscono suggestivi belvedere.

Una domenica immersa nei colori caldi e bruciati dell'autunno, delle foglie secche, dei primi ricci ha un sapore romantico e avventuroso.

Perdere la bussola o Tom Tom, che dir si voglia, e partire con l'intenzione di camminare, scoprire, respirare, fotografare, rilassarsi in compagnia di amici. Con Giusy e Daniele abbiamo stilato l'hit list dei luoghi d'interesse all'insegna della natura, avvalendoci dei consigli dell'escursionista Assunta Calise. La prossima volta, infatti, abbiamo in serbo di attraversare insieme il percorso Serrara (Calimera) Epomeo Fiaiano, che ci suggerisce per la sua particolare bellezza.

Dopo Epomeo in Sella, dunque, sono ritornata con piacere a Serrara percorrendo un camminamento semplice, accessibile a tutti, quello della Falanga, a 600 metri sul livello del mare.

È curioso notare come da Forio e precisamente dall'incrocio per raggiungere i Giardini della Mortella, si intraveda la sagoma del gigante Tifeo, il cui mito si tramanda da secoli: Capo dell'Uomo la fronte, la cima dell'Epomeo il naso e poi tutto il corpo.

Non siamo i soli ad aver desiderato questi luoghi. Incontriamo diversi turisti, dei cacciatori, una famiglia che ci ha colpito per i suoi piccoli escursionisti in erba e persino degli amici, il mondo è davvero piccolo, impegnati a preparare un picnic.

Si parte dal ristorante Il Braconiere. Parcheggiata l'auto, due ore di puro movimento. Le scoperte più insolite avvengono quando si abbandona il sentiero, ci conferma dalle sue foto un ischitano con cui ci intratteniamo mentre consumiamo uno spuntino, ma è bene preferire le ore diurne e fare attenzione perché all'inizio non ci sono indicazioni.

Da Bocca di Serra, volgendo lo sguardo verso l'alto, noterete una croce posta proprio lì dove persero la vita tredici inglesi scomparsi nel terribile disastro aereo del 9 marzo 1947. Se sarete fortunati incontrerete anche un gregge di pecore e questo vi farà sentire un po' come Heidi e Peter.

Walking along the trails

by Alessia Impagliazzo

You have caught me out! I was scouring the wood, visiting the Stone Houses, photographing views of beautiful viewpoints.

One Sunday immersed in warm and burned autumn colors surrounded by dry leale and the first husks I felt around me a sense of romance and adventure.

It is a good idea to lose their bearings

and leave with the intention of walking out, breathe, take pictures and relax with friends. With Giusy and Daniele we have compiled the hit list of the sights of nature, on the excursionists Assunta Calise's advice. Next time, in fact, we plan on crossing the path of Serrara (Calimera) Epomeo Fiaiano, recommended for its particular beauty.

After 'Epomeo in the saddle', then, I come back with pleasure



Casa di pietra
Stone House

Qui la vegetazione è scarna (gariga). C'è la pungente Carlina raggio d'oro, l'euforbia a cespì, le ginestre, il fiordaliso stellato e all'ingresso dei Frassitielli persino la ginestra etnense che il botanico Gussone portò sull'isola verde.

Il camminamento caratterizzato da ammassi rocciosi, erosi dagli agenti atmosferici, vi condurrà al Belvedere Fatebenefratelli ai Frassitielli, una zona che prende il nome con molta probabilità dai Frassini, anche se i tre esemplari lasciano spazio ad una prevalenza di Robinie. Il sottobosco, che in primavera sfoggia gigaro, ciclamini e aglio triquetto, in autunno cede il passo a panorami più spogli e brulli, agli asparagi selvatici e a qualche verde pungitopo. Cestino alla mano, dopo le piogge, qui troverete anche i funghi porcini, ma per quelli bisogna puntare la sveglia e farsi accompagnare da persone esperte.

Si continua per la Falanga.

Un bosco di castagni fa da ombrello, alberi giovani ma longevi, un legno prezioso utilizzato come sostegno per le viti, vi condurrà ad una scoperta inaspettata.



to Serrara to walk along a simple path, accessible to all, towards Falanga, 600 meters above the sea level.

And it is interesting to note that from Forio and specifically from the crossroad to reach the Mortella Gardens, we can see the shape of giant Typhon, whose legend has been handed down for centuries: Capo dell'Uomo is his forehead, the top of Epomeo his nose and the rest of the mountain represents the whole body.

We are not the only ones who have longed for these sites. We met several tourists, hunters, a family that impressed us with its little hikers and even our friends, the world is really small while we prepare a picnic.

We start from Bracconiere Restaurant. After having parked the car, we enjoy two hours of pure movement. The most unusual discoveries occur when you leave the path, an islander confirms it us showing a picture of these places. We stop and consume a snack, but it is good to prefer the daytime, and be careful because there are no indications entering the path.

From Bocca di Serra, looking upward, you will notice a cross placed there where thirteen Englishmen lost their lives disappeared in a terrible plane crash

on March 9, 1947. If you are lucky you will meet a flock of sheep and this will make you feel a bit like Heidi and Peter.

Here the vegetation is sparse (garrigue). There is biting Carlina golden ray, the spurge in clumps, brooms, Cornflower and even the entrance of Frassitielli the intense broom that the botanical Gussone brought to the green island.

The path marked by rocky piles, eroded by the atmospheric agent, will take you to the Belvedere Fatebenefratelli to Frassitielli, an area that probably takes its name from Frassini, even if the three specimens give way to a prevalence of Robinie. The undergrowth, which boasts a lush vegetation in spring with cyclamen and garlic, in fall gives way to more bare and barren landscapes, with wild asparagus and some green holly. Basket in hand, after the rains, you will also find mushrooms, but for those you have set your alarm and be accompanied by experts.

Continue along the Falanga wood.

A forest of chestnut trees looks like umbrella, young trees, but long-lived, a precious wood used as support for vines, will lead you to an unexpected discovery. In these places, which seem untouched by man,



Sagoma del gigante Tifeo
The shape of giant Tifeo

In questi luoghi, che di primo acchito sembrerebbero inviolati dall'uomo, troverete le fosse per conservare la neve e le case di pietra mimetizzate nella vegetazione sempre più fitta. Le case, dei massi tufacei, erano un antico rifugio per i coltivatori d'uva. I vitigni, un tempo, abbracciavano anche queste zone, prima che i castagni avessero il sopravvento. Per un occhio attento il bosco è in continua trasformazione da stagione in stagione, di anno in anno.

Un tempo era percorso abitualmente dalle nonne di Serrara e del Ciglio, che lo attraversavano per andare a vendere la verdura quando il turismo stava appena cominciando a nascere.

Dalla Falanga, infatti, si può raggiungere Casamicciola; mentre seguendo le indicazioni blu sui castagni, al bivio, dove si trova il suo masso più alto, deviando a sinistra si arriva a Santa Maria al Monte dove si può proseguire per una comoda e panoramica strada direzione Forio o via Bocca (Giardini Ravino).

Lungo il sentiero colleziono cortecce, ricci e foglie gialle per portare nel mio centrotavola un po' d'autunno, un po' della mia giornata.

Per i percorsi naturalistici si consigliano scarpe da trekking e allenamento. ■

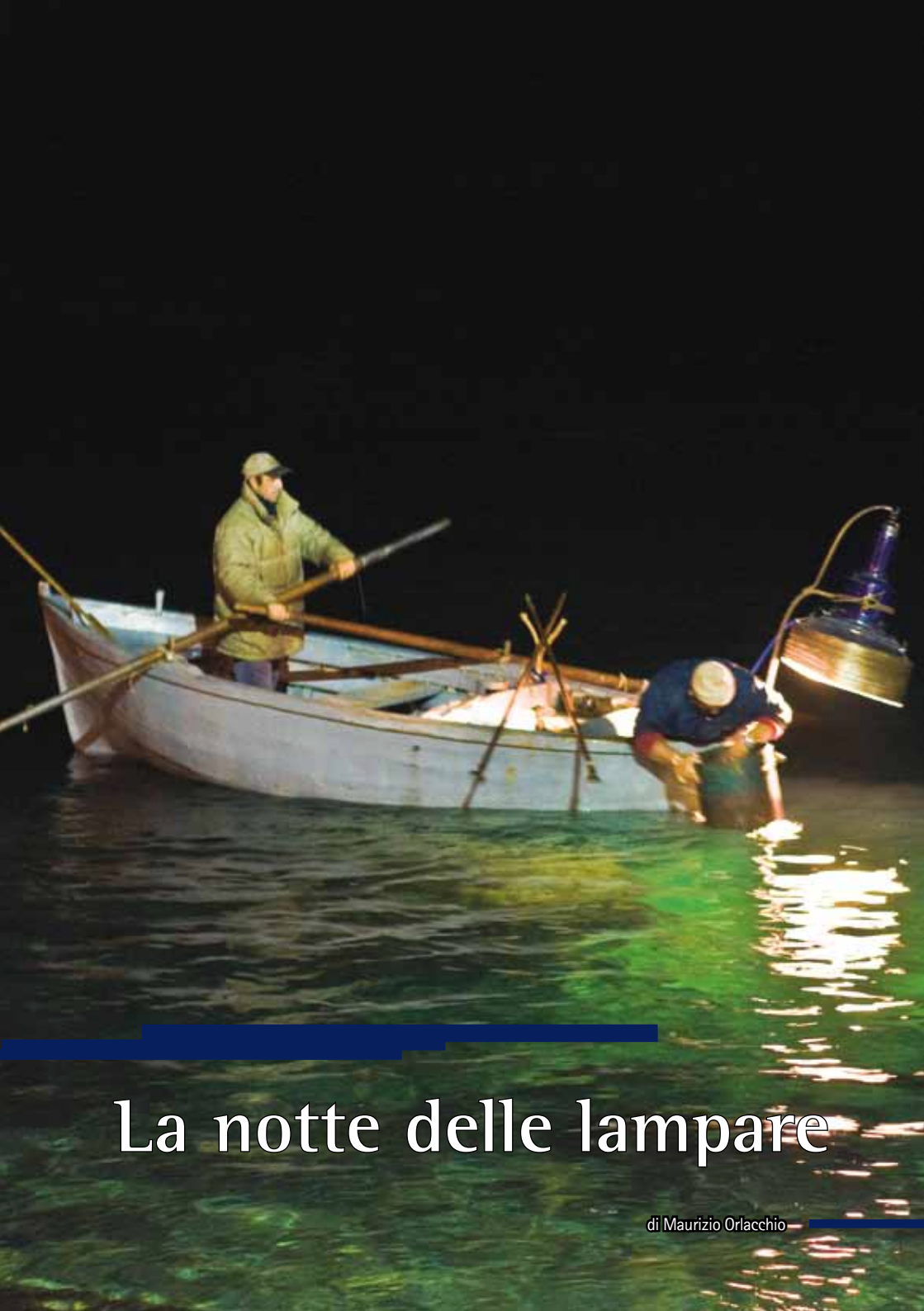
you will find holes to keep the snow and stone houses camouflaged in the thicker vegetation. The houses, blocks of tufa rock, were an ancient refuge for grape growers. The vines at one time embraced these areas even before the chestnut got the upper hand. For an watchful eye, the forest is constantly changing from season to season, year after year.

In the past it was a path attended by grandmothers from Serrara and Ciglio, who crossed it to go sell vegetables when tourism was just beginning to emerge. From Falanga, in

fact, you can reach Casamicciola, while following the blue directions on the chestnut trees, at the junction, where there is its highest point, turning to the left, you arrive at Santa Maria del Monte where you can go towards a comfortable and scenic road to Forio or Via Biocca (Ravino Gardens).

Along the path I collect barks, husks and yellow leaves to bring a little bit of autumn and my day in Falanga on the table.

For the nature trails we recommend hiking and gym shoes. ■



La notte delle lampare

di Maurizio Orlacchio

"Santiago" gli disse il ragazzo mentre risalivano la riva dal punto sul quale era stata sistemata la barca. "Potrei ritornare con te. Abbiamo guadagnato un po' di quattrini."

Il vecchio aveva insegnato a pescare al ragazzo e il ragazzo gli voleva bene.

"No" disse il vecchio. "Sei su una barca che ha fortuna.

Resta con loro."

"Ma ricordati quella volta che sei rimasto ottantasette giorni senza prendere pesci e poi ne abbiamo presi di enormi tutti i giorni per tre settimane di seguito."

"Ricordo" disse il vecchio. "Lo so che non è perché dubitavi di me, che mi hai lasciato... .."

(da Il Vecchio e il mare-Hemingway)

Il tramonto era passato da un paio di ore ed una signora da poco ospite della nostra isola mi chiedeva a quale paese corrispondessero le luci che si vedevano verso il mare. "Signora quello che vede sono lampare, sono le luci dei pescatori di totani".

Spinto da un inguaribile senso di nostalgia, ricordo quando da ragazzino provai la prima emozione nell'uscire in barca di notte con mio padre e mio zio Pierino, regalando a me e mio cugino Checco un dono dal valore incalcolabile, fosse soltanto per averci permesso di conservare negli occhi e nel cuore le immagini e le sensazioni di quei momenti. Notti intere in mare aperto dove tutto quel buio avrebbe reso inquieto anche l'animo più audace. Vedere solo il nero dell'acqua e sentire il rumore cadenzato e assordante del motore del gozzo ti induceva al silenzio totale, che si rompeva solo quando arrivavi sul posto prescelto. Appena il motore veniva spento, come per magia, riprendevi possesso anche della tua mente, e finalmente potevi parlare, bardati come i pescatori delle acque del nord: maglioni, cappelli, calze "perché la notte l'acqua di mare ti entra nelle ossa".

E pensare che prima, negli anni cinquanta, i totani arrivavano fin sulla battigia (in gergo era lo "straquo") e lì rimanevano in quanto la sacca si riempiva di sabbia non facendoli muovere, da lì il famoso detto "mi sembrò un totano". Oggi sempre più isolani si ritrovano in mare aperto per la "nottata delle lampare" e ancora oggi non mi spiego come, nel buio più totale, potessero riconoscersi tra di loro i vari pescatori. A notevoli distanze si chiamavano per nome, rispondendo con frasi che spezzavano il silenzio ovattato, illuminato dalla luna e rotto dallo sciacquo delle onde.

Penso che non esista ischitano che non abbia mai fatto un'uscita notturna di pesca al totano. E penso che, nonostante sia io persona per niente avvezza alla pesca, non esista un tipo di pesca più magica, più affascinante.

Per capirne un po' di più dal punto di vista squisitamente tecnico mi rivolgo ad uno dei tanti isolani che da anni si cimenta nella pesca al totano: Giorgio Mattera in arte "il Negus".

The night of lights

by Maurizio Orlacchio

"Santiago", the boy said to him as they climbed the bank from where the skiff was hauled up. "I could go with you again. We've made some money".

The old man had taught the boy to fish and the boy loved him.

"No", the old man said. "You're with a lucky boat. Stay with them".

"But remember how you went eighty-seven days without fish and then we caught big ones every day for three weeks".

"I remember", the old man said. "I know you did not leave me because you doubted".

(from The Old Man and the Sea, Hemingway)

The sunset was passed for a couple of hours and a lady-guest of our island, recently, asked me which was the illuminated country she saw in front of the sea. "Lady, what you see are flashes, are the lights of the squid fishing".

Driven by a strong sense of nostalgia, I remember when I was a kid, I felt my first emotion upon boating at night with my father and my uncle Pietro. This was a great gift for me and my cousin Checco, just for remembering images and feelings of those moments.

Whole nights in blue water where all that darkness would have troubled even the more daring spirit.

Seeing only the black water, hearing the rhythmic sound of the deafening engine of our fishing boat, induced to total silence that was broken only when we reached our destination.

As soon as the engine was turned off, as if by magic, we felt better, and finally could speak

as fishermen in the waters of the North: sweaters, hats, socks, "because at night the sea water gets into your bones".

And to think that before, in the fifties, the squids come on the beach (in the jargon were the "straquo") and they stopped there because the undertow was filled with sand will not make them move. From this fact derives the famous saying "You look like a squid". Today even more and more islanders go on boating in blue water at the "Night of the lights" and I still can not explain how, in total darkness, they could recognize each other the various fishermen. From a considerable distance they called by name, answering with phrases that broke the silence by the rushing waves under the moonlight.

I think that an islander who has never gone on boating at night to squishing, doesn't exist! And I think, although I am not a person accustomed to fishing, there is no more magical type of

Pescatore figlio di pescatori, collo taurino, le rughe scavate dalla salsedine, gli avambracci tatuati nella miglior tradizione marinara fanno del "Negus" un perfetto "totanaro". Con l'immancabile sigaretta stile Humphrey Bogart e il cicchetto di brandy invecchiato, comincia spiegandomi la parte più importante: la preparazione della "totanara".

La totanara ha un fusto in acciaio che reca ad un estremo un ciuffo di ami che serve per uncinare il totano, dall'altra una fonte luminosa intermittente che serve per attrarlo. La totanara è legata ad un filo di nylon lungo almeno 100 metri. Attorno al fusto viene avvolta l'esca: la totanara viene "annescata" con fette di pancetta, con una sarda sottosale, assicurate al fusto con sottile filo di cotone, operazione che viene eseguita a quattro mani. Poi vi sono le esche speciali e la favorita di Giorgio e' la "perchia" (sciarrano) sottosale, che per l'esperto pescatore è la migliore esca che esiste. Il totano mi dice, come il calamaro, entra in attività nel tardo pomeriggio fino a poco prima dell'alba, quindi è bene trascorrere tutte queste ore in mare nella maggior sicurezza possibile. I punti da preferire sono quelli non troppo lontani dalle coste, e per quanto riguarda il periodo è bene affrontare la battuta di pesca con la luna nuova. Ormai il totano lo si pesca tutto l'anno, ma la vere "notti delle lampare" vanno da fine Luglio a Settembre quando il mare si riempie di luci come un palcoscenico immenso con le stelle e la luna che fanno da contorno. Mi racconta Giorgio, che la magia della pesca a totani inizia



Totanara
Totanara (hook for the squid fishing)

fishing, maybe the most fascinating.

From a purely technical point of view, I ask one of the many islanders, who for years has been deeply involved in the squid fishing: Giorgio Mattera, also known as "Negus". Fisherman's son with bull neck, wrinkles carved by salt, forearms tattooed in the best seafaring tradition make "Negus" the perfect "totanaro" (who fishes squids). With the ever-present cigarette, in Humphrey Bogart style, and sip of brandy, he begins by explaining the most important part: the preparation of "totanara" (the equipment for the squid fishing).

The totanara has an iron stem with a tuft of hooks for seizing the squid to one side, and the other a flashing light source that is used to attract it to the other side.

The totanara is

linked to a nylon thread along at least 100 meters.

Around the stem there is the bait: the totanara is baited with slices of bacon, secured and a thin cotton thread, an operation that is performed by four hands.

Then there are the special bait and the favorite of George is perchia (a type of fish), that for the experienced fisherman is the best bait. The Squid - he tells me - becomes to move in late afternoon until just before dawn, so it is good to spend all these hours fishing in the greatest possible security. The best area is set not too far from the coasts, and the best time to fish is during the new moon. By now, all year round is recommended for fish squid, but the real "night of the lights" ranging from late July to September when the sea is rich in lights like an

Giorgio Mattera, in arte il "Negus"
Giorgio Mattera known as "Negus"



quando osservi lo scintillio del plancton che affiora sulla superficie e senti l'acqua muoversi, come per il guizzo di qualche pesce: è il segnale della presenza di ricciole giganti e di 'canesche' affamate: un ottimo segnale.

Una volta che le posizioni in barca sono assegnate comincia l'attesa fantasticando su cosa possa succedere sotto la barca, su che cosa passi lì sotto. Ognuno con la propria esca tra le mani, ed il secchio in cui far ricadere la lenza tra i piedi, lascia andare giù il filo, 30-40 metri, aspettando di percepire con le dita uno strattone, un segno che qualcosa abbia abboccato.

A volte sono attese interminabili e nel frattempo si addenta uno spuntino veloce sperando che proprio in quel momento il mollusco non "bussi"! Mi avverte Giorgio che quando il totano lo tira fuori devi stare attento, perché schizza dalla sua sacca l'acqua come un segnale inconfondibile e "vendicativo". Il "Negus" mi racconta che prima si usava tenere un fornellino in barca per assaporare il totano a... km zero friggendolo al momento. Oggi si è quasi "obbligati" a portare a casa l'ambito mollusco e permettere alle mogli di cucinare una delle prelibatezze della cucina ischitana, unico nel suo genere: il totano imbottito. Il ripieno con mollica di pane raffermo, olio, prezzemolo, olive nere, capperi, uva passa, pinoli, origano, salsa di filetto di pomodoro, uova, da al piatto un sapore caratteristico perché si riesce a cogliere in esso il dolce e il salato, sapientemente fusi insieme.

Certo il pensiero di una cena con il totano imbottito rallegra il ritorno ma per Giorgio e tutti quelli che amano "la notte delle lampare", questo è il momento di ascoltare in silenzio il rumore del vento, debole e umido, aspettando di vedere le luci del porto che come una cometa indicano la via, con il sale che ti appiccica la faccia, la stanchezza che ti assale ma lo sguardo soddisfatto e gioioso: è arrivato il periodo della pesca a totani! ■

enormous stage with stars and moon all around. Giorgio tells me that the magic of the squid fishing starts when you observe the sparkle of the plankton that rises to the surface and feel the water moving, like the dart of a fish: this is the signal of the presence of a greater amberjack and hungry dogfishes: a good signal.

Once the positions are assigned on board, waiting begins fantasizing about what could happen under the boat, what happens down there. Each fisherman with its own bait in his hands, the bucket and the line between his feet, lets go down the line, 30-40 meters, waiting for feeling a tug on his fingers, a sign that something has taken the bait.

Sometimes for the fishermen is an endless waiting and in the meantime,

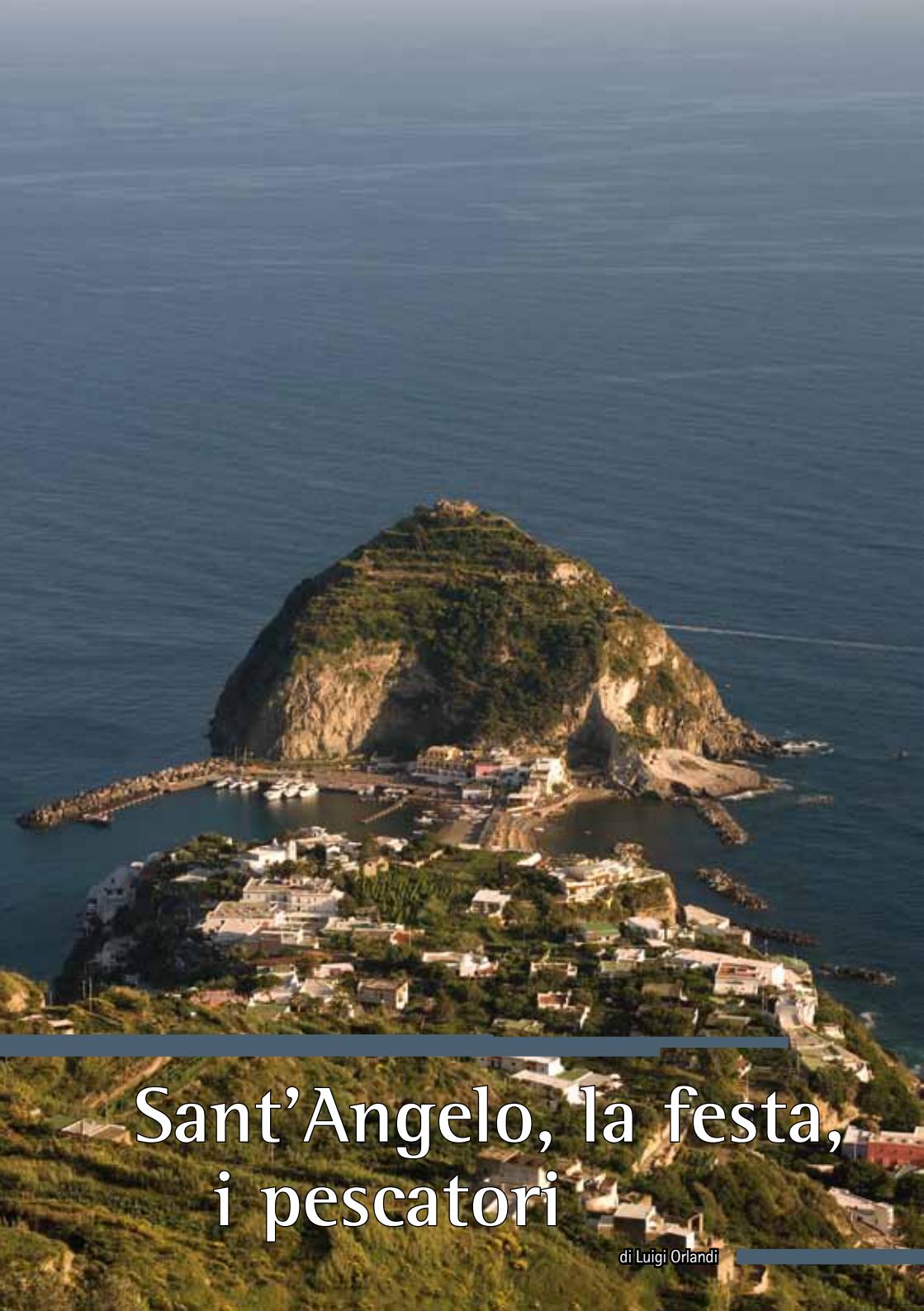
they have a break, hoping that at that very moment the shellfish does not 'knock'! Giorgio tells me that when you take out the squid

must be careful because it splashes the water from the bag as an unmistakable and 'vindictive' signal. "Negus" tells me that in the past they were used to keeping a stove boat to taste the squid with zero miles, very natural... Today it is almost a must to take the squid home so that wives can cook one of the most important tastiness of the cuisine of Ischia, one of a kind: the stuffed squid. It is a tasty dish with bread, oil, parsley, black olives, capers, raisins, pine nuts, oregano, tomato sauce, tenderloin, eggs, giving the dish a distinctive flavor because it captures the sweet and salty cleverly fused together.

Of course the thought of a dinner with stuffed squid, gladdens the return but for Giorgio and all those who love "the night of the lights" this is the time to listen in silence the noise of the wind, weak and wet, waiting for seeing the lights of the port that, like a comet, show the way. They have salt on the face, but the fatigue that assails them disappears and turns into joy and happiness: now it's time to squid fishing! ■



Totani Squids



Sant'Angelo, la festa, i pescatori

di Luigi Orlandi

Nelle foto in bianco e nero, nei bozzetti d'epoca in vendita presso i piccoli bazar del centro e nei favolosi racconti della gente che, stanca per gli anni e la fatica, se ne sta assisa tutto il giorno sulle panchine e fuori dai bar della caratteristica piazzetta, possiamo ancora scorgere il piccolo borgo di S. Angelo, come era una volta, una nutrita comunità di pescatori che nel mare generoso e nei suoi frutti vedeva riflessa sé stessa, i propri valori, la propria ragion d'essere.

Oggi quel paesello di pescatori non c'è più, le tante piccole e colorate barche rimpiazzate da poche feroci e prepotenti navi-pescherecci; il numero dei pescatori (di professione, s'intende) è quasi imbarazzante: quattro, cinque o poco più, una decina al massimo. L'età media, manco a dirlo, si aggira intorno ai 65 anni. «E i giovani?», si dirà... Beh, i giovani se ne sono andati da un pezzo, a frotte – proprio come i pesci – uno dopo l'altro, tutti. La prospettiva di più lauti guadagni deve averli evidentemente sedotti e storditi, spingendo taluni a dimenticare per sempre le proprie radici, il borgo natio, il lavoro alacre dei padri e dei nonni, e ad andare via. «Sono nato pescatore, lo era mio padre e così pure mio nonno – sentiamo dire in giro, in piazzetta. Ebbene, Dio mi ha dato tre figli: nessuno di loro è rimasto, nessuno di loro oggi fa il pescatore».

St. Angelo, celebration and fishermen

by Luigi Orlandi

A large community of fishermen that in the sea reflected itself, its values, its raison d'être, seats on the benches all day and out of the bar in the characteristic square. It is the little village of St. Angelo, as it once was in black and white photos representing a past age on sale at the small bazaar in the town center and in fabulous local tales.

Today the fishing village is a place that is no more, the many small and colorful boats replaced by a few 'fierce' and powerful drag boats; the number of fishermen (professional, of course) is almost

embarrassing, four, five or so, a dozen at most. The average age is around 65. "And the youth?" ... Well, young people went away a long ago, - just like fishes - one after the other, all. The prospect of more good earnings has obviously captivated them, forgetting forever their origins, the home town, the prompt work of their fathers and grandfathers, and they go on. «I was born a fisherman, my father and my grandfather were fishermen - we hear about in the square. Well, God has given me three children, none of them remained, none of them is now a fisherman».



S. Angelo - Pescatori
S. Angelo - Fishermen

Sicché, la vecchia S. Angelo, l'antica comunità di pescatori, risiede tutta esclusivamente nella memoria di chi qui è rimasto e nel mare d'intorno, sotto costa, nella sua piccola imbarcazione di legno ha trascorso l'intera esistenza. C'è invero chi, come Pietro Barricelli, da S. Angelo non s'è mai mosso: «Il mare – ci spiega – è tutta la mia vita, qui sono nato e qui voglio morire». Ancor oggi Pietro, seppur anzianotto, quasi ritualmente riproduce ogni di le stesse operazioni di sempre, apprese un giorno lontano di tanti anni fa da suo padre: sveglia all'alba (intorno alle 5 del mattino) per ritirare le reti gettate in mare il giorno prima, raccolta del pesce e scarto dei rifiuti, trasporto al mercato, battuta di pesca sotto costa intorno alle 4 mezza del pomeriggio con nuove reti da gettare e la speranza che si riempiano nelle ore a venire. «E' la vita del pescatore, questa, nulla di più».

Con Pietro continuiamo a parlare volentieri, è disponibile, gentile. Finiamo col sederci ad un tavolino, per un caffè.



Pietro Barricelli, pescatore
Pietro Barricelli, fisherman

So, the old St. Angelo, the ancient fishing community, lies solely in the memory of all those who remained here surrounded by the sea, the coast, in its small wooden boat has spent his entire life. There is indeed who, like Pietro Barricelli, never moved from S. Angelo: «The sea – he explains – is all my life, I was born here, and here I want to die». Even today, Pietro, although elderly, almost ritually reproduce the same operations every day all the time, one day, he learned many years ago by his father some important actions a fisherman must do: wake-up time at dawn (about 5 am) to haul the nets casted the day before, once collected the catch and scrapped the waste, there is the transportation to market, fishing trip to the coast at 16,30 with new networks to cast hoping that fill in a few hours. «It is the life of the fisherman, this and nothing more».

With Pietro, we continue to speak willingly, he is willing and kind. We sit down at a table for a coffee. «The sea is a wonderful thing – tells us smiling – and then... it is incredibly generous. Unlike the farmer

who has to hardly work the ground to see the fruits, instead the sea gives its 'fruits' us spontaneously. Only the sea wants nothing in return, no demands. The only thing the sea wants is respect, and we forget it too often». Pietro was sad for a moment: he remembers the broken shoes, and plastic bottles netted in the meshes of the network, almost more heavy, in the morning, the rubbish than the fishes. «Men are killing the sea – he explains angry. Collecting this rubbish from the sea every time is a heart attack, an excruciating and painful injury».

The fishermen, like Pietro, really respect the sea. It is the same regarding the village, the charming S. Angelo, an oasis of peace, still a part from the new building.

Together with other fishermen, in fact, Pietro get a move on preserving some traditional celebrations and special occasions such as the Feast of the Lampuga, present this year in the programme "Viva il mare". The entire exhibition will take place on October 2 in the square of St. Angelo, its epicenter. The rally

«Il mare è qualcosa di meraviglioso – ci racconta sorridente – e poi... diciamolo, è incredibilmente generoso. A differenza del contadino che tanta fatica e sudore ha da smaltire sulla nuda terra per vederne i frutti, il mare si concede a noi pescatori spontaneamente; il mare dà soltanto, nulla vuole in cambio, nulla pretende. L'unica cosa che il mare ci chiede è il rispetto, e ce ne dimentichiamo troppo spesso». Il volto di Pietro si fa scuro per un istante: ha in mente le scarpe rotte, le lattine consunte e le bottiglie di plastica incastrate nelle maglie della sua rete, quasi più pesante, al mattino, per la mondezze che per i pesci. «Lo stanno uccidendo, il mare – prorompe arrabbiato. Raccogliere queste schifezze dal mare è ogni volta un colpo al cuore, una ferita lacerante e dolorosa».

Chi è rimasto, come Pietro, il mare lo rispetta davvero. E altrettanto fa con il proprio paesello, l'incantevole S. Angelo, oasi di pace sfuggita ancora in parte all'amplesso edace del cemento e del denaro. Assieme agli altri pescatori, infatti, Pietro si dà da fare affinché siano salvaguardate alcune celebrazioni e ricorrenze tradizionali come la Festa della Lampuga, inserita quest'anno nel programma dell'evento "Viva il mare". L'intera rassegna è prevista per il giorno 2 ottobre, ed avrà ovviamente nella piazzetta di S. Angelo il proprio epicentro. Il raduno è fissato per le ore 9 presso la spiaggia "Chiaia di Rose", in vista di un'azione collettiva di pulizia delle scogliere e dei fondali antistanti la spiaggia e la baia dei Maronti, mentre alle ore 12 si leverà la caratteristica 'ndrezzata (nel dialetto ischiatano vuol dire "intrecciata"), un canto rituale, recitato e danzato con l'ausilio di spade e bastoni, davvero suggestivo. La vera e propria Festa della Lampuga entrerà nel vivo intorno alle ore 13 con la degustazione di prodotti tipici e dell'eponimo pesce azzurro (rigorosamente grigliato per l'occasione), una grande fagiolata e l'intrattenimento musicale a cura di Nick Pantalone. Tanti motivi, insomma, per non mancare all'appuntamento. ■

is at 9 o'clock on the "Chiaia di Rose" beach, with a view to clean the seabed in front of the cliffs and the Maronti beach, while at 12 o'clock will take place the characteristic 'ndrezzata (which means "twisted"), a ritual chant, played and danced with the help of swords and sticks,

really impressive. The Festa della Lampuga takes place at 13 with a tasting of typical products with the eponymous blue fish (strictly grilled for the occasion), beans and a great musical entertainment by Nick Pantalone. So, many reasons to not miss the appointment. ■





La scalata al “giardino naturale”

*“La Natura è la forza che tenendo uniti gli elementi
determina l’Armonia”*

(Fisici pluralisti – IV sec. a.C.)

di Giuseppe Mazzella

Si terrà in Campania dal 1 al 9 Ottobre la XII Settimana Nazionale dell'Escursionismo insieme al XIII Meeting della Sentieristica organizzata dal Club Alpino Italiano. Per un'intera settimana i soci del CAI – nato nel 1863, due anni dopo l'Unità d'Italia – terranno convegni ed escursioni nell'Appennino campano visitando il Matese, la Sella di Conza, la valle di del Sele al Cilento, i monti costieri della penisola sorrentina-amalfitana, il Vesuvio ed anche la nostra isola d'Ischia per diretto interessamento di Agostino Esposito, dirigente nazionale del CAI ed affezionato ospite dell'isola che ama come “casa propria”.

“La Campania per la diversità dei paesaggi e per la natura geomorfologica si presenta interessante per l'escursionistica, che può spaziare da percorsi selvaggi ed interni a scorci marini di incantevole bellezza, oltre a grotte carsiche e segni dell'uomo”, dice Anna Maria Martorano, dirigente della sezione napoletana del Cai presentando l'iniziativa, e dal canto suo Umberto Martini, della presidenza del Cai, sottolinea che “in un'epoca in cui i satelliti hanno svelato ogni angolo più remoto del nostro Pianeta, ciò che spesso sfugge è proprio il “giardino naturale” fuori porta, quello del territorio che siamo abituati ad attraversare senza osservare e che spesso racchiude

Climb to the “natural garden”

by Giuseppe Mazzella

“Nature is the force which, by holding together the elements, creates Harmony”.

(Pluralist philosophers – IV century B.C.)

From October 1 to 9 the XII National Hiking Week takes place in Campania along with the XIII Trails Meeting (Meeting della Sentieristica) organized by the Italian Alpine Club. For a whole week members of the CAI – born in 1863 after two years of the Italian Unification – will take place meetings and excursions in the Campanian Apennines visiting the Matese, the Sella di Conza, the valley of the Sele Cilento, the coastal mountains of the

Sorrento-Amalfi peninsula, Vesuvius and also our island of Ischia under the direction of Agostino Esposito, national director of CAI, who loves Ischia like his “home”.

“The land of Campania for the diversity of landscapes and geomorphological nature is suitable for hiking trails with wild, explored and marine ways of enchanting beauty as well as caves and signs of man” Anna Maria Martorano says, Neapolitan director of Cai section presenting the

*Tratto della scalata
Pace of the climb*



l'avventura dell'esplorazione a "chilometri zero".

I partecipanti alla settimana effettueranno l'escursione del Monte Epomeo da Forio a Sant'Angelo mercoledì 5 ottobre. Il dislivello è di 800 metri. La durata sarà di 6 ore. Partiranno da Monterone, frazione di Forio, raggiungeranno prima la cappella di S. Antonio Abate, realizzata dalla corporazione dei "Ciucciari" nel primo '900, e poi la chiesetta di S. Maria al Monte. Percorreranno stradine, vecchi sentieri, mulattiere transitando per terrazzamenti panoramici sulle isole ponziane. Entreranno nel castagneto impiantato dai Borboni nell'800 al posto di antichi vigneti transitando tra antiche case scavate nella roccia, le "Case di pietra", abitate fino al '600. Saliranno fino a quota 700 in un bosco di lecci; da qui rapidamente giungeranno in vetta al Monte Epomeo (787 metri) per godere di un panorama a 360° da Punta Licosa a sud, al Circeo al Nord.

La discesa avverrà per i boschi della Falanga, poi – passando per Pietra dell'Acqua e Bocca di Serra – scenderanno a Serrara ed infine, con una lunga scalinata nell'antica stradina che congiungeva Sant'Angelo a Serrara, raggiungeranno la piazzetta di Sant'Angelo.

“Il 20,6% del territorio nazionale italiano è

Umberto Martini's project explains: "in a time when the satellites have discovered every remote corner of our planet maybe that which often escapes is just the "natural garden" out of town, the land that we are used to crossing without looking and that often includes a zero kilometers adventure of exploration.

Participants will conduct a tour on Mount Epomeo from Forio to Sant'Angelo on Wednesday, October 5. The drop is 800 meters. It will last 6 hours. Start from Monterone, loc. Forio, towards the chapel of S. Antonio Abate realized by the "Ciucciari" corporation in the first '900 and then the church of S. Maria al Monte. They will cross

roads, old trails, mule tracks passing through scenic terraces overlooking the Pontine Islands. Enter the chestnut planted by the Bourbons in '800 instead of passing through ancient vineyards and houses carved into the rock, the famous "Stone Houses", lived-in until 1600. They will go up 700 meters to a forest of oaks, from there quickly come to the summit of Mount Epomeo (787 meters) to enjoy a complete view from Punta Licosa to the South to Circeo to the North.

The descent will take place in the woods of Falanga and then - trough Pietra dell'Acqua and Bocca di Serra - they will go down to Serrara and finally, with a long staircase in the old

Vista del Vesuvio
Overlooking Vesuvius





Panorama
Viewpoint

classificato area protetta ed in queste aree, come il caso dell'isola d'Ischia, bisogna coniugare la tutela ambientale con lo sviluppo economico e per Ischia proponiamo una difesa ed una valorizzazione della sua montagna, con le sue campagne coltivate a vigneto, con una riscoperta della sentieristica in linea con i modelli europei in modo che il turista possa effettuare le sue escursioni, il suo "camminare lento", in piena sicurezza apprendendo anche la storia dei luoghi" ci ha detto il dottor Agostino Esposito che si è augurato che "la Regione Campania finalmente legiferi in materia di sentieristica in modo da allineare la Campania agli standard europei".

"Essendo l'intera isola d'Ischia un Sito di Interesse Comunitario (SIC) bisogna proteggere le sue particolarità botaniche, fra cui il *Cyperus* - questo arbusto che in Europa si può trovare solo nelle nostre colline vulcaniche ed addirittura farne uno strumento di promozione scientifica ai fini turistici", ci ha detto ancora Agostino Esposito che è il vice presidente della Commissione Nazionale del Cai per la Tutela dell'Ambiente Montano.

I soci del Cai nella loro escursione al Monte Epomeo avranno modo di apprezzare compiutamente le bellezze dell'Isola-Madre dei Golfi di Napoli e Gaeta. ■

road that connected Sant'Angelo with Serrara, they will reach the small square of Sant'Angelo.

"The 20.6% of the Italian national territory is classified as protected area and in these areas, as the case of the Island of Ischia, it is necessary to combine environmental protection with economic development and for Ischia we offers a defense and an appreciation of its mountain, with its cultivated fields, vineyards, with a rediscovery of the paths according to the European models so that tourists can make their excursions "walking slowly", learning safely the stories of the places", Dr. Agostino Esposito explains.

He hopes the Regione Campania finally legislates about paths in order to align with the European standards".

*"The whole island of Ischia is a Site of Community Importance (SIC) to protect its botanical peculiarities including *Cyperus* - this shrub that in Europe can only be found in our volcanic hills to promote for tourism", told us Agostino Esposito, who is vice president of the National Commission for the Protection of Cai and mountain environment.*

The shareholders of CAI in their excursion to Mount Epomeo will be able to appreciate the beauty of the Mother-Island of the Gulfs of Naples and Gaeta. ■

Calendario eventi OTTOBRE

Per visualizzare il calendario degli eventi aggiornato in tempo reale su qualsiasi applicazione-calendario che supporti il formato iCal (es. i-Phone, Laptops, PC etc.) digita il seguente indirizzo:
<http://www.ischianews.com/calendarioeventi>

Eventi per tutto il mese:

- Dal 29 Ottobre al 2 Novembre
Ore 10:30- 18:30 - Forio
Regata Nazionale Raid Formula 18
ad Ischia per il quinto anno consecutivo.
- Fino al 9 ottobre
Temporis Puncto: Mostra e catalogo
a cura di Ricardo Jimenez.
Dalle ore 18:30 presso il Grand Hotel
delle Terme Re Ferdinando.
- Dal 28 ottobre al 2 novembre
ISCHIA VINTAGE 2011 - MERANO WINE
FESTIVAL EN PRIMEUR - IX Edizione
L'Albergo della Regina Isabella - Lacco Ameno
- Dal 25 settembre al 16 ottobre 2011
Mostra personale di Raffaella Bacarelli
organizzata dal Comune di Lacco Ameno
con la direzione artistica del professore
Giovanni Castagna.
L'esposizione sarà visitabile dal martedì
alla domenica ai seguenti orari:
9.30 - 13.00 / 15.00-18.30.

Domenica 2 Ottobre

- 20:45 Casamicciola - Piazza Bagni
Grande serata musicale con il M^e Antonio
Viscovo, voce solista Agnese. In chiusura
serata repertorio classico napoletano con
la voce di Salvatore Balzamo. Sfizioserie
gastronomiche.
- 21:00 Forio - Piazza Municipio
Concerto della banda musicale - PAPA
GIOVANNI XXIII - insieme per la musica.

Lunedì 3 ottobre

- 19:00 Forio - Piazza Municipio
Messa solenne in ricordo di S. Francesco
presso la chiesa del santo.
- 20:45 Casamicciola - Piazza Bagni
The Golden Boys, con la partecipazione
straordinaria del tenore cantautore Tony
d'Ischia, presenteranno uno spettacolo di
musica italiana e napoletana.
Durante la serata Tony d'Ischia interpreterà
tre suoi brani inediti di cui uno dedicato
alla nostra isola dal titolo "Ischia cara terra
mia". Sfizioserie gastronomiche.

Martedì 4 ottobre

- 17:30 Casamicciola - Processione per c.so
Garibaldi, v.le Paradisiello con la venerata
immagine di S. Francesco. In Piazza Bagni
verrà celebrata la S. Messa.
- 21:00 Casamicciola - Piazza Bagni
Gran concerto bandistico "Eurythmia"
diretta dal M^e Prof. Ungaro Raffaele.
Sfizioserie gastronomiche.
- 21:30 Forio - Piazza Municipio
Spettacolo di Gaetano Maschio

Mercoledì 5 Ottobre

- 09:00 - 15:00 - Isola d'Ischia -
XIII Settimana Nazionale dell'escursionismo
Escursione tra mare e monti,
da Forio a Sant'Angelo d'Ischia.
Partenza da Monterone (Forio).
- 00:00 Forio - Manifestazione di solidarietà
"una scuola per Ganda II Edizione"
promossa dal I Circolo Didattico in piazza
Municipio.

Venerdì 7 Ottobre

- Ischia - Grand Hotel delle Terme
Re Ferdinando - XVII edizione Premio
Domenico Rea.

Sabato 8 Ottobre

- Ischia - Grand Hotel delle Terme
Re Ferdinando - XVII edizione Premio
Domenico Rea.
- 17.00 Forio - Giardini La Mortella:
Incontri musicali:
Concerto della pianista Irene Veneziano.
Musiche di Chopin, Schubert-Liszt.
- 19:00 Ischia - Biblioteca Antoniana
Presentazione del libro di Gilda Cortese:
"La mia vendetta è l'amore".

Domenica 9 Ottobre

- 17.00 Forio - Giardini La Mortella:
Incontri musicali:
Concerto della pianista Irene Veneziano.
Musiche di Chopin, Schubert-Liszt.
- 21:00 Lacco Ameno - Villa Arbusto
Tutti insieme a Villa Arbusto: musiche,
letture, conversazioni, nel segno
dell'amicizia e dell'incontro fra le persone.

Martedì 11 Ottobre

- 18:00 Forio Chiesa dell'Arciconfraternita
di Santa Maria di Visitapoveri
Concerti dei Corsi Musicali 2011
flauto: F. Lotti, chitarra: F. Baldissera.
Musiche di Molino, Pasquotti, Piazzolla.

Mercoledì 12 Ottobre

- 18:00 Forio - Località Panza
- Chiesa di San Leonardo
Concerti dei Corsi Musicali 2011
SON ENSEMBLE - flauto: C. Stocchi,
arpa: V. Zane, chitarra: L. De Marchi,
violino: F. Gaggiato, organo: C. Pasquotti.
Musiche di Alessandretti, Marinoni, Sparano.

Giovedì 13 Ottobre

- 18:00 Forio – Chiesa dell'Arciconfraternita di Santa Maria di Visitapoveri
Concerti dei Corsi Musicali 2011
Concerto degli allievi.

Venerdì 14 Ottobre

- 09:30 Casamicciola – Hotel Manzi Resort & SPA
L'Accesso al credito per le PMI nel Mezzogiorno d'Italia.

Sabato 15 Ottobre

- 16:00 Forio – La Colombaia
Concerti dei Corsi Musicali 2011
Concerto itinerante con Allievi e Docenti.
Servizio navetta dal porto di Forio dalle ore 15:30.
- 17:00 Forio – Giardini La Mortella:
Incontri musicali:
The Fantasy Trio – Clarinetto, viola, pf.
Musiche di Bruch, Schumann, Mozart.
- 20:30 Ischia – Salone delle Feste dell'Hotel Re Ferdinando
Viva l'Italia: Ischia tutta saluta il 150° anniversario dell'Unità d'Italia con la partecipazione del mondo artistico isolano. Ideato e diretto da Gianni Lauro "Spasapilli".

Domenica 16 Ottobre

- 17:00 Forio – Giardini La Mortella:
Incontri musicali:
The Fantasy Trio – Clarinetto, viola, pf.
Musiche di Bruch, Schumann, Mozart.

Lunedì 17 Ottobre

- 19:00 Barano – località Piedimonte
Festa di San Gerardo.

Sabato 22 Ottobre

- 17:00 Forio – Giardini La Mortella:
Incontri musicali:
Trio Botero – Violino, violoncello, pf.
Musiche di Liszt, Saint-Saens.

Domenica 23 Ottobre

- 17:00 Forio – Giardini La Mortella:
Incontri musicali:
Trio Botero – Violino, violoncello, pf.
Musiche di Liszt, Saint-Saens.

Sabato 29 Ottobre

- 16:00 Ischia – Piazzale delle Alghie
Vinischia I° Edizione 2011:
Sapori e saperi dell'Isola d'Ischia.
- Inaugurazione ed Apertura Stand.
- Aperitivo di benvenuto.
- Guida all'analisi sensoriale: "Olio".
- Degustazioni enogastronomiche a cura dell'Istituto Alberghiero V.Telesse con tema "La dieta Mediterranea"

- 17:00 Forio – Giardini La Mortella:
Incontri musicali:
Duo M. Prandi – E. Turbil – V.cello e pf.
Musiche di Beethoven, Respighi, Sostakovic.
- 20:00 Ischia – Piazzale Aragonese
Spettacolo folkloristico.

Domenica 30 Ottobre

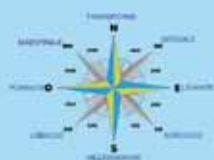
- 17:00 Forio – Giardini La Mortella:
Incontri musicali:
Duo M. Prandi – E. Turbil – V.cello e pf.
Musiche di Beethoven, Respighi, Sostakovic.
- 18:00 Ischia – Castello Aragonese
Vinischia I° Edizione 2011:
Il vino che ha fatto la storia dei 150 anni dell'Unità d'Italia.
- Consegna Premio Ais
"Al miglior narratore del Vino".
- Degustazioni enogastronomiche (tema periodo borbonico) a cura dell'Istituto Alberghiero "V. Telesse" con presenza di un degustatore ufficiale AIS.
- Associazione Amici del Sigaro toscano
- Spettacolo musicale
- 20:00 Ischia – Portone Ischia Ponte
Proiezione film a tema.

Lunedì 31 Ottobre

- 11:00 Ischia – Castello Aragonese
Vinischia I° Edizione 2011:
Incontro per gli operatori del settore
- Incontro con Davide Paolini
e gli operatori del settore turistico ricettivo, i rappresentanti della ristorazione gourmet e le istituzioni per parlare di una strategia di marketing del territorio legata ai prodotti tipici ed alla gastronomia.
- Degustazioni enogastronomiche a cura dell'Istituto Alberghiero "V. Telesse"
- 16:00 Ischia – Piazzale delle Alghie
Vinischia I° Edizione 2011:
Incontro per gli operatori del settore
- Apertura stand
- Incontro tra gli operatori del settore e le case vinicole.
- 18:00 Ischia – Piazzale delle Alghie
Vinischia I° Edizione 2011:
Presentazione del libro "Il vino ed il mare".
- Incontro con l'autore Andrea Gabbriellini.
- Brindisi di chiusura delle attività con la degustazione dei vini da dolce.

Martedì 1 Novembre

- 11:00 Ischia – Castello Aragonese
Vinischia I° Edizione 2011:
Incontro per gli operatori del settore
- Chiusura stand.



STRADA DEL
STRADA del VINO
ISOLA D'ISCHIA
TIPICI DE



Ma

il con ta sto rie

L'opera e
l'autore in scena
Isola d'Ischia
27 set.>1 ott. 2011



**Incontri con scrittori,
scrittrici /
filosofi e filosofi /
studiosi del passato
e del presente /
performance teatrali
e musicali /**

**La partecipazione
agli incontri è libera**
Chi desidera può dare il suo
contributo per il progetto:
Emergenza fame nel Corno d'Africa

Informazioni sul programma
www.ilcontastorie.com
0813330288 - Complesso Museale di
Villa Arbusto

Aspettando il festival
Villa Arbusto - Villa Gingerò
Lacco Ameno / ore 21.00

// Martedì 27 settembre *
Recital del Pianista
Antonio Acunto
Musiche di F. Liszt, F. Schubert,
F. Chopin e M. Ravel

// Mercoledì 28 settembre *
Recital del Pianista
Gianfranco Pappalardo Fiumara
Musiche di W.A. Mozart, J.S. Bach,
L. van Beethoven e F. Chopin

Le parole, il senso e il suono /
Aperitivo con l'autore
La Colombaia di Visconti,
Villa Arbusto e Giardini
"La Mortella" / ore 12.00

// Giovedì 29 settembre
Giardini "La Mortella", Tea-house
Ruggero Cappuccio
Napoli brucia

// Venerdì 30 settembre
Villa Arbusto - Villa Gingerò
Francesca Rigotti
Partorire con il corpo e con la mente

// Sabato 1 ottobre
La Colombaia di Visconti -
Caffè letterario -
Isabella Bossi Fedrigotti
Se la stanza è vuota

Interviste a cura di **Laura Novati**

La coppa di Nestore
e un'isola antica
Villa Arbusto, Lacco Ameno /
ore 18.00

// Giovedì 29 settembre
Aldo Trione
Il Simposio e la visione dell'amore
in Platone
Introduce **Luigi Covatta**

// Venerdì 30 settembre
Maria Luisa Catoni
Bere vino puro - Immagini del simposio
Introduce **Giovanni Castagna**

// Sabato 1 ottobre
Maria Luisa Catoni
Stare insieme: comunità e simposio
Introduce **Giovanni Castagna**

L'opera e il racconto:
di scena l'autore e l'attore
Villa Arbusto, Lacco Ameno /
ore 21.00

// Giovedì 29 settembre *
Annamaria Ackerman
I suoni del cuore
Al piano **Rosario Ruggiero**

// Venerdì 30 settembre
Passione, frammenti di un discorso
amoroso sulla canzone napoletana
Federico Vacalebre: la mia esperienza
con John Turturro. Ospite: **M'Barka Ben**
Taleb, fra le cantanti del film "Passione",
di cui verranno proiettate sequenze. Interviene
Bruna Chianese, autrice del libro: "Mio
Padre, Sergio Bruni, la Voce di Napoli."

// Sabato 1 ottobre *
Giorgio Albertazzi
Vita e palcoscenico
Introduce **Oliviero Beha**

Raccontare il futuro presente
Biblioteca Antoniana,
Ischia Ponte / ore 17.00
In collaborazione con il **Liceo Statale**
Ischia e con il **Circolo Culturale G.**
Sadoul

// Giovedì 29 settembre
Luigi Bonanate
Cittadini del mondo:
11 settembre 2001/2011
Introduce **Ilia Delizia**

// Venerdì 30 settembre
Biagio De Giovanni
Città e cittadinanze multiple
Introduce **Francesco Rispoli**

// Sabato 1 ottobre
Pietro Greco
Per una cittadinanza scientifica
Introduce **Franco Garofalo**

Piazza Santa Restituta
Lacco Ameno

Stand con libri, film e altri prodotti editoriali
a cura dell'Associazione Librai
di Piazza Dante di Napoli.

* Integrazione con la rassegna "Villa Arbusto: un'isola nel Mediterraneo - tra musica e teatro"

Direzione culturale - **Laura Novati**



Il ritmo delle stagioni

The rhythm of the seasons

di Rossella Guarracino

Anche gli ultimi scampoli d'estate ci stanno abbandonando. Le giornate cominciano ad accorciarsi e torna la voglia di trascorrere le serate in casa, mangiando qualcosa di buono insieme a tutta la famiglia riunita intorno a una tavola ben apparecchiata.

Si rinnova il desiderio di curare quei dettagli che d'estate avevamo accantonato per lasciare il posto all'informalità, tipica della bella stagione e delle giornate trascorse al mare. Piatti, bicchieri, posate, tazze e scodelle si vestono di novità con i colori caldi e accoglienti dell'autunno, richiamando le bellissime tonalità tra il verde e il marroncino di fogliami e bacche.

Ed è in questo momento dell'anno che il forno torna a essere il protagonista indiscusso della nostra cucina, accendendo il calore in casa e in tutta la famiglia. I tempi di cottura, irrimediabilmente, si allungano e ci regalano attimi d'impagabile distensione. Tutto, pian piano, si adegua all'autunno che sta arrivando, dolcemente, con armonia e serenità.

Marmellata di frutti di bosco

Wildberry Jam

Ingredienti per 4 persone:

- + 1 kg di frutti di bosco misti
- + 500 g di zucchero
- + 2 limoni

PROCEDIMENTO:

- Staccate i frutti di bosco dai loro rametti e metteteli in una casseruola con lo zucchero e il succo dei due limoni.
- Avviate la cottura a calore moderato e lasciate andare il composto per circa mezz'ora, mescolando continuamente.

Belle, colorate, piene di sapore, le conserve si preparano generalmente a fine estate e ci aiutano a tener vivo, sulla nostra tavola, il colore e il ricordo della bella stagione che se ne va. Bello il nostro barattolino, vero? Tutto merito della straordinaria abilità di Cecilia!

- Trasferite il composto nei vasetti dopo averlo fatto intiepidire.

Even the last remnants of summer have passed. The days begin to shorten and returns the desire to spend evenings at home, eating something good with the whole family gathered around a well set table.

It renews the desire to take care of those details that summer had set aside for informality, typical of summer days spent at sea. Plates, glasses, cutlery, cups and bowls go well with the warm and welcoming autumn's colors, reminding the beautiful shades of green and brown of leaves and berries.

During this period the oven is again the undisputed protagonist of our kitchen, turning on the heat inside the house and the whole family. Cooking times are more long and give us priceless moments of relaxation. Everything slowly adapts to autumn is coming, slowly, in harmony and serenity.

PROCEDIMENTO:

- Disponete la ricotta su una gratella e lasciatela asciugare per 1 ora in frigorifero, quindi tagliatela in cubetti regolari di circa 4 cm per lato.
- Passate i pezzetti di ricotta nella farina, facendo attenzione ad avvolgerli bene, poi nelle uova battute con un pizzico di sale e abbondante pepe, e, infine, nel pangrattato.
- Scaldate un filo d'olio in una padella e friggetevi i cubetti di ricotta, girandoli da tutti i lati; appena avranno assunto una bella colorazione dorata, sollevateli e asciugateli su un foglio di carta assorbente. Sistemateli nei piatti e serviteli subito.
- In alternativa alla classica panatura di farina, uova e pangrattato, potete rivestire i cubetti di ricotta con una leggera pastella preparata con 250 g di farina, 10 g di lievito di birra e l'acqua necessaria.

Ricotta fritta

Fried cheese



La ricotta fritta a casa mia s'è sempre fatta, da quand'ero piccola. Un piatto che mia madre ci preparava quando avevamo voglia di qualcosa di veramente goloso; bastava un'insalata, una fetta di pane caldo e la tavola si riempiva di gusto in un lampo.

Ingredienti per 4 persone:

- | | |
|-----------------------|--------------|
| + 450 g di ricotta | + 2 uova |
| + 100 g di farina | + sale, pepe |
| + 60 g di pangrattato | + olio evo |

Conchiglioni al forno

Baked Conchiglioni



Uno per uno: è così che vanno imbottiti i conchiglioni; con calma e precisione. Un'operazione lenta e ripetitiva che vi consentirà di rilassarvi e, nel contempo, vi regalerà la consapevolezza che state preparando qualcosa di veramente strepitoso.

PROCEDIMENTO:

- Sciogliete il burro con un filo d'olio e rosolatevi la carne macinata, spruzzatela con il vino bianco e portatela a cottura. Togliete dal fuoco e lasciate raffreddare.
- Battete le uova e mescolatevi la carne rosolata, il parmigiano grattugiato, il fiordilatte tagliato a dadini e, per ultima, la ricotta lavorata a crema. Infine, regolate di sale e pepe.
- Farcite i conchiglioni con il ripieno preparato; sistemati in una pirofila imburrata e metteteli in forno già caldo a 200° per 5 minuti. Sfornateli, spolverateli di parmigiano grattugiato e copriteli completamente con la salsa; chiudete la teglia con un foglio di carta alluminio e rimettete in forno. Riducete il calore a 160° e fate cuocere ancora 20 minuti.
- Sfornate e servite con foglioline di basilico e altro parmigiano.

Ingredienti per 4 persone:

- + 320 g di conchiglioni
- + 1 l di passato di pomodori
- + 350 g di carne macinata (prosciutto di maiale)
- + 3 uova
- + 350 g di fiordilatte
- + 100 g di parmigiano
- + basilico
- + 50 g di burro
- + 1 dl di vino bianco
- + olio evo
- + sale, pepe

PROCEDIMENTO:

- Sfogliate le erbe aromatiche e tritatele grossolanamente; raccogliete il trito in una ciotola e aggiungete la mollica di pane sbriciolata, il sale e abbondante pepe macinato.

- Cospargete i pezzi di carne di maiale con il trito aromatico e sistemati in una teglia. Aggiungete le patate tagliate a piccoli tocchetti, i pomodorini interi e lo spicchio d'aglio tagliato a fettine.

- Irrorate generosamente con l'olio e mettete in forno caldo a 190° per 20 minuti circa. Togliete la carne dal forno e verificate la cottura delle patate: potrebbero aver bisogno di qualche altro minuto di cottura.

- Servite la carne irrorandola con il sugo di cottura.



Maiale e patate al forno

Roast pork and potatoes

Ingredienti per 4 persone:

- | | |
|---|--------------------------|
| + 800 g di spalla di maiale
disossata e tagliata a fette | + maggiorana |
| + 500 g di patate | + finocchietto selvatico |
| + 200 g di pomodorini | + timo |
| + 80 g di mollica di pane secco | + alloro |
| + 1 spicchio d'aglio | + olio evo |
| + prezzemolo | + sale, pepe |

Adoro preparare la carne in questo modo. L'odore che si sprigiona dal forno e si diffonde in tutta la casa di famiglia, di calore domestico e di momenti trascorsi insieme alle persone che amo. Questi sono i piatti della mia vita.

Muffins ai frutti di bosco

Wildberry muffins

PROCEDIMENTO:

- Mescolate l'uovo con il latte in una terrina; poi aggiungete il burro fuso.
- In un'altra terrina, mischiate la farina con lo zucchero e il lievito per dolci.
- Versate sulle polveri il composto di latte e amalgamate bene il tutto.
- Infarinare i frutti di bosco (per evitare che finiscano sul fondo dei muffins) e incorporateli delicatamente al composto.
- Trasferite negli appositi stampini da muffin e cuocete in forno caldo a 180° per 20 minuti circa.
- Sfornate, lasciate riposare per 5-10 minuti e servite.

La base è sempre la stessa, le farciture possono essere le più varie. Potete farli con altri frutti, come banane, mele, pere oppure insaporirli con cannella e vaniglia o, perché no, anche con un pochino di cioccolato tagliato a pezzetti.

Ingredienti per 4 persone:

- | | |
|----------------------------|----------------------------------|
| + 250 g di farina | + 60 g di burro |
| + 250 ml di latte | + 1 bustina di lievito per dolci |
| + 250 g di frutti di bosco | + un pizzico di sale |
| + 1 uovo | |
| + 125 g di zucchero | |

Wildberry Jam

Beautiful, colorful, full of flavor, the preserves are prepared usually in late summer and help us to keep alive, on our table every day, the color of summer and the memory of the good weather that goes away.

Nice our jar, right? All thanks to the extraordinary Cecilia's ability!

INGREDIENTS - 4 servings:

- + 1 kg of mixed soft fruit
- + 500 g sugar
- + 2 lemons

DIRECTIONS:

- Remove the berries from their stems and put them in a saucepan with sugar and the juice of two lemons.
- Start cooking at a low or moderate heat and let go the mixture for about half an hour, stirring constantly.
- Transfer the mixture to cool in the jars.

Fried cheese

The fried cheese made in my house has always been present since I was child. A dish that my mother prepared us whenever we want something really tasty, salad, a slice of warm bread and the table was full of flavor in a flash.

INGREDIENTS - 4 servings:

- + 450 g ricotta cheese
- + 100 g flour
- + 60 g breadcrumbs
- + 2 eggs
- + salt, pepper
- + Extra virgin olive oil

DIRECTIONS:

- Arrange the cheese on a wire rack and let dry for 1 hour in the fridge, then cut it into cubes of about 4 cm for side.
- Move the pieces of cheese in flour, making sure of wrapping them well, then in beaten eggs with a pinch of salt and pepper, and finally in breadcrumbs.
- Heat oil in a frying pan and fry the cheese cubes, turning them from all sides, once they brown, lift them and dry on a kitchen paper. Place them on plates and serve immediately.
- As an alternative to the classic breading of flour, eggs and

breadcrumbs, you can coat the cubes of cheese with a light batter made with 250 grams of flour, 10 g of brewer's yeast and water enough.

Baked Conchiglioni

One by one: in this way I prepare the conchiglioni, with calm and precision. A slow and repetitive action, allows you to relax and at the same time will give you the knowledge that you are preparing something really amazing.

INGREDIENTS - 4 servings:

- + 320 g conchiglioni
- + 1 l of tomato sauce
- + 350 g minced meat
- + 3 eggs
- + 350 g mozzarella
- + 100 g parmesan
- + basil
- + 50 g butter
- + 1 dl white wine
- + Extra virgin olive oil
- + salt, pepper

DIRECTIONS:

- Melt butter with olive oil and brown the minced meat, sprinkle with white wine and bring to cooking. Remove from heat and let cool.
- Beat the eggs and mix the browned meat, Parmesan cheese, mozzarella diced and, lastly, the ricotta cheese until creamy. Finally, season with salt and pepper.
- Fill the conchiglioni with the mix, arrange in a buttered baking dish and place in oven at 200 degrees for 5 minutes. Take out of the oven, sprinkle with grated parmesan cheese and cover them completely with sauce, close the pan with an aluminum foil and put in the oven. Reduce heat to 160 degrees and bake another 20 minutes.
- Remove from the oven and serve with basil and more Parmesan.

Roast pork and potatoes

I love preparing meat in this way. The smell that emanates the oven and spreads throughout the house has the taste of the family, of home comfort and moments spent with the people I love. These are the dishes of my life.

INGREDIENTS - 4 servings:

- + 800 g pork shoulder, boned and cut into slices

- + 500 g potatoes
- + 200 g tomatoes
- + 80 g of dry bread crumbs
- + 1 clove garlic
- + parsley
- + marjoram
- + wild fennel
- + thyme
- + laurel
- + Extra virgin olive oil
- + salt, pepper

DIRECTIONS:

- Pluck the herbs off and chop coarsely; collect the mixture in a bowl and add the breadcrumbs, salt and ground pepper.
- Sprinkle the pieces of pork with the aromatic chopped and arrange in a baking dish. Add the potatoes cut into small pieces, whole tomatoes and the clove of garlic cut into slices.
- Sprinkle generously with oil and place in preheated oven at 190 degrees for 20 minutes. Take out of the oven and check the cooking of the potatoes that may need a few more minutes of cooking.
- Serve with sauce.

Wildberry muffins

The base is always the same, the fillings can be varied. You can do it with other fruits such as bananas, apples, pears, or vanilla or cinnamon and season with, why not, a little chopped chocolate.

INGREDIENTS - 4 servings:

- + 250 g flour
- + 250 ml milk
- + 250 g of soft fruit
- + 1 egg
- + 125 g sugar
- + 60 g butter
- + 1 packet of baking powder
- + a pinch of salt

DIRECTIONS:

- Mix the egg with milk in a bowl, then add the melted butter.
- In another bowl, mix the flour with sugar and baking powder.
- Pour mixture milk and mix well.
- Flour soft fruit (to avoid ending up on the bottom of the muffins) and incorporate gently.
- Transfer muffins in special cookie cutters and bake at 180 degrees for 20 minutes.
- Take out of the oven, let stand for 5-10 minutes and serve.

Luoghi di interesse

Le principali attrattive turistiche dell'isola



Situato a Ischia Ponte
Apertura: tutto l'anno tutti i giorni dalle 9.00 alle 19.30
Botteghino Castello Aragonese tel.: +39 081.992834
Ingresso ordinario: € 10,00
Linee bus: 15 - 7

*Located in Ischia Ponte
Opening hours: every day from 09.00 to 19.30
Box office tel.: +39 081.992834
Full price: € 10,00
Bus lines: 15 - 7*

Il Castello Aragonese è per molti versi l'emblema dell'isola d'Ischia. Visitarlo è senz'altro un obbligo ed un vero piacere.

È un luogo di incantevole bellezza, lontano dalle strade affollate e dai rumori del centro abitato. Tra monumenti, ruderi e terrazze dalla vista mozzafiato, sembrerà di essere tornati indietro nel tempo, immersi nella bellezza della natura selvatica e nel fascino della storia.

Sorge su un isolotto di roccia trachitica collegato al versante orientale dell'isola d'Ischia da un ponte in muratura lungo 220 mt. La base rocciosa è geologicamente definita "cupola di ristagno" ed equivale ad una bolla di magma consolidatasi nel corso di fenomeni eruttivi di più vasta portata.

Raggiunge un'altezza di 113 mt. s.l.m. e presenta una superficie di circa 56.000 mq.

The Castello Aragonese is the symbol of the island of Ischia. It is a pleasure visiting it.

It is an amazing place, far away from crowded streets and sounds of the centre. Among monuments, ruins and breathtaking terraces, it seems to come back to the past, immersed in the beauty of the wild and charm of history.

The Castello Aragonese rises on a little island of trachytic rock linked to the eastern slope of the island of Ischia via a walled bridge of 220 meters in length. The rocky base is geologically defined as "a dome of stagnation" and is equivalent to a bubble of magma which solidified throughout eruptions of vast ranges.

It reaches a height of 113 m above sea level and presents a surface area of 56.000 square meters.



What to see

The main tourist attractions of the island



Via Francesco Calise, 39 - 80075 - Forio (NA)
Aperto: da Aprile ad Ottobre, il Martedì, Giovedì, Sabato
e Domenica dalle 9.00 alle 19.00
Ingresso: Adulto - € 12,00; "Over 70" - € 10,00
tel.: +39 081.986220 - fax: +39 081.986237
Linee bus: 1, 2, CD, CS, 24 www.lamortella.org

Un incantevole giardino sub-tropicale ricco di angoli suggestivi, fontane, ruscelli, vedute panoramiche sul mare. Innumerevoli collezioni di piante rare come ninfee giganti, orchidee, palme, cycas, felci ad albero. Serre tropicali e voliera. All'interno è visitabile il museo William Walton, famoso compositore inglese del novecento, che è vissuto qui con la moglie Susana, creatrice del giardino.

A disposizione dei visitatori una sala da tè, shop, parcheggio gratuito. Il giardino è accessibile per i disabili. Durante l'anno si svolge un ricco programma di concerti di musica classica in collaborazione con i conservatori e scuole di musica nazionali ed internazionali.

Via Francesco Calise, 39 - 80075 - Forio (NA)
Open: from April to October, on Tuesdays, Thursdays,
Saturdays and on Sundays, from 9.00 to 19.00
Entrance: Full price - € 12,00; "Over 70" - € 10,00
tel.: +39 081.986220 - fax: +39 081.986237
Bus lines: 1, 2, CD, CS, 24 www.lamortella.org

An enchanting sub-tropical garden enriched with water features and breathtaking vistas on the bay. It hosts many important collections of rare plants such as giant water lilies, orchids, palm trees, cycads, tree ferns. Three tropical glasshouses and a bird house can be visited.

The famous British composer William Walton lived here with his wife Susana, who created the garden: a small museum displays documents, photos and objects related to the composer. The garden is wheel-chair accessible, there is a tea house, shop and free parking. Chamber music concerts are held on the weekends in collaboration with several Italian and international music schools.

Corso Angelo Rizzoli, 210 - 80076 - Lacco Ameno (NA)
Orari di apertura:
- inverno (01-10/31-05): 9.30 - 13.00 / 15.00 - 18.30
- estate (01-06/30-09): 9.30 - 13.00 / 16.00 - 19.30
Giorno di chiusura: Lunedì
tel.: +39 081.996103 - fax: +39 081.3330288
Ingresso: Adulti - € 5,00 ; "Over 65" - € 3,00
Studenti e residenti dell'isola - € 1,00
Linee bus: CD, CS, 1, 2 www.pithecusae.it

Villa Arbusto, così detta dal toponimo della località documentato fin dal '600, è situata in un'incantevole posizione panoramica sull'altura prospiciente la piazza S. Restituta, di fronte al promontorio di Monte di Vico, il sito dell'acropoli di Pitheculusae, mentre a pochi passi a ridosso del parco si trova il quartiere metallurgico dell'VIII sec. a.C. in località Mazzola. La masseria dell'Arbusto fu acquistata nel 1785 da Don Carlo Acquaviva, Duca di Atri, di antica famiglia nobile abruzzese, che vi costruì un Casinò di campagna.

Il museo, con un ampio giardino retrostante, contiene reperti archeologici e culturali di rara bellezza ed importanza come la ormai famosissima Coppa di Nestore.

Corso Angelo Rizzoli, 210 - 80076 - Lacco Ameno (NA)
Opening:
- winter (01/10 - 31/05) at 9.30 - 13.00/15.00 - 18.30
- summer (01/06 - 30/09) at 9.30 - 13.00/16.00 - 19.30
Closed on Mondays
tel.: +39 081.996103 - fax: +39 081.3330288
Entrance: Full price - € 5,00; Senior "Over 65" - € 3,00
Students and residents - € 1,00
Bus lines: CD, CS, 1, 2 www.pithecusae.it

Villa Arbusto, (such is the name since it was the name of the area documented since the 1600s) is situated in an enchanting panoramic location on the high ground facing the S. Restituta square, in front of the promontory of Monte di Vico, the site of the acropolis Pitheculusae. A few steps behind the park there is the metallurgical district from the 8th century B.C. in the Mazzola area. The Arbusto farm was bought in 1785 by Don Carlo Acquaviva family.

Here is constructed a country casino (which is the actual villa) with a big garden at the back. The museum with a large rear garden, hosts archaeological and cultural finds of rare beauty, like the famous Nestor's Cup.

Luoghi di interesse

Le principali attrattive turistiche dell'isola



S.S. 270 (loc. Citara)

Aperto: da Marzo a Novembre, lunedì, mercoledì, venerdì, sabato e domenica dalle ore 9:00 al tramonto.

Ingresso ordinario: € 9,00

tel.: +39 329.4983923 - www.ravino.it

Linee bus: 1, 9, CD, CS

S.S. 2710 (loc. Citara)

Open from: March to November, on Monday, Wednesday, Friday, Saturday and Sunday from 9,00 a. m. - to dusk.

Full price: € 9,00

tel.: +39 329.4983923 - www.ravino.it

Bus lines: 1, 9, CD, CS

Un parco botanico tropicale mediterraneo nel golfo di Napoli

I Giardini Ravino nascono dalla passione botanica di Giuseppe D'Ambra, un sogno trasformato in realtà con i suoi 5000 esemplari inseriti in uno scenario di flora mediterranea. Visitare i Giardini Ravino significa ammirare barriere architettoniche armoniosamente combinate con Saguari, Cactus, Aloe, Agaves and Opunzie.

I Giardini Ravino sono anche un laboratorio di sapere e sostenibilità, ospitando diverse esposizioni culturali. Nel 2010, i Giardini Ravino sono stati insigniti del Premio OPE (Osservatorio Parlamentare Europeo e del Consiglio d'Europa), come miglior azienda del Sud Italia riguardo il turismo sostenibile.

A tropical-Mediterranean botanical garden in the gulf of Naples

The Ravino Gardens are the result of Giuseppe D'Ambra botanical passion, a dream come true thanks to its 5000 specimens set in a Mediterranean flora scenery. Visiting the Ravino Gardens means to admire architectural features among giant Saguari, cactus, Aloe, Agaves and Opunzie.

The gardens represents also a laboratory of culture and sustainability, hosting many artistic exhibitions. In 2010, the Ravino Gardens have been awarded of the prize OPE (European Parliamentary Observatory) as the best South Italy firm about the sustainable tourism.

La Colombaia



What to see

The main tourist attractions of the island



Via Francesco Calise, 130 - 80075 - Forio (NA)

Aperto: Maggio - Ottobre, da martedì a domenica
dalle 10:00 alle 13:00 e dalle 16.00 alle 20.00

Ingresso: Adulti - € 5,00; gratuito per residenti e ridotto
per possessori Artecard

tel.: +39 081.987115 - www.fondazioneacolombaia.it

Linee bus: 1, 2, CD, CS, 24

La Colombaia è la storica residenza estiva del grande regista Luchino Visconti. Costruita a cavallo tra la fine del 1800 e i primi del 1900, è stata acquisita al patrimonio pubblico dopo anni di battaglie ed è oggi la sede di una Fondazione che poggia su quattro pilastri istituzionali: il Comune di Forio, la Provincia di Napoli, la Regione Campania e l'Università degli studi di Parma.

La Fondazione La Colombaia di Luchino Visconti, realizza proprie produzioni, organizza eventi culturali, interviene a sostegno di progetti di valorizzazione della cultura e dei beni culturali, gestisce il Museo Visconti e i centri di documentazione collegati. La Colombaia offre una mostra permanente di foto dell'opera del Maestro ed un caffè letterario aperto tutte le sere, lunedì escluso.

Via Francesco Calise, 130 - 80075 - Forio (NA)

Open: May - October, from Tuesdays to Sundays
from 10.00 to 13.00 and from 16.00 to 20.00

Full price: Adult - € 5,00; free for residents and reduced
price for Artcard holders

tel.: +39 081.987115 - www.fondazioneacolombaia.it

Bus lines: 1, 2, CD, CS, 24

La Colombaia is the famous director Luchino Visconti's historic summer residence.

Built in the end of the 17th century and the early 20th century, it has been included in the public heritage after many years of battles, nowadays is the seat of the Foundation of four institutional authorities: the municipality of Forio, the Province of Naples, the Regione Campania and the Università degli studi di Parma.

La Colombaia Foundation by Luchino Visconti, realizes own productions, organizes cultural events, manages the Museo Visconti and the information center.

Cinema Centre par excellence, La Colombaia offers a permanent photo exhibition by the master and a literary café open every night, except for Mondays.

Luoghi di interesse

Muoversi in libertà ad Ischia, l'Isola Verde

Una tappa obbligatoria, una meta apparentemente irraggiungibile ed aspra. Raggiungere l'Epomeo è una tradizione che si ripete di generazione in generazione, da oggi come nel passato, grazie agli animali da soma. Conchita, Gianna, Jessy e Piccolo saranno le vostre compagne da viaggio a quattro zampe!

L'Isola di Ischia è la più grande delle tre isole che chiudono a cerchio il golfo di Napoli. A renderla famosa è una fitta coltre di vegetazione che fascia i fianchi dei monti e si insinua nelle gole più impervie, da cui l'appellativo per eccellenza di Isola Verde. Un'isola in grado di ammaliare da sempre i suoi ospiti con un paesaggio dai forti contrasti. Ed ancora lui, il Monte Epomeo, caratterizzato dai tufi verdi, che imponente, quasi voglia proteggere l'isola, offre allo sguardo una vista unica e sensazionale del golfo di Napoli. Per godere di questo spettacolo, basta seguire gli antichi sentieri e passeggiare all'ombra dei nostri magnifici boschi, su costoni a strapiombo sul mare.

Sul versante Sud - Ovest dell'isola nasce il Bosco dei Frassitelli, contraddistinto da acacie di dimensioni contenute, ma unico per posizione e vegetazione. Verso Nord, lungo i verdi pendii, si giunge poi allo splendido Bosco della Falanga, dove è facile incontrare conigli

A must, a seemingly unattainable and hard destination. Reach Epomeo is a tradition passed down from generation to generation, today like yesterday, thanks to the pack animals. Conchita, Gianna, Jessy and Piccolo will be your fellow travelers on all fours!

The Island of Ischia is the largest of the three islands around the Gulf of Naples. It is famous for the luxuriant flora, from mountains to the deep gorges, for this reason called the Green Island. An island to admire for its very suggestive landscapes. And so it, Monte Epomeo, characterized by green

tuffs, that imposing, seems to protect the Island. On the top, it is possible to admire a unique and breathtaking view of the Gulf of Naples. Follow the old paths and walks, in the shadow of our woods, as a sheer drop from the cliff to the sea.

To the South West of the island Bosco dei Frassitelli (Frassitelli Wood) rises, a wood with acacia and unique for position and vegetation. To the North, along green slopes, you arrive in the splendid Bosco della Falanga (Falanga Wood), where it is easy to find wild rabbits, hawks and collect mushrooms and chestnuts in Autumn.

Sentiero nel Bosco dei Frassitelli
Frassitelli wood's path



What to see

Free to move on the Green Island

selvatici, falchi ed in autunno raccogliere funghi porcini e castagne in abbondanza. La Falanga è anche ricca di storia, reperti fossili marini sono stati ritrovati qui, a dimostrazione del fatto che l'isola è emersa dal mare e che la formazione del Monte Epomeo è dovuta alla spinta del magma dalle profondità della terra. I segni dell'uomo sono senz'altro evidenti e ben conservati, infatti, non è difficile imbattersi nelle famose Case di Pietra, scavate interamente nella roccia tufacea. Questi insediamenti costituiscono un esempio particolarmente significativo di architettura rupestre come dimostrato da alcune costruzioni quali 'La Pietra Mosca', 'La Casa sul Masso', 'La Casa di Pietra del Cuotto', 'La Casa Greca', sita a pochi passi dalla Baia di Sorgeto. Miniere d'oro, così il medico Jasolino aveva ribattezzato le sorgenti termali dell'isola. Una sorgente miracolosa, quella di Nitrodi, le cui acque, dalle proprietà terapeutiche, si inseriscono in un ambiente tipicamente mediterraneo. Inoltre, particolare interesse riveste il fenomeno delle Fumarole, getti di vapore che provengono dal sottosuolo grazie all'attività vulcanica dell'isola. Ad Ischia, tale fenomeno può essere osservato alla Spiaggia delle Fumarole, che si trova poco distante da Sant'Angelo. Quest'escursione è ideale per chi vuole fare le cosiddette sabbiature, ricoprendosi

The Falanga is also rich in history, marine finds, to demonstrate that the island has come up from the sea and the Monte Epomeo formation is the result of the magma force. The signs of man are certainly evident and well preserved, in fact, it is not difficult to bump into the famous Case di Pietra (Houses of Stone), dug into the rock. These settlements are a clear example of a rural architecture like some builds show, 'La Pietra Mosca', 'La Casa sul Masso', 'La Casa di Pietra del Cuotto', 'La Casa Greca', set on near the Sorgeto Bay.

'Gold mines', in this way the Doctor Jasolino called the thermal

springs of the island. A miraculous spring, Nitrodi, with its healthy waters take part in this Mediterranean atmosphere. Particularly interesting is the Fumarole phenomenon, vapor jets coming from the subsoil thanks to the volcanic activity of the island. In Ischia, this phenomenon can be seen from the Spiaggia delle Fumarole (Fumarole Beach), near to Sant'Angelo. This excursion is ideal for who wants to make the so called sunbaths, covering with sand your body, except for head. Suitable for rheumatic diseases. Finally a characteristic aspect of Fumarole is cooking (eggs, chicken and potatoes) using the high

*Excursions in barca
Excursions by boat*



Luoghi di interesse

Muoversi in libertà ad Ischia, l'Isola Verde

totalmente di sabbia e lasciando fuori solo la testa. Sono particolarmente indicate per chi soffre di dolori reumatici. Infine un aspetto molto caratteristico delle Fumarole è dato dalla possibilità di cuocere gli alimenti (in genere uova sode, pollo e patate) sfruttando le alte temperature della sabbia. Ed ancora la Baia di Sorgeto, contraddistinta da scogli vulcanici, sorgenti bollenti e minerali, sauna e vapori terapeutici, il tutto racchiuso in uno scenario incantevole e ancora selvaggio.

E l'incantesimo continua... Lo spettacolo delle coste ischitane è maestoso, specie lungo il dorso meridionale, il cui versante sfoggia un paesino-presepe proteso sul mare, Sant'Angelo, antico borgo di pescatori, con le sue piccole case ancora aggrappate alla roccia, in un'autentica oasi di pace incontaminata. O ancora Forio, cittadina ricca di vasti arenili, stradine caratteristiche e antiche architetture mediterranee tra cui le Torri, di cui le più importanti 'Il Torrione', 'La Torre Costantina', 'La Torre di C.so Umberto', 'Il Torone', sorte tutte a difesa delle numerose invasioni turche, che spinsero gran parte della popolazione a rifugiarsi sull'isolotto del **Castello Aragonese**, sito nel comune di Ischia. Lì si sviluppò la città, mentre sulla restante parte dell'isola, detta 'Isola Grande', non vi erano che piccoli villaggi dove la popolazione viveva tra il pericolo delle invasioni straniere e la paura dei terremoti ed eruzioni allora molto frequenti. E fu così che si sviluppò un piccolo borgo, il Borgo di Celsa.



Spiaggia di San Francesco
San Francesco beach



A cavallo di Piccolo sul Monte Epomeo
Riding Piccolo horse on Epomeo Mount

sand temperatures. The Bay of Sorgeto, with volcanic rocks, boil and mineral springs, sauna and therapeutic vapors, all in a charming and wild scenery. And the charm to be continued... The show of the Island coasts is majestic, especially to the South side, boasting a country-crib on the sea, Sant'Angelo, ancient fishermen suburb, with its houses dug into the rock, in a real peaceful and unpolluted oasis. Forio, ancient small town rich in wide beaches, picturesque streets, and ancient

and Mediterranean architecture. The towers raised to defend against pirate invasions. The most important towers are 'Torrione', 'La Torre Costantina', 'La Torre di C.so Umberto', 'Il Torone'. During the pirates invasions, people found refuge on the islet of the Castello Aragonese, located in the municipality of Ischia. There, the town rises, while the rest of the island, called 'Isola Grande', was populated by small villages and people felt the frequent invasion' danger and the quakes

What to see

Free to move on the Green Island

A pochi passi l'isola propone una vera e propria oasi di verde. Quattro pinete, Nancy Bozzi, pineta degli Artisti e delle Orchidee, degli Atleti e Mirtina, ricche di pini e querce secolari. Ed in ultimo, ai suoi visitatori Ischia offre panorami di rara bellezza grazie agli splendidi belvedere come quello di Serrara, del Giardino Esotico, di San Nicola e di Punta Imperatore, tutti mozzafiato.

Denominato Mese del Relax, ottobre è anche il mese delle escursioni in barca! Ogni spiaggia dell'isola possiede un fascino diverso, la spiaggia dei Pescatori, per esempio, immersa in un contesto paesaggistico unico e suggestivo, con il Castello Aragonese sulla destra e di fronte, al largo, le isole azzurre di Vivara e Procida. La spiaggia degli Inglesi, racchiusa nelle fauci dell'insenatura di Sant'Alessandro, raggiungibile attraverso un tranquillo sentiero pedonale, alle spalle della banchina Olimpica. Citara, un'immensa baia nel verde dove assistere al tramonto è uno spettacolo assoluto. Ancora, San Francesco, incantevole baia con sabbia fine circondata da macchia mediterranea, in un tratto di mare meraviglioso. Ma se avete tanto viaggiato per cercare il sud, eccolo qui, alla spiaggia dei Maronti, un paradiso di sole e di mare, lunga circa 3 km, il suo nome deriva dal greco e fu tradotto poi in latino con il termine "quator" che significa "spiaggia tranquilla".

Oltre a queste, moltissime altre, tutte da scoprire dato la loro unicità! ■

and eruptions fear. So, a small suburb come up, the Borgo di Celsa. Just a short-walk, the island offers a real green oasis. Four pinewoods, Nancy Bozzi, pineta degli Artisti e delle Orchidee, degli Atleti e Mirtina, rich in pines and hundred-year old oaks. Finally, Ischia offers to own guests a breathtaking panorama thanks to the amazing viewpoints, like Serrara, Giardino Esotico, San Nicola and Punta Imperatore!

Called Month of relax, October is the month of relaxation and excursions by boat! Each beach has a different charm, the Pescatori beach, for example, is immersed in a unique and picturesque landscape, with the Aragonese Castle on the right and in front of the blue

islands of Vivara and Procida. The Inglesi beach, close to the S. Alessandro inlet, reachable by a quiet promenade behind the dock. Citara, a huge beach in the green bay where admiring the sunset is show, always. Still, San Francesco, charming bay with fine sand surrounded by thick Mediterranean vegetation, in a beautiful stretch of sea. But if you have traveled much and look for the south, here it is, Maronti Beach, a paradise of sun and sea, about 3 km long, its name has Greek origins and was then translated into Latin with the term "quator" that means "quiet beach".

In addition to these beaches, many others, to be discovered because of their uniqueness! ■



Insenatura di Sant'Alessandro
S. Alessandro inlet



Parco idrotermale Negombo

la ricerca della “mezza misura”

di Lidia Ianuario

Chiudere gli occhi, inalare i profumi, farsi guidare da tutti i sensi, per poi guardarsi intorno ed avere la conferma, con la vista, della percezione delle proprie sensazioni, associando piante e fiori ai meravigliosi odori provati. Lasciarsi andare alle proprie emozioni, essere coinvolti con la mente e col corpo, per carpire l'essenza che vi è nell'aria ed avere così la conferma di non essere in un luogo qualsiasi ma in un posto magico, dove poter apprezzare la ricchezza del proprio "vivere". È questa la filosofia alla base del parco idrotermale "Negombo", sito nella splendida Baia di San Montano, a Lacco Ameno, dove il mare cristallino, il verde lussureggiante, le proprietà termali si coniugano in un esemplare connubio. Grazie al paesaggista Ermanno Casasco, si riscopre il valore del concetto di "giardino mediterraneo": lungo il percorso, innumerevoli specie vegetali, senza alcun tipo di catalogazione, per lasciare all'ospite la facoltà di poter fare un'esperienza unica nel suo genere, senza rigidi schemi da seguire, ma affidandosi solo al momento e alla sensazione provata. Accanto alla natura, la presenza dell'uomo, visibile ma non in sovrapposizione rispetto alla prima, come se piccoli segni architettonici potessero dichiararne la mano. L'anima diventa più leggera alla vista de "L'Arco in cielo" di Arnaldo Pomodoro (1998), dello "Strale" di Lucio Del Pezzo (2003), de "Gli occhi di Nesti e di Neri" di Laura Panno (2003) e del "Volo" di Giuseppe Maraniello (2004). Una vera e propria osmosi, una simbiosi tra l'elemento naturale e quello umano. Le acque termali come momento ludico, oltre che curativo: un approccio più personale al proprio benessere quotidiano, per poter lasciare spazio alla fantasia, ai propri bisogni, alle esigenze di ognuno.

Basta passeggiare nel Negombo per rendersi conto che a volte ci si dimentica di dare spazio alla nostra naturalezza: il corpo lancia i suoi segnali e non sempre la vita frenetica di tutti i giorni ci permette di ascoltarli. Sarebbe un peccato quindi non godere del massaggio plantare dell'irrgang, formato da due percorsi d'acqua (calda e fredda) su ciottoli, secondo la tradizione giapponese, oppure immergersi nella Maya, serie di vasche basate sul metodo Kneipp, le cui forme squadrate ricordano le imponenti piramidi. Subito dopo, basta volgere lo sguardo indietro: uno scorcio panoramico di infinita bellezza si apre davanti a noi, in un gioco di forme, tra vegetazione e roccia, che richiama l'unione tra uomo e donna, lo Ying e lo Yang, con la loro simbologia. In fondo, ogni parco, o bosco che sia, è un insieme di profumi e colori che rimandano a ricordi ancestrali, da non sottovalutare.

Negombo Hydrothermal Park: looking for the "half measure"

by Lidia Ianuario

Close your eyes, inhale the fragrance, let you guided by all the senses, look around and be certain that the perception of the feelings, combining plants and flowers smells, is really something wonderful. Let yourself go, be involved with mind and body, to capture the essence that is in the air and thus be certain of not being in one place but in a magical place, where you can appreciate the richness of own life. This is the philosophy behind the hydrothermal park "Negombo", located in the beautiful Bay of San Montano, Lacco

Ameno, where the crystalline sea, lush greenery, the thermal properties are combined in a single union. Thanks to landscape painter Ermanno Casasco, we can discover the value of the concept of the "Mediterranean garden": along the way, countless species of plants, without any kind of inventory, leaving guests the option of being able to experience a unique adventure, without a rigid framework to follow by believing only in their sensations.

Next to the nature, the man's presence is visible but not



Piscina templare
Templar pool



Vista della Baia di S. Montano dal Negombo
 Vista of the San Montano Bay seen from Negombo

Il Negombo è pieno di tali giochi, come la condivisione di spazi comuni. Per massaggi alla zona cervicale, infatti, si può usufruire dei templari, dove gli schizzi d'acqua, dopo aver accarezzato la pelle, sfiorano la persona accanto, come un'energia che si diffonde dall'uno all'altro. C'è chi invece preferisce l'antroterapia, mediante l'anphalos, dove primeggia il tufo, roccia tipica dell'isola d'Ischia.

Ci si immerge nella grotta, lasciandosi cullare dallo scroscio dell'acqua e gustando la pace, magari in compagnia della persona cara. Per chi invece preferisce il beneficio apportato dallo iodio, vi sono le piscine d'acqua marina, a temperatura ambiente, o la possibilità di usufruire della spiaggia, dove il panorama, con i suoi elementi, viene richiamato all'interno del parco. In un'armonia attentamente

in contrast with the nature, as if small architectural signs could declare his work. The soul becomes in front of "L'Arco in cielo" by Arnaldo Pomodoro (1998), the "Strale" by Lucio Del Pezzo (2003), de "Gli occhi di Nesti e di Neri" by Laura Panno (2003) and "Volo" by Giuseppe Maraniello (2004). A real osmosis, a symbiosis between natural and human essence.

The thermal waters represent a playful and healing moment: a more personal approach to your own daily well-being, in order to travel with imagination, for needs, the needs of everyone. Just walking in Negombo to realize that sometimes you forget to give space to the naturalness: the body launches its signals and we don't realize it because of the hectic life style.



Piscina Maya
 Maya Pool

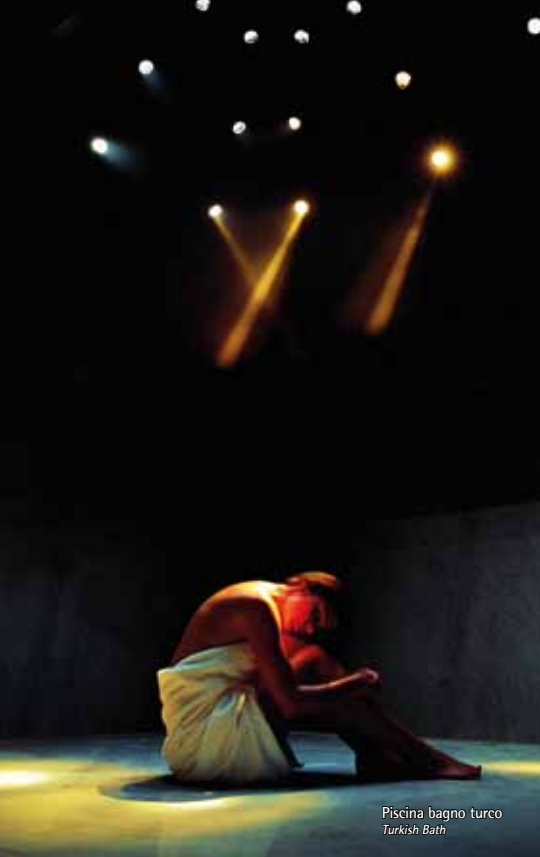


studiata, come una sinfonia di Beethoven, le forme delle vasche riprendono quelle della stessa Baia di San Montano: che spettacolo poter vedere quest'alternanza di elementi paesaggistici ed architettonici! Una baia che ha radici storiche antiche: considerata un porto naturale dagli antichi greci, rappresenta il loro primo approdo sul Tirreno. Grazie alla Coppa di Nestore, ritrovata dall'archeologo Giorgio Buchner, e all'iscrizione trovata sulla stessa, coppa decantata da Omero nell'Iliade, è stato infatti possibile datare tale approdo: 770 a.C. Ci si rilassa così, circondati dalla storia e dall'ambiente, alla lettura di un buon libro, magari, per poi rifocillarsi in una delle tante offerte enogastronomiche: una trattoria tipica, con prodotti a chilometro zero, per coloro che amano la territorialità; un ristorante alla carta, più tradizionale, dove gustare vari menù, dal pesce alla carne; un self-service, per coloro che preferiscono pasti veloci, leggeri, per poter godere appieno di tutti i servizi della struttura. Oltre alla ristorazione, essa offre il centro benessere, con l'annesso bagno turco e la piscina coperta. Un'alternativa, quest'ultima, che permette di vivere il Negombo non solo nei mesi aprile - ottobre, ma anche in quelli invernali. Un parco idrotermale come *modus vivendi*: la ricerca della perfezione, la "mezza misura" della filosofia greca, un equilibrio da ritrovare in ogni singola personalità degli ospiti dello stesso, in una riscoperta continua del proprio benessere quotidiano. ■

It would be a shame not to enjoy the foot massage called irrgang, formed by two paths of water (hot and cold) and pebbles, according to the Japanese tradition, or immerse yourself in Maya, a series of tanks based on the Kneipp method, with square forms remember the imposing pyramids. Soon after, just look back: a panoramic view of infinite beauty unfolds before us, in a play of forms, including vegetation and rocks that recalls the union between man and woman, Yin and Yang, with the their symbolism.

After all, every park or forest, is a collection of scents and colors that recall ancestral memories, not to be underestimated. Negombo is rich in games, such as sharing of common spaces. If you prefer massages for the neck area, you can take advantage of the Templars,

where splashes of water touch the next person, as an energy that spreads from one to another. Some people prefer the cave therapy, by anphalos, where stands the tufa rock. You dive into the cave, lulled by the sound of the water and enjoying the peace around. For those who prefer the benefit of iodine, there are pools of sea water, at room temperature, or the possibility to enjoy the beach, where the landscape, with its elements, decorates the park. Carefully studied in harmony, like a Beethoven symphony, the shapes of the tanks are similar to that ones of the San Montano Bay: what a nice thing to see this alternation of architectural and landscape elements! A bay that has ancient historical roots: considered a natural harbor of the ancient Greeks, it is the first port on the Tyrrhenian



Sea. Thanks to the Cup of Nestor with an inscription, that was discovered by the archaeologist Giorgio Buchner, celebrated by Homer in the Iliad, it has been possible to date this port: 770 BC.

So you can relax, surrounded by history, reading a good book, and then refresh in one of the many food and wine offers. In addition to the restaurant, it offers a wellness center with Turkish

bath and the adjacent indoor pool. An alternative, which allows you to live the Negombo not only in the months from April to October, but even in winter. A modus vivendi hydrothermal park: looking for perfection, the "half measure" of Greek philosophy, a balance to find in each person's personality, in a continuous rediscovery of their daily well-being. ■

Come arrivare in autobus o in automobile

Il Parco Termale Negombo è situato nel comune di Lacco Ameno in una splendida baia, facilmente raggiungibile sia in autobus che in automobile. Giunti sull'Isola d'Ischia, chiunque saprà fornire informazioni su come raggiungerlo. Ad ogni modo, dal porto d'Ischia bisognerà seguire le indicazioni per Lacco Ameno e, successivamente, per la spiaggia di San Montano. Stessa indicazione vale per chi sbarca al porto di Casamicciola Terme. Il Negombo è dotato di parcheggio a pagamento riservato agli Ospiti. La fermata delle linee autobus CD, CS, 1, 2, 16 dista dal parco circa 15 min a piedi ed è quella che ha come riferimento Villa Arbusto.

Info utili

Via San Montano - 80076 - Lacco Ameno (NA)
Aperto: da Aprile ad Ottobre, dalle 8.30 alle 19.00
Il costo varia da € 30,00 a € 36,00 in base al periodo.
tel. +39 081 986152 - +39 081 986055
fax +39 081 986342
Linee bus: CD, CS, 1, 2, 16
www.negombo.it

How to reach it by bus and car

The Negombo Thermal Park is located in the town of Lacco Ameno in a beautiful bay, easily reachable by bus or car. Arrived on the Island of Ischia, anyone will provide information on how to reach it. However, from the port of Ischia you can follow the directions to Lacco Ameno and, subsequently, to the beach of San Montano. Same directions for those arrive at the port of Casamicciola Terme. Negombo has a car park reserved for our guests. The bus stop of the bus lines CD, CS, 1, 2, 16 is about 15 minutes on foot from the park and it has as reference point the Villa Arbusto.

Useful info

Via San Montano - 80076 - Lacco Ameno (NA)
Open: from April to October, from 8.30 to 19.00
The cost depends on the time, from € 30,00 to € 36,00.
tel. +39 081 986152 - +39 081 986055
fax +39 081 986342
Bus lines: CD, CS, 1, 2, 16
www.negombo.it

Dolci giardini incantati, dove godere degli effetti benefici delle fonti dell'eterna giovinezza

1. Parco Termale Romantica

Via Ruffano, 11 - Sant'Angelo
tel.: 081 999216
www.romantica.net



Aperto: dal 21 Aprile al 1 Novembre 2011
Dalle 09.00 alle 19.00
Ingresso - € 10,00

Affascinanti aiuole di coloratissimi fiori, imponenti alberi tropicali, terrazzi panoramici e invitanti piscine. Il Parco Termale Romantica è situato in un paradiso naturale tra l'incantevole paesino di S. Angelo e la collina sovrastante.

L'ingresso comprende l'utilizzo di: 5 piscine termali a varie temperature; 2 piscine termali a temperatura ambiente; 1 piscina d'acqua dolce; 1 vasca idromassaggio; 2 vasche giapponesi e 2 vasche Kneipp indoor per la terapia circolatoria; lettini ed ombrelloni sulle terrazze delle piscine; sauna; aquagym; fitness corner; parcheggio.

Centro termale convenzionato S.S.N per fango-balneo terapia, inalazioni. Aerosol. Moderno centro benessere con pacchetti personalizzati. Bar "Spa Caffè". Ristorante panoramico "Capricci d'Ischia".

Open from April 21th to November 1st 2011
From 9,00 to 19,00
Ticket - € 10,00

Wonderful and colourful flower beds, large tropical trees, panoramic terraces and inviting pools. The Parco Termale Romantica is situated in a natural idyllic spot between the charming village of Sant' Angelo and the hill above.

The entry includes the use of 5 thermal pools at different temperatures, 2 thermal pools at room temperature, one fresh water pool, one hydro-massage pool, two Japanese pools and two Kneipp indoor pools for the blood circulation, sunbeds and beach umbrellas at the terraces and pools, sauna, gym in water, fitness, parking.

S.S.N. agreed thermal establishment, mud therapy, inhalations, aerosol. Modern wellness center with optionally packages. Bar "Spa Caffè", panoramic restaurant "Capricci d'Ischia".

2. Parco Termale Giardini Poseidon

Via Giovanni Mazzella, Citara - Forio
tel.: 081 9087111
www.giardiniposeidonterme.com



Aperto dal 16 Aprile al 31 Ottobre 2011
Dalle 09.00 alle 19.00
Ingresso - € 30,00 / € 33,00

Oggi, in quasi cinquant'anni, i Giardini Termali Poseidon sono diventati il caposaldo del Termalismo made in Ischia, il parco è situato nella bellissima baia di Citara, ove sono state costruite, secondo i più moderni dettami della medicina e della tecnica, 22 piscine termali curative.

Ogni Piscina ha una propria temperatura costante da 20° C a 40° C e, data l'abbondanza, l'acqua viene costantemente rinnovata, cosa effettivamente unica.

Completano l'offerta una grande spiaggia privata attrezzata con sdraio, ombrelloni e lettini prendisole, sauna, massaggi subacquei, gruppi Kneipp, percorso circolatorio giapponese e ristoranti vari di cui uno ubicato in una bellissima grotta di tufo locale, boutique ecc.

Open from April 16th to October 31st 2011
From 09,00 to 19,00
Ticket - € 30,00 / € 33,00

Nowadays, in almost 50 years, the Giardini Poseidon, have become the Thermal's milestone in Ischia, the park is situated in the beautiful bay of Citara, where we find the 22 pools, built in accordance with the modern and medical standards.

Every pool has its own constant temperature ranging from 20° and 40°, and being the water very abundant, the water is constantly replenished, so it's always clear and limpid.

At our guests disposal, we offer sun-beds and beach umbrellas, sauna, underwater massages, kneipp and Japanese treatments for the blood circulation and many restaurants whose one set on a beautiful cave of local tuff.

Parchi termali

Dolci giardini incantati, dove godere degli effetti benefici delle fonti dell'eterna giovinezza

3. 'O Vagnitiello

Via Bagnitiello, 75 – Casamicciola Terme
tel.: 081 996164
www.vagnitiello.it



Aperto: dal 1 Maggio al 31 Ottobre 2011
Dalle 09:00 alle 19:00
Ingresso - € 12,00 / € 15,00

'O Vagnitiello è un piccolo ed esclusivo angolo di paradiso, dove si respira aria di relax e benessere grazie alle benefiche ed antichissime acque e saune naturali che fanno da cornice alle 8 camere. Il parco offre trattamenti speciali per i clienti che preferiscono trascorrere ore di completo relax in un'atmosfera del tutto naturale. Dotato inoltre, di sala ristorante, ideale per il vostro break all'ombra del caldo sole dell'isola verde. Affacciato su una caratteristica insenatura, la vista unica sul mare renderà indimenticabile il vostro soggiorno.

*Open from May 1st to October 31st 2011
From 09,00 to 19,00
Ticket - € 12,00 / € 15,00*

'O Vagnitiello is a small and exclusive corner of paradise, where the relaxing air and wellness, with the healthy and ancient waters and natural hot springs, surround the 8 rooms. The park offers special treatments to guests that prefer to spend relaxing hours in a complete natural atmosphere. Moreover, it has restaurant, ideal for your break in the shadow of the warm sun of the green island.

Overlooking a picturesque inlet, the unique sea-view will make your holiday unforgettable.



4. Parco Termale il Castiglione

Via Castiglione, 62
tel.: 081 982551
www.termecastiglione.it



Aperto dal 23 Aprile al 24 Ottobre
Dalle 09.00 alle 19.00
Ingresso - € 26,00

Situato in una verdeggiante conca naturale che degrada verso il mare e circondato da una vasta macchia di vegetazione mediterranea che crea una gradevole atmosfera di quiete e tranquillità. Il Parco Termale Castiglione dispone di 10 piscine di cui 8 termali con una gradazione dell'acqua, continuamente filtrata dai moderni impianti automatici, che va dai 30° - 40° C, oltre alla piscina olimpica (mt. 25 x mt. 14) alimentata da acqua di mare e di una spiaggia privata. Parco e piscine.

Il Parco dispone anche di piscine Kneipp, sauna naturale, idromassaggi ed un reparto per cure termali dove è possibile praticare fangobalneoterapia, cure inalatorie e massoterapia con l'assistenza di terapisti qualificati e medici specialisti. Le cure termali sono convenzionate con il S.S.N.

*Open from April 23rd to October 24th 2011
From 9.00 to 19.00
Ticket - € 26,00*

Situated in a natural green basin which declines toward the sea and is surrounded by a wide area of Mediterranean vegetation which creates a pleasant atmosphere of peace and tranquillity, the Castiglione has 10 pools, of which 8 are thermal, with water deriving from the nearby spring, and at a temperature of 30° and 40° C. The park has also Kneipp pools, a natural sauna, hydro-massages and an area for thermal treatments which allow for mud-bath therapy, respiratory treatments and massage therapy with the assistance of qualified therapists and specialized doctors, operating within the national health service.

Thermal parks

Charming gardens where enjoying the benefits of the fountain of Eternal Youth

5. Parco Termale il Giardino Eden

Via Nuova Cartaromana, 68 – Ischia
tel.: 081 985015
www.ilgiardinoeden.it



Aperto: dal 25 Aprile al 2 Novembre 2011
Dalle 09.00 alle 19.00
Ingresso - € 18,00 / € 20,00

Una rigogliosa e lussureggiante vegetazione mediterranea, in maggior parte formata da palme di varie specie, ospita le quattro piscine del "Giardino Eden". Le ampie dimensioni rendono due di esse idonee per nuotare mentre nelle altre due è bello godersi un rilassante idromassaggio; le diverse temperature rendono piacevole l'alternare. Ci si può stendere su uno dei tanti lettini presenti sugli ampi spazi intorno, ma se, invece, preferite fare un bagno in mare, pochi passi vi consentono di arrivare sul pontile che circonda uno degli Scogli di Sant'Anna che vi invita a tuffarvi in acqua per poi asciugarvi al sole su un comodo materassino prendisole.

Se siete in barca e gradite trascorrere momenti piacevoli nel parco o magari, semplicemente mangiare qualcosa, il comodo attracco privato rende il Giardino Eden facilmente raggiungibile.

*Open from April 25st to November 2nd 2011
From 9,00 to 19,00
Ticket - € 18,00 / € 20,00*

A luxuriant Mediterranean vegetation hosts our four pools of the Giardino Eden. Its large dimensions make two of them suitable for swimming, while in the other two one can enjoy a relaxing hydro-massage. The various temperatures make it pleasant to alternate from pool to pool. You can lie down on one of the many surrounding sun-beds but if you prefer bathing in the sea you can reach a wharf a few steps away, near one of the Sant'Anna rocks - a very inviting spot for diving into water and then drying off under the sun on a comfortable mattress.

One the other hand, if you are in a boat and would enjoy spending some time in a park eating something, the comfortable private docking makes the Giardino Eden very accessible.

6. Fonte delle Ninfe Nitrodi

Via Pendio Nitrodi – Barano
www.fonteninfenitrodi.com



Aperto: dal 1 Maggio al 31 Ottobre 2011
Dalle 09.00 alle 19.00
Ingresso - € 10,00 / € 12,00

Alla Fonte di Nitrodi già i greci e i romani erano di casa. Le acque erano considerate sacre e, venivano usate sotto la protezione di Apollo e delle Ninfe Nitrodi. Come mostrano le numerose raffigurazioni votive trovate sul posto e ora conservate al museo nazionale di Napoli.

Oggi si può godere della tranquillità del luogo, ci si può bagnare sotto le bocche di erogazione, perché così l'acqua dà il meglio di sé. E dopo essersi asciugati al sole sentire sulla pelle un magico benessere.

L'acqua è classificata: minerale naturale ipotermale solfata. Proprietà terapeutiche riconosciute dal Ministero della Salute con decreto 3509 del 9 ottobre 2003.

*Open from May 1st to October 31st 2011
From 9,00 to 19,00
Ticket - € 10,00 / € 12,00*

In the past this spring was known by Greeks and Romans. The waters were considered sacred and under the Apollo's protection. As the numerous votive representations show, nowadays museum-peaces.

Today you can enjoy the quiet and the tranquillity of the place, you can bath under the natural showers and after feel a magic sensation of wellness. The water is qualified as ipothermal natural mineral sulphate.

Therapeutic property recognized by the Board of Health under the law 3509 October 2003.

ISCHIA NEWS & EVENTI
Per la vostra pubblicità
Info: 081.4972323
www.ischianews.com

Prodotti Tipici

Arte, artigianato e sapori dell'Isola d'Ischia

Ischia Salumi

Via Angelo Migliaccio, 46 - 80070 - Barano
tel.: 081 982112 - www.ischiasalumi.it



L'azienda a conduzione familiare "Ischia Salumi" nasce nel 1984 ed è vicinissima ormai ai trent'anni di attività. L'esperienza nella produzione artigianale dei salumi è però ancora più antica: una tradizione che si tramanda di padre in figlio da generazioni, inossidabile e mai scalfita dagli scossoni della storia recente e passata. La qualità di questi prodotti non può che essere altissima: guanciale, pancetta (perfetta con le fave!), capocollo, salami, salsicce affumicate al legno di faggio ed aromatizzate al finocchietto... davvero tante le specialità ischitane che solo qui il visitatore può assaggiare.



The family run company "Ischia Salumi" was born in 1984 and now is very close to thirty years of activity. The experience in the production of artisan meats is even more ancient: from father to son for generations, and never changed in time. The quality of these products can only

be very high: bacon, (perfect with beans!), capocollo, salami, smoked sausage flavored with beech and fennel ... very many specialties that only here the visitor can enjoy.



Naturischia

C.so Vittoria Colonna, 246 - 80077 - Ischia
tel.: 081 982112 - www.naturischia.it



Naturischia nasce nel 1985 con l'obiettivo di trasformare i pregiati agrumi in deliziosi liquori. Inizia da lì l'avventura dei fratelli Pierpaolo, Luciano e Gianni Di Meglio. Cavalli di battaglia sono sicuramente "Rucoli", intrigante amaro al sapore di rucola e "Limoni", limoncello verace. S'affiancano le numerose creme a base di frutta ed il gustoso "Bacio d'Ischia", mix di limone, granella di nocciola e cioccolato. Sull'onda del successo, Naturischia investe anche il mondo dei dolci, per i quali si registrano spedizioni in tutta Europa.



Naturischia was born in 1985 with the intention of turning the precious citrus fruits into delicious liqueurs. The brothers Pierpaolo, Luciano and Gianni Di Meglio set their enterprise going. Strong point in the Naturischia production are the 'Rucoli', intriguing bitter

which leaves a rocket taste in mouth, 'Limoni' and many fruit creams. Refined liqueur is the so-called 'Bacio d'Ischia', a mix of lemon, pieces of nougats and chocolate. Nowadays Naturischia invests successfully in candy with export sales in Europe.

Local products

Art, craft and flavours of the island of Ischia

Dolci Capricci

Via Provinciale Lacco, 20 - 80076 -
Lacco Ameno - tel.: 081 3330116



Chiudete gli occhi e lasciate che sia il gusto a guidare i vostri sensi, già dal primo gesto vi accorgerete che c'è qualcosa di diverso, sarà la leggerezza a sorprendervi, contemporaneamente, l'olfatto sarà inebriato da un aroma intenso ed equilibrato. Ma è nel palato che ci sarà un'esplosione di sapori, la fragranza della sfoglia, la dolcezza del babba', la freschezza della crema pasticciera, le fragoline innamorate della panna fresca, mmhh ... che bontà! Claudio e Silvana, vi aspettano per allietarvi con l'antica tradizione pasticceria Napoletana.



Close your eyes and let your senses free to guide you. At first sight there is something special, maybe the soft flavours combined with intense aromas. There will be an explosion of tastes in mouth, with the fragrance of pastry, the sweetness of babà, the freshness of custard cream, strawberries in

love with fresh cream...it is simply delicious! Claudio and Silvana wait for you to cheer with the ancient Neapolitan confectionary tradition.



Giardino Mediterraneo

Via Nuova dei Conti, 43 - 80077 - Ischia
tel.: 081 3334376 - www.ilgiardinomediterraneo.it



L'azienda agricola Giardino Mediterraneo, targata Corrado d'Ambra, rappresenta un punto di riferimento per la produzione del buon vino ad Ischia. Specialità sono il "Biancolella" ed il "Per" 'e Palummo'. La struttura vanta una panoramicissima terrazza, raggiungibile percorrendo un tratto in salita su di una monorotaia, uno spasso per chi visita l'azienda per la prima volta. In alternativa 164 scalini attraversano il vigneto.

Prenotazioni: +39 335 1319722 / +39 366 9921531



The farm Giardino Mediterraneo by Corrado D'Ambra, is now a real point of reference for the production of good wine in Ischia. Authentic dishes are the "Biancolella" and "Per" 'e Palummo'. The structure has a panoramic terrace.

It is reachable along an uphill stretch on a monorail, a real delight for whoever visits the farm for the first time. Alternatively, there is a path of 164 steps across the whole vineyard.
Make reservations:
+39 335 1319722
+39 366 9921531

Prodotti tipici

Arte, artigianato e sapori dell'Isola d'Ischia



Nata nel 1892 e da circa trent'anni leader nel campo della cosmesi, Ischia Thermæ coniuga perfettamente la cura della pelle, tramite il particolare Thermal Skincare Programme, con l'estetica. Utilizza infatti le proprietà curative dell'argilla e dell'acqua termale, per la preparazione di maschere per viso e corpo, mediante gli estratti vegetali e varie sostanze naturali. Chi si rivolge alla sua secolare esperienza ne apprezza la professionalità, la competenza, la poca elaborazione degli elementi utilizzati nei suoi prodotti.

È il Monte Epomeo, sito al centro dell'isola d'Ischia, composto da roccia trachitica, di origine vulcanica, a dar vita al fango termale, che si forma tra le rocce grazie alle forti piogge. Trasportato dalle acque piovane, il fango viene raccolto a valle, dopodiché lasciato essiccare. Così formatosi, esso viene successivamente sottoposto ad una seconda fase di lavorazione, al fine di ridurre le zolle compatte in polvere finissima. Trasportato, infine, presso i laboratori di produzione, viene messo a maturare per circa sei mesi, dove vengono convogliate le acque di una sorgente di acqua termale che sgorga a 70 - 80 °C di temperatura, acqua che conferisce al fango le sue proprietà.

Una lavorazione lunga, quindi, è alla base delle due linee (estetica e profumeria) dei prodotti Ischia Thermæ, adatti alle donne che amano curare il proprio corpo, con piccoli gesti quotidiani, senza rinunciare al piacere di sentirsi belle. Da non dimenticare, inoltre, la linea pensata esclusivamente per gli uomini! ■

di Lidia Ianuario



Ischia Thermæ

Via Monsignor Schioppa, 17
80075 - Forio d'Ischia (NA)

tel.: 081 997745

fax: 081 997644

www.ischiathermae.com

Born in 1892 and for 30 years cosmetics leader, Ischia Thermæ combines so well the skin cure through the typical Thermal Skincare Programme and the aesthetic. In fact it uses the healthy properties of clay and thermal waters to prepare mud masks for face and body, through vegetable extract and natural essences. The person who chooses the centuries-old experience appreciates the professionalism, competence and the poor artificial products processing.

Mountain Epomeo, placed in the central part of the island, is the main thermal mud producer. Heavy rains, penetrating the cracks in the trachytic rock, form the mud by admixture with fragments of this volcanic rock. After

few days, the excess water can be removed and the mud is left to dry. The mud is transferred to the production laboratories, where it is allowed to "mature" for about six months in special tanks. The water from a thermal spring which gushes out at 70-80°C is directed into these tanks. It's a long process, but the result is guaranteed. There are two types of lines (aesthetic and perfumery), suitable for women who love to cure own body with daily gestures and feeling beautiful. Don't forget the line thought for men! ■



Ingredienti unici e genuini elaborati da abili chef nel rispetto dell'antica tradizione isolana



Grigliata di pesce

Le palme spiccano maestose donando un tocco di esoticità. Un'oasi nell'oasi. L'atmosfera è distesa e rilassante sarà per le maioliche dai colori mediterranei e per le ampie vetrate che illuminano la sala e incorniciano come in un quadro la terrazza che si affaccia sul mare.

A picco sulla baia di Citara, luogo per eccellenza in cui è possibile guardare il sole tuffarsi nell'acqua al tramonto, l'Oasis conquista per la location e l'ospitalità. Dalla pizza, ad una cena tra amici e persino nelle occasioni più speciali, il menù offre un'ampia scelta di piatti, che rispettano la gastronomia di casa nostra.

Grigliata di pesce. L'estate è finita, ma c'è chi vuole tenersi in forma. Light ma a prova di gusto, la grigliata di pesce con la sua semplicità sprigiona tutto il suo sapore. Pesce spada, gamberoni e seppie del nostro mare trionfano nel piatto e invitano all'assaggio. Il segreto della cottura è nell'abilità dello chef che non manca di presentare tanta bontà con fronzoli di zucchini e pepe rosa. Quando i dettagli fanno la differenza.

Vino: Biancolella

di Alessia Impagliazzo

Ristorante Pizzeria Oasis

à la carte - € 36,00 / € 55,00

Baia di Citara
80075 - Forio
tel.: 081 907227
www.ristoranteoasis.it

Grilled fish

The majestic palm trees stand out by giving a touch of exoticism. An oasis inside the oasis. The atmosphere is relaxing and quiet thanks to the ceramics in Mediterranean colors and the large windows that light the halls like a picture. Overlooking the Citara Bay, place par excellence where you can admire the sun and have bath at sunset, the Oasis charms for its hospitality and best position. From pizza to a dinner with friends, the menu offers a wide

selection of dishes that follow our local gastronomy.

Grilled fish. Summer is over, but there are those who want to keep fit. Light-proof, the grilled fish with its simplicity gives off all its flavor. Swordfish, king prawns and squid of our sea triumph on the table inviting to the taste. The secret of cooking is in the ability of the chef who presents a lot of frills with zucchini and red pepper. The details make the difference!

Wine: Biancolella



Mangiar bene

Ingredienti unici e genuini elaborati da abili chef nel rispetto dell'antica tradizione isolana



Risotto ai sapori di mare

In corrispondenza del promontorio che affaccia da un lato sulla Baia di Sorgeto, dall'altro su quella di S. Angelo, a soli 800mt dal centro di Panza troviamo il ristorante "Punta Chiarito". Aperto da aprile ad ottobre sia a pranzo che a cena (in quest'ultimo caso solo su prenotazione), il locale si consiglia per un primo ed indimenticabile incontro con i sapori caratteristici della tradizione enogastronomica isolana, vera protagonista con i suoi piatti semplici e gustosissimi, ingredienti rigorosamente freschi ed autoprodotti. Eccezionali le specialità di mare, come il risotto alla pescatora che questo mese proponiamo.

Risotto ai sapori di mare. In questo caso lo chef lascia decidere al mare: solo ed esclusivamente il pesce fresco (il cosiddetto "pescato del giorno") condirà questo delicato risotto. Gamberi, calamari, vongole e tutti gli altri frutti del mare generoso s'uniscono al candido riso rosolato in padella. Un piatto semplice, ma dal gusto eccezionale: solo qui, al Ristorante "Punta Chiarito", è possibile abbandonarsi davvero a tutti i profumi e sapori dell'Isola Verde.

Vino: Bianco "Punta Chiarito" di produzione propria.

di Luigi Orlandi

Ristorante Punta Chiarito

à la carte - € 30,00 / € 60,00

Via Sorgeto, 51
80075 - Forio
tel.: 081 908102
www.puntachiarito.it

Seafood Risotto

At the headland, overlooking the Sorgeto bay, near to the village of S. Angelo, just 800m from the center of Panza, the "Punta Chiarito" restaurant is set. Open from April to October at lunch and dinner (reservations required at dinner), the restaurant is recommended for a first and unforgettable encounter with the characteristic flavors of the island's gastronomic tradition, with its real star dishes, simple and delicious with fresh and strictly self-produced ingredients. Exceptional seafood specialties

such as seafood risotto, specialty of the month.

Seafood Risotto. In this case the chef lets the sea choose, only and exclusively the fresh fish (the so-called "catch of the day") seasons this refined risotto. Shrimp, squid, clams and other seafood combine well with the white rice browned in a skillet. A simple dish, but really tasty: only here, at the "Punta Chiarito" Restaurant, you can really indulge in all the scents and flavors of the Green Island.

Wine: White, "Punta Chiarito", own production.



To eat well

Unique and genuine ingredients created by able chef respecting the ancient tradition of the island



Misto di carne scelta

Pronto ad accogliervi in ogni mese dell'anno per permettervi di gustare i piatti più tipici della tradizione enogastronomica isolana, il Ristorante Olimpo si trova lungo la strada che conduce al Bosco dei Frassitelli. Il locale è dotato sia di una accogliente sala interna con ampie vetrate (grazie alle quali potrete godere d'incantevoli scorci), sia d'una graziosa terrazza panoramica all'esterno; un ampio parcheggio ed un servizio navetta gratuito dalla fermata autobus più vicina consentono di raggiungere agevolmente la struttura. Che dire, il buon vino fatto in casa, gli ortaggi e le verdure a km 0, la carne scelta ed il caratteristico coniglio alla cacciatora non aspettano altro che voi.

Questo mese portiamo alla vostra attenzione un misto di carne scelta, tutta rigorosamente di provenienza isolana. La portata è composta da un tenero pezzo di pollo, il profumato capicollu e la salsiccia fatta in casa. Si consiglia di accompagnare il piatto con le immancabili patatine fritte, con una fresca insalata di verdure del luogo oppure con un mix di gustosissimi ortaggi a km 0 tra cui i peperoni arrostiti alla brace e le melanzane preparate "alla parmigiana".

Vino: Rosso di produzione propria.

di Luigi Orlandi

Ristorante Olimpo

à la carte - € 20,00 / € 35,00

Via Falanga, 19
80070 - Serrara Fontana
tel. - fax: 081 999566
cell: 3284612073

A mix of prime meat

Ready to welcome customers all year round to allow them can taste the most typical island food and wine, Olimpo Restaurant is located along the road leading to the Frassitelli Wood. The restaurant has both a comfortable lounge with large windows (through which customers can enjoy enchanting views) and a lovely outdoor terrace, ample parking and a free shuttle-service, not away from the bus-stop, permits our customers to reach easily the structure. Special guest is the good homemade wine and vegetables produced with zero miles, the prime meat selection and the characteristic rabbit stewed in a tomato, wine and herb sauce, are just waiting for you.

This month we point out to your attention a mixture of prime meat, all strictly of island origin. The course meal consists of a tender piece of chicken, a fragrant capicollu (salted and smoked pork meat taken from the neck) and homemade sausage. It is recommended to accompany the dish with the inevitable French fries, with a fresh local vegetable salad, or with a mix of delicious vegetables including roasted peppers and grilled eggplants prepared "alla parmigiana", (slices of fried aubergines seasoned with tomato sauce and grated Parmesan cheese baked in the oven).

Wine: own red wine.



Mangiar bene

Ingredienti unici e genuini elaborati da abili chef nel rispetto dell'antica tradizione isolana



Polpo affogato

Nato dalla tradizione della famiglia Colella, amante dell'agricoltura e la viticoltura, il Ristorante & Pizzeria "La Casereccia", sito a Forio d'Ischia, dotato di un bellissimo giardino con sala esterna, delizia ogni palato con prodotti enogastronomici locali.

Variegata l'offerta: dagli antipasti alle specialità di mare, dai dolci ai vini, con ingredienti freschi e genuini, da cui il nome del locale. Davvero prelibato il "polpo affogato" (aglio, olio d'oliva, prezzemolo e pomodori pachino), spruzzato con vino bianco, servito con crostini di pane e accompagnato dal Pithecusa bianco. Un piatto che riporta alla mente il mare cristallino di Ischia, con le sue antiche tradizioni: popolo di pescatori, oltre che di viticoltori.

Il ristorante, a conduzione familiare, è aperto tutti i giorni dalle ore 12.30 alle ore 14.30 e la sera, dalle 19.30 in poi. Un luogo dove passare serate in compagnia, con la certezza della qualità del cibo e della cortesia del personale.

di Lidia Ianuario

Ristorante La Casereccia

à la carte - € 20,00 / € 50,00

Via Baiola, 193
80075 - Forio
tel.: 081 987756 - cell.: 333 6985665
www.lacasereccia.com

Poached octopus

Born from the tradition of the Colella's family, lover of agriculture and viticulture, the Restaurant & Pizzeria "La Casereccia", located in Forio d'Ischia, with its beautiful garden and outdoor dining, delights every palate with local traditional products.

A varied Offer: from appetizers to seafood, from dessert to wines, with fresh ingredients, from which derives the name of the restaurant (Casereccia means Homemade). Really delicious the "poached

octopus" (garlic, olive oil, parsley and cherry tomatoes), sprinkled with white wine, served with toasted bread and accompanied by white Pithecusa wine. A dish that brings to mind the sea of Ischia, with its ancient traditions: the people of fishermen, as well as winemakers.

The restaurant, a family-run company, is open daily from 12.30 to 14.30 and in the evening, from 19.30 onwards. A place to spend evenings together, with the certainty of the quality of food and friendly staff.





Sushi grande

Il colore candido del bianco è il leitmotiv di questo luogo sofisticato di ispirazione metropolitana. Bianco come la spuma del mare, bianco come la luce delle lampade o quella più delicata delle candele.

Il rumore dell'acqua, che accompagna i percorsi creati con la pietra chiara, rilassa i sensi e lo rende estremamente zen. La quiete della corte interna si apre dunque sul patio e il giardino e ospita angoli di intimità. Nulla è lasciato al caso, lo sguardo si nutre di dettagli e raffinatezze.

A tavola, sfumature di gusto si fondono insieme. Oriente e Occidente convivono armoniosamente. Il menù propone la delicata cucina indiana, quella italiana e il sushi.

Sushi grande. Si mangia con le bacchette! Yayoi Hashizume ripropone un'arte ricca di tradizione appagando occhi e palato. Servito in un piatto che invita con i suoi coralli rossi ad un tuffo nel mare, possiamo assaggiare il Nighiri una pallina di riso accompagnata da pesce crudo come salmone, gamberi, capesante e persino anguilla; l'Hosomaki tradizionale con alghe nere, riso e pesce; l'Uramaki "avvolto al contrario" con riso, frutta, formaggio fresco, pesce impanati nel sesamo e poi il Sashimi preparato con il pesce crudo ischitano. Vini bianchi o rosé, ma anche birre giapponesi come Asahi e Kirin verranno suggeriti per creare una perfetta sintonia con il cibo.

di Alessia Impagliazzo

Great sushi

The white color is the leitmotif of this place recalling a sophisticated inspiration. White like the sea foam, white like the light of lamps or that one of candles, the most delicate.

The sound of water that accompanies the paths created by the light stone, relaxes the senses and makes it very Zen. The tranquility of the courtyard opens to the patio and the garden reserves intimate corners. Nothing is left to chance, the look feeds the eye of details and refinements.

On the table, nuances of taste come together. East and West mingle. The menu offers the delicate Indian, Italian and sushi cuisine.

Great sushi. Here by us you have to eat with chopsticks! Yayoi Hashizume proposes an art rich in tradition by indulging eyes and palate. Served in a dish that calls with its red corals to a dip in the sea, we can taste the Nighiri accompanied by a scoop of rice, raw fish such as salmon, shrimp, scallops and even anguilla; Hosomaki with the traditional black seaweed, rice and fish; Uramaki, the "wrapped in reverse" with rice, fruit, cheese, fish breaded in sesame seeds and then prepared with raw fish sashimi of Ischia. White or rosé wines, but also Japanese beers like Asahi and Kirin will be suggested to create a perfect harmony with the food.

Ristorante Coquille

Corso Vittoria Colonna, 108
80077 - Ischia
tel.: 081 4972401 - 081 4972254
www.cortedegliaragonesi.it



Ristoranti

Ingredienti unici e genuini elaborati da abili chef nel rispetto dell'antica tradizione isolana

1. Ristorante Pizzeria Da Luca

Via Prov.le Panza, 422 (Panza Centro) - Forio
tel.: 081 907846 - www.tuttopizzadaluca.it



à la carte - € 10,00 / € 30,00

Se avete voglia di mangiare pizza a volontà, pagando sempre lo stesso prezzo, allora dovete assolutamente andare a mangiare al Ristorante Pizzeria Da Luca, uno dei luoghi di culto, per la pizza, presenti sull' Isola d'Ischia.

Due ampie sale, una dedicata completamente ai giovani, il "TUTTO PIZZA SHOW", con buona musica, e tutta la pizza che vuoi pagando sempre 10,00 euro.

Ad una condizione però!

La regola vale solo se riuscirete a mangiarla per intero, senza lasciare neppure una briciola!

If you want to eat pizza endless, paying always the same price, then, you must absolutely go to 'Ristorante Pizzeria da Luca', a cult of pizza place, present on the island of Ischia.

Two wide halls, one dedicated completely to youth, the "TUTTO PIZZA SHOW", with nice music and all pizza you want paying only and always 10,00 euro.

But on one condition: you must eat the entire pizza, don't leave a crumb!



2. Ristorante Il Delfino

Corso A. Rizzoli, 116 - Lacco Ameno
tel.: 081 900252 - www.ildelfino.eu



à la carte - € 25,00 / € 60,00

Uno dei locali storici di Lacco Ameno, fondato nel 1920, da Giuseppe Ballirano, il cosiddetto Don Peppino. Oggi il ristorante viene gestito dal figlio Mimi ma è già pronta la terza generazione ad inserirsi e a far continuare l'attività ristorativa creata da Don Peppino.

Il ristorante è a carattere familiare e da sempre vengono usati prodotti freschi e genuini, dal pesce fresco di giornata alle verdure che offre l'isola.

La nostra cucina usa come base olio extra vergine di oliva delle migliori marche e i famosi pomodorini freschi detti 'ceraselle'.

The restaurant is one of the historic locals in Lacco Ameno, founded in 1920, by Giuseppe Ballirano, called Don Peppino. Nowadays the restaurant is managed by his son Mimi, the third generation that continues this gastronomic activity.

The restaurant offers genuine and fresh products, from the fresh fish to the vegetables of the island. Our cuisine uses the better extra virgin olive oil and the famous little tomatoes, called 'ceraselle'.



Restaurants

Unique and genuine ingredients created by able chef respecting the ancient tradition of the island

3. La Rondinella Bar Tavola Calda

Via Tommaso Cigliano, 106 - Forio
tel.: 081 987788



à la carte - € 15,00 / € 40,00

Incastonata in una delle più belle e suggestive baie dell'isola d'Ischia, La Rondinella offre ai suoi clienti i profumi e i sapori tipici della cucina ischitana sulle dolci note del Mediterraneo e sui suoi tramonti infiniti. Da Anna troverai sempre freschezza e qualità, ma soprattutto una calorosa e familiare ospitalità. Aperto tutti i giorni sia a pranzo che a cena fino a tarda notte!

Ideale per assaporare ottimi piatti, a base di pesce, ma anche per un caffè in riva al mare o un semplice gelato.

Set on one of the most beautiful and suggestive bay of the Island of Ischia. La Rondinella offers to our customers perfumes and tastes of the island cuisine with the sweet Mediterranean Sea breezes and infinite sunsets. At Anna you'll find quality and freshness but especially a family atmosphere and hospitality. Open everyday at lunch and dinner until late in the evening!

Ideal place for who wants to relish very good dishes, seafood but also to drink our special coffee by the seaside or an ice-cream.



4. Ristorante Bracconiere

Via Falanga - Serrara Fontana
tel.: 081 999436 - fax: 081 999436



à la carte - € 25,00 / € 40,00

Il ristorante sorge a 480 m sul livello del mare ed a 200 m dalla vetta dei Frassitelli, comodo da raggiungere in auto ma anche a piedi dalla fermata dell'autobus in 15 minuti.

Gli interni del locale rispecchiano le vecchie case contadine di Ischia, in tufo e legno, con un'ampia veranda che affaccia sul versante meridionale dell'isola e si perde nell'immenso blu del mare.

Tra le specialità tutte di terra, consigliamo il coniglio alla cacciatora o la grigliata di carni miste, per concludere l'amaro "Bracconiere" della casa.

The restaurant rises up at 480 m above the sea-level and 200 m from the summit of Frassitelli, easy to reach by car but also on foot, in 15 minutes from the bus stop.

Inside you can find the rural peasant style of the houses of Ischia, made of tuff and wood, a wide veranda overlooking the Southern side of the island, losing in the immense blue sea.

Among dishes based on land products, we advise rabbit stewed in a tomato, wine and herb sauce or grilled meats and finally the homemade Bracconiere bitter.



Ristoranti

Ingredienti unici e genuini elaborati da abili chef nel rispetto dell'antica tradizione isolana

5. Ristorante da Cocò

Piazzale Aragonese - Ischia Ponte
tel.: 081 981823 - www.ristorantecocoischia.com



à la carte - € 36,00 / € 55,00

Non esiste un signor Cocò, ma un Salvatore Di Meglio che faceva, il pescatore. Da un po' ha smesso, ma è importante che continui a conoscere i pescatori.

Capelli a spazzola, faccia grintosa da lottatore bulgaro, ha inaugurato il ristorante nel '63, in uno degli scorci più belli dell'isola, proprio ai piedi del Castello Aragonese. Il locale è composto da una sala a vetrate su tre lati ed una terrazza, con vista sul mare e sul Castello Aragonese. Facciamo le cose che fanno, un po' tutti sull'isola.

Spaghetti con le vongole, con le cozze, pesce all'acquapazza, frittura di paranza, e questa è proprio buona.

Mr Cocò doesn't exist, but it's a certain Salvatore Di Meglio who was fisherman, with crew cut, punchy face, he inaugurated the restaurants in '63, in one of the most beautiful place of the Island, just at the foot of Castello Aragonese.

The restaurant is made of a hall of full-length windows on three sides and a terrace with the view over the Castello and the sea. At Cocò's we found the typical dishes of the island. Spaghetti with clams, mussels, fish prepared in acquapazza and fried paranza but a good fried: dry, very warm and crunchy. Truly popular dish, but soft is appreciated also by natives, not only tourists.



6. Ristorante Zi Carmela

Via Mons. Filippo Schioppa, 27 - Forio
tel.: 081 998423 - www.zicarmela.com



à la carte - € 25,00 / € 55,00

Qui troverai sempre un menù tradizionale, prodotti freschi, professionalità e una calorosa ospitalità. La filosofia del ristorante è: "Il gusto della tradizione", dalla ricerca del pesce più fresco, all'uso sapiente di pomodorini, zucchine ed erbe aromatiche della campagna della mamma dello chef, signora Filomena.

Chef Nicola, è un uomo che cucina per passione e per gli amici, e per fortuna anche per i clienti del ristorante. La cucina si basa sulle ricette di nonna Carmela, a cui dal 1954 si ispirano le pietanze del ristorante Zi Carmela, di delizie e di autentici capolavori dell'arte culinaria, tutti preparati con le materie prime che soltanto Ischia può offrire.

Here you will found traditional menu, fresh products, professionalism and hospitality. The restaurant's philosophy is: "the taste for the tradition", from the research of fresh fish, to the sage use of tomatoes, courgettes and aromatic herbs came from the farmland of the chef's mother, Mrs Filomena.

Chef Nicola is a man who cooks with passion for his friends, and luckily for customers. The cuisine is based on grandmother Carmela's recipes, to which the restaurant's dishes refer since 1954, delights and real masterpieces of culinary art, all prepared with special materials which only Ischia can offer.



Restaurants

Unique and genuine ingredients created by able chef respecting the ancient tradition of the island

7. Ristorante Visconti

Via Edgardo Cortese, 18 - Ischia
tel.: 081 991110 - www.ristorantevisconti.it



à la carte - € 36,00 / € 60,00

Il ristorante Visconti offre un ambiente intimo, elegante ed accogliente nel centro cittadino di Ischia.

Un locale unico, dove la qualità sposa la raffinatezza, guidato dalle giovani mani dello Chef Crescenzo Scotti, abile a coniugare la tradizione con le moderne tecniche di cottura.

Il gioco di luci soffuse renderà le serate particolari e speciali, per qualsiasi evento della tua vita.

The Ristorante Visconti offers a private setting, elegant and welcoming in the city centre of Ischia.

An unique restaurant, where quality combines with sophistication, conducted by Chef Crescenzo Scotti's hands, able to join tradition with modern cooking techniques.

The play of soft lightings will make evenings particularly special for every type of event of your life.



8. Ristorante Bellavista

Via Montecorvo, 75 - Forio
tel.: 081 997221 - www.bellavistaischia.it



à la carte - € 15,00 / € 35,00

Una bella terrazza sulle colline sovrastanti la baia di Citara, dove rilassarsi a guardare il bel panorama ed i fantastici tramonti, sotto un pergolato di glicine e vite e la simpatia di Francesco. Molto accogliente anche la sala interna, ricca di sculture ed attrezzi della tradizione contadina isolana.

La cucina riprende tradizioni e antichi sapori, arricchita solo negli ultimi decenni dalla ricerca minuziosa di prodotti biologici e locali. Ottima la produzione di vino bianco e rosso dalla vigna Bellavista. Buoni gli antipasti a base di verdure di stagione e la pasta fresca fatta in casa.

A beautiful terrace on the hills above the bay of Citara, where you can relax yourself and enjoy the fabulous sunsets, under the wisteria and the liking of Francesco. Very welcoming the inside, rich in sculptures and tools of the peasant tradition.

The cuisine includes local and ancient dishes, only recently enriched with the modern organic products. Very good white and red wine-production by Bellavista vineyards. Good seasonal vegetables antipasti and fresh home made pasta.



Ristoranti

Ingredienti unici e genuini elaborati da abili chef nel rispetto dell'antica tradizione isolana

9. Bar Ristorante Il Fortino

Via Fortino, 37 - Forio
tel.: 081 5078003 - www.ristoranteilfortino.it



à la carte - € 20,00 / € 60,00

Nel punto più bello e suggestivo nella zona nord-ovest della splendida isola d'Ischia. Con terrazza sul mare dalla quale lo sguardo si apre, a destra, sulla baia di San Francesco e, a sinistra, sulla storica e particolare cittadina di Forio col suo porto, il Torrione, la chiesa del Soccorso, i suoi spettacolari tramonti rossi e il misterioso raggio verde.

Dalla terrazza ci si può specchiare nel mare cristallino o, di sera, osservare il fondo illuminato delle acque e riposarsi nella fresca brezza marina. Una visita al FORTINO, è d'obbligo per completare la vacanza ad Ischia.

In the most beautiful and suggestive spot of the northwestern area of the splendid island of Ischia. It has a patio by the sea from which you can see to the right the bay of San Francesco and to the left the historic and characteristic town of Forio with its port, the Torrione, the church Il Soccorso, and its spectacular red sunsets and mysterious green flash.

From the terrace you can admire the crystal sea or, in the evening observe the illuminated background of the waters and relax with the pleasant sea breeze. Come to visit us...you'll be welcome.



10. Ristorante il Capannaccio

Via Baiola, 128 - Forio
tel.: 081 987571 - www.ristoranteilcapannaccio.it



à la carte - € 10,00 / € 40,00

Nell'antica Via Baiola, a metà tra le località Fango e Monterone, si trova il Ristorante Il Capannaccio.

Nato nel 1973 da un'idea dello stesso proprietario il "Capitano" Francesco, questo locale offre una sosta gastronomica e allo stesso tempo culturale in quanto ospita moltissimi attrezzi rurali legati alla tradizione contadina Foriana. La cucina propone un'ottima pizza, piatti legati alla tradizione isolana con qualche leggera rivisitazione ed una vasta scelta di carni cotte sulla brace di legna.

In the ancient Via Baiola, halfway between Fango and Monterone, the restaurant Il Capannaccio is set.

Born in 1973 by its owner captain Francesco, this local offers a gastronomic halt and at the same time a cultural moment thanks to the show of many rural tools of the peasant Forian tradition. The cuisine offers a very good pizza, dishes of the local tradition of Ischia and a vast range of meats cooked in oven or grilled meat.





Nel comune di Barano d'Ischia a circa 300 mt sul livello del mare, si preserva la Fonte dedicata alle Ninfe Nitrodi.

Non appena raggiungerete il "boschetto sacro" dove è situata la sorgente, vi sarà facile pensare di aver fatto un percorso indietro nel tempo.....

Questo è uno dei luoghi più suggestivi e meno contaminati di Ischia ed oggi è senz'altro ancora simile a quello frequentato dai romani ben duemila anni fa - numerosi reperti qui rinvenuti ed esposti al Museo Archeologico di Napoli testimoniano la presenza di una scuola di idrologia medica fin dal I sec. a.c..

Immergetevi in un angolo di macchia mediterranea con la possibilità di godere delle docce di acqua sorgiva (28°) che vi lascerà la pelle ed i capelli lisci e vellutati come non mai. Questa acqua è da sempre utilizzata per le sue qualità cicatrizzanti sia interne che esterne, per la cura di acne, foruncoli ed in genere per qualsiasi problema della cute.

Il Parco attrezzato nel massimo rispetto della natura circostante, il flusso continuo della sorgente, il sole e le piante officinali, la folta macchia mediterranea, con fichi, ulivi, mirto, lavanda, rosmarino, agrumi, fichi d'india, timo, valeriana, salvia, lentisco, allora...affacciati sullo scorcio più selvaggio dell'Isola d'Ischia..... vi ritroverete dopo pochi minuti in pieno relax, avvolti dalla natura, rivitalizzati e in uno stato di benessere psico-fisico intenso.

Nel Parco è possibile anche gustare granite preparate con acqua di Nitrodi e tisane a base di erbe officinali scelte per le loro virtù terapeutiche scientificamente accertate. Per preparare gli infusi, dolcificati esclusivamente con miele di Ischia, si utilizzano esclusivamente erbe raccolte nel Parco annesso alla Fonte delle Ninfe di Nitrodi alle prime luci dell'alba, nel momento balsamico delle varie specie di piante prescelte

come raggiungerci / how to reach us

in auto: Seguire indicazioni per Barano - Sorgente di Nitrodi - in Bus: Linee CD - CS, in estate spiaggia dei maronti Linea 11

By car: To reach the Spring by car follow the main road round the island. Nearby there is a large free car park.

By bus: take the lines CD and CS and in summer take line 11 from Maronti beach.

Entrata / Entry - €10,00/12,00

Sposarsi ad Ischia

Rendi il tuo giorno speciale indimenticabile

Il matrimonio all'Hotel Tritone

Hotel Terme Tritone Resort & spa

Via Tommaso Cigliano, 34 - Forio d'Ischia

tel.: 081 987471 - fax: 081 987664

www.hoteltritone.it

tritone@hoteltritone.it

Donare un momento unico con l'amore e la cura di una famiglia, ma grazie alla presenza di uno staff specializzato: in poche parole, Hotel Terme Tritone & Resort s.p.a., albergo che vanta un'esperienza pluriennale, tramandatasi nel tempo.

Nulla viene lasciato a caso: dalla personalizzazione del menù alla scelta delle decorazioni. Un arredamento semplice, elegante e raffinato, con la splendida baia di San Francesco da ammirare, e i cui colori sono richiamati dai pavimenti e dalle tende, come se la natura si fondesse in esso.

Un sogno che non ha fine: dalla terrazza panoramica alla sala ristorante, la proposta di rinomati spumanti, vini tipici locali, pietanze ischitane.



E per gli sposi, durante il periodo di apertura, sarà un piacere usufruire del pernottamento nella suite e coccolarsi con Luxury Time, trattamento estetico comprendente: bagno aromaterapico con massaggio; peeling al corpo con impacco alle erbe e massaggio rilassante. ■

di Lidia Ianuario



"Your Wedding at Tritone"

A unique moment with love and care of a family thanks to the presence of a specialized staff: in short, Hotel Terme Tritone & Resort s.p.a. that has years of experience, passed down over time.

Nothing is left to chance: to the personal choice of the menu to the decorations. Simple furnishings, elegant and refined, with the beautiful San Francisco Bay to be admired, and whose colors are in harmony with floors and tents, as if nature is melted in it.

A dream that has no end: from the panoramic terrace to the restaurant, the proposal of famous sparkling wines, local wines, food from Ischia.

And for the bride and groom during the opening period, it will be a pleasure to enjoy the accommodation in suite and pamper yourself with Luxury Time, aesthetic treatment including: bath aromatherapy massage, body peeling with herbal wrap and calming massage. ■



Wedding in Ischia

Make your special day unforgettable

Il matrimonio al Paradiso

Location incantevole e raffinata per il vostro matrimonio: che si tratti di un banchetto intimo per poche persone o di un ricevimento con tanti invitati, il risultato sarà sempre da ricordare.

A fare da sfondo un meraviglioso panorama dominante la baia di Citara dove in ogni stagione il sole affonda in suggestivi tramonti, un rigoglioso e profumato giardino come ambientazione per immortalare i vostri momenti più eterni. Il vostro matrimonio può svolgersi tra il bordo piscina e la bellissima terrazza tra mare e montagna oppure nella sala interna elegante ed accogliente. Lo staff del paradiso si distingue per professionalità e grande passione e siamo sicuri che la nostra organizzazione trasformerà il vostro sogno in realtà.

Che il sole vi sorrida o che la pioggia vi benedica il Paradiso è la soluzione perfetta per Voi.

"Your Wedding in Paradise"

Charming and elegant location for your special day: whether it be a party for a few close or many guests, the result will be a success, anyway!

As background a charming panorama overlooking the bay of Citara where the sun plunges into wonderful sunsets, as scenic atmosphere a luxuriant and smelling garden to immortalized your best moments in memory.

Your wedding party set between the pool and the wonderful terrace, between sea and mountain, or inside the welcoming and elegant hall.

Our staff distinguishes it by its professionalism and passion to make your dream come true! If the sun shines but even if it rains, the Paradiso hotel is the best solution for you!

HOTEL PARADISO TERME RESORT

Via Giuseppe, 10 - Forio (NA)
tel.: 081 907014 | fax: 081 907913
www.hotelparadisoterme.it
info@hotelparadisoterme.it

Il giorno più romantico della Tua vita

Situato nel posto più esclusivo di Ischia, il Park Hotel Terme & Romantica gode di un incantevole panorama su Sant'Angelo. I suoi ambienti accoglienti e riservati, il servizio impeccabile ed una particolare attenzione ai dettagli lo rendono il luogo ideale per il tuo matrimonio. Le molteplici soluzioni, studiate per ogni esigenza, trasformeranno questo giorno speciale nel più romantico della tua vita.

Al Ristorante Belvedere, se desideri un matrimonio elegante; al Ristorante Eden, se immagini un matrimonio originale; al Parco Termale, se preferisci un matrimonio spumeggiante; alla Terrazza Concerto, se sogni un matrimonio "Romantico"; alla Suite Blu... soli soletti...se scegli un matrimonio da individualisti.

"Your very romantic special day"

Situated in the most beautiful and exclusive place of the Island of Ischia, the Park Hotel Terme & Romantica boasts a charming panorama above the suburb of Sant'Angelo. Its welcoming and private atmosphere, the excellent service with attention to details, make it the ideal place for your special day. The many possibilities at your disposal will make your special day very romantic to remember for ever!

At Ristorante Belvedere, if you desire an elegant wedding; at Ristorante Eden, if you image an original wedding; at Parco Termale, if you prefer a sparkling wedding; at Terrazza Concerto, if you dream a 'Romantic' wedding; at Suite Blu... all alone... if you choose a private wedding.

ROMANTICA WEDDING & BANQUETING

Via Ruffano, 11 - Serrara Fontana
tel.: 081 999216 | fax: 081 999070
www.romantica.net - info@romantica.net
Facebook: Romantica Wedding & Banqueting

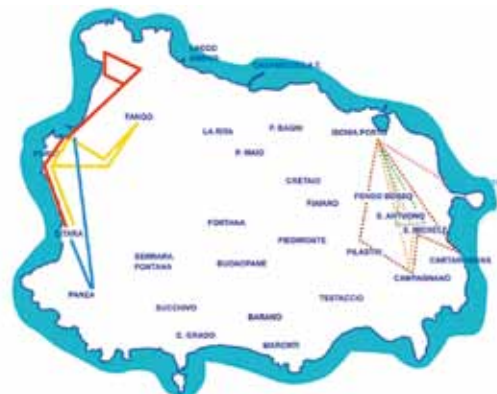


Autobus ad Ischia



EAVBUS
Socio Unico Ente Autonomo Volturno Srl

Numero Verde
800 05 39 39
Anche da telefoni cellulari



LINEA 7 ISCHIA PORTO - ISCHIA PONTE -
- ISCHIA PORTO

Partenze da Ischia porto dalle 06.30 alle 17.45 ogni 30/15 min.

LINEA 7P ISCHIA PORTO - INCROCIO VIA
SEMINARIO - VIA PONTANO - ISCHIA PORTO
Partenze da Ischia porto dalle 09.10 alle 22.20 ogni 30 min.

LINEA 8 ISCHIA PORTO - VIA DELLE TERME -
P.EROI - PALAZZETTO - S.MICHELE - S.ANTUONO -
- CAMPAGNANO e viceversa
Partenze da Ischia porto dalle 06.35 alle 17.45 ogni 60 min.

LINEA 15 PORTO - PALAZZETTO - ISCHIA PONTE
- VIA PONTANO - PALAZZETTO - SANT'ANTUONO -
PILASTRI - PORTO - VIA QUERCIA - PORTO
Partenze da Ischia Porto dalle 07.10 alle 23.00 ogni 60/80 min.

LINEA C12 PORTO - P.EROI - CARTAROMANA -
S.MICHELE - CAMPAGNANO - S.ANTUONO - PILASTRI -
- PORTO
Partenze da Ischia Porto dalle 07.10 alle 01.00 ogni 50/60 min.

LINEA C13 PORTO - VIA DELLE TERME - PILASTRI -
- S.ANTUONO - CAMPAGNANO - S.MICHELE -
CARTAROMANA - P.EROI - PORTO
Partenze da Ischia Porto dalle 05.45 alle 23.35 ogni 50/60 min.

LINEA 21 CITARA - CIMITERO - MONTERONE -
FANGO - MONTERONE - FORIO PORTO - CITARA
Partenze da Citara dalle 06.40 alle 00.00 ogni 50 min.

LINEA 22 CITARA - FORIO PORTO - MONTERONE -
- FANGO - MONTERONE - FORIO PORTO - CITARA
Partenze da Citara dalle 07.00 alle 00.30 ogni 50 min.

LINEA 23 CITARA - PANZA - CITARA -
SOCCORSO - FORIO PORTO - CITARA
Partenze da Citara dalle 08.55 alle 13.45 ogni 30/60 min.

LINEA 24 CITARA - CIMITERO - SOCCORSO -
- FORIO PORTO - S.FRANCESCO - FORIO PORTO -
CITARA - PANZA - CITARA
Partenze da Citara dalle 09.10 alle 20.10 ogni 50 min.

LINEA CS - Circolare Sinistra:

ISCHIA PORTO - CASAMICCIOLA - LACCO AMENO -
- FORIO - C.GRADO - SERRARA-FONTANA -
- BARANO - VARIANTE ESTERNA - ISCHIA PORTO
Partenze da Ischia porto dalle 04.20 alle 01.00 ogni 30/15 min.

LINEA CD - Circolare Destra:

ISCHIA PORTO - VARIANTE ESTERNA - BARANO -
- FONTANA - SERRARA - CAVA GRADO - FORIO -
- LACCO AMENO - CASAMICCIOLA - ISCHIA PORTO
Partenze da Ischia porto dalle 04.20 alle 01.50 ogni 30/15 min.

LINEA 1 ISCHIA PORTO - CASAMICCIOLA -

- LACCO AMENO - FORIO - C.GRADO (S.ANGELO)
Partenze da Ischia porto dalle 05.05 alle 01.50 ogni 30/15 min.

LINEA 1 CAVA GRADO (S.ANGELO) -

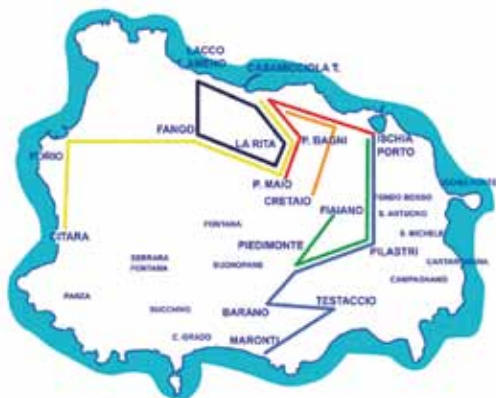
- FORIO - LACCO AMENO - CASAMICCIOLA -
- ISCHIA PORTO
Partenze da S.Angelo dalle 05.40 alle 02.40 ogni 30/15 min.

LINEA 2 ISCHIA PORTO - CASAMICCIOLA -

- LACCO AMENO - FORIO - CITARA (Giardini Poseidon)
Partenze da Ischia porto dalle 08.10 alle 19.50 ogni 30/15 min.

LINEA 2 CITARA (Giardini Poseidon)- FORIO -

- LACCO - CASAMICCIOLA - ISCHIA PORTO
Partenze da Citara dalle 09.12 alle 20.42 ogni 30/15 min.



LINEA 3 ISCHIA PORTO - P.ZZA MARINA -
- P.ZZA BAGNI - LA RITA - P.ZZA MAIO -
- FANGO e viceversa
Partenze da Ischia porto dalle 05.25 alle 00.35 ogni 60/70 min.

LINEA 4 P.ZZA MARINA - P.ZZA BAGNI
- LA RITA - PIAZZA MAIO - VIA PRINCIPESSA
MARGHERITA - PIAZZA MARINA
Partenze da Piazza Marina dalle 06.45 alle 01.15 ogni 35 min.

LINEA 5 ISCHIA PORTO - PILASTRI -
- PIEDIMONTE - TESTACCIO - MARONTI -
e viceversa
Partenze da Ischia porto dalle 05.45 alle 00.15 ogni 30/10 min.

LINEA 6 ISCHIA PORTO - PILASTRI -
- PIEDIMONTE - FIAIANO e viceversa
Partenze da Ischia porto dalle 05.50 alle 23.05 ogni 30/10 min.

LINEA 14 P.MARINA - PIAZZA BAGNI -
- LA RITA - PIAZZA MAIO - FANGO - FORIO -
- CITARA - FORIO - FANGO - PIAZZA MAIO -
- PIAZZA MARINA
Partenze da P.zza Marina dalle 05.55 alle 20.45 ogni 20/80 min.

LINEA 16 P.ZZA MARINA - P.ZZA S.PASQUALE -
- CRETAIO - PIAZZA BAGNI - VIA PRINCIPESSA
MARGHERITA - PIAZZA MARINA - LACCO
AMENO - 167 - FANGO - 167 - LACCO AMENO -
- PIAZZA MARINA
Partenze da P.zza Marina dalle 07.20 alle 00.40 ogni 30/70 min.

LINEA 9 CITARA (Giardini Poseidon) -
- PANZA - SERRARA - FONTANA
Si effettua dal 16 giugno al 5 settembre.
Partenze da Citara dalle 10.05 alle 18.45 ogni 60 min.

LINEA 10 FIAIANO - PIEDIMONTE -
- TESTACCIO - MARONTI e viceversa
Si effettua dal 16 giugno al 5 settembre.
Partenze da Fiaiano dalle 08.15 alle 19.55 ogni 30/55 min.

LINEA 11 SERRARA - FONTANA
- BUONOPANE - BARANO - TESTACCIO
- MARONTI E e viceversa
Si effettua dal 16 giugno al 5 settembre.
Partenze da Serrara dalle 08.30 alle 18.45 ogni 15/70 min.

TITOLO DI VIAGGIO - UNICO

Tariffe per residenti e pendolari

Biglietto valido 60 minuti	€ 1,10
Biglietto Giornaliero	€ 3,20
Biglietto intera rete valido 14 giorni (*)	€ 19,20
Abbonamento mensile intera rete	€ 33,00

Tariffe per non residenti ed altri

Biglietto 90 minuti	€ 1,40
Biglietto Giornaliero	€ 4,50
Biglietto valido 2 giorni	€ 7,00
Biglietto valido 3 giorni	€ 9,00
Biglietto valido 7 giorni *	€ 18,00
Abbonamento mensile intera rete **	€ 42,60

Biglietto - Corsa semplice (acquisto su bus)	€ 1,80
--	--------

* con documento di riconoscimento

** con tessera rilasciata dalla EAVBUS

Tourist Card

Ticket valid 90 minutes	€ 1,40
Ticket valid 24 hours	€ 4,50
Ticket valid 2 days	€ 7,00
Ticket valid 3 days	€ 9,00
Ticket valid 7 days	€ 18,00
One-way ticket (buy on board)	€ 1,80

Orari in vigore dal 01/09/2011

Numeri Utili

Useful numbers

TAXI

Ischia Porto

- Via De Luca Alfredo tel. 081992493
- Piazza degli Eroi tel. 081992550
- Via Mirabella tel. 081991067
- Piazzetta San Girolamo tel. 081993720

Forio

- Via C. Colombo tel. 081997367
- Piazza Medaglia d' Oro tel. 081997085
- C.so Umberto I tel. 081997482
- Piazza G. Mattered tel. 081997450
- Via San Leonardo Panza tel. 081907251

Lacco Ameno

- Piazza Girardi tel. 081995183
- Piazza Pontile tel. 081994310

Serrara Fontana

- Piazzetta Sant' Angelo tel. 081999899

Casamicciola

- Arrivo Porto Turistico tel. 081900369
- Piazza Marina tel. 081994800
- Piazza Bagni tel. 081900881

GUARDIA MEDICA

emergency medical service

Barano - Ischia - Serrara

- tel. 081983292

Casamicciola - Forio - Lacco Ameno

- tel. 081998655 / 081998855

Guardia Medica Assistenza Anziani

Emergency medical service for the elderly

- Via prov. Panza, 68 tel. 0813332013

Guardia Medica Turistica

Emergency medical service for tourist

- Via prov. Panza, 68 tel. 081998989

FARMACIE

pharmacies

Ischia Porto

- Sant' Anna. Via M. Mazzella tel. 081991624 / 081985089
- Internazionale. Corso Vittoria Colonna, 179 tel. 0813331275 / 0813334147
- Dr.ssa Tiziana Costabile. Via Acquedotto, 83 tel. 081902634

Casamicciola

- De Luise. Piazza Marina, 1 - tel. 081994060

Lacco Ameno

- Cantone. Corso Angelo Rizzoli, 77 tel. 081900224

Forio

- Migliaccio. Corso Regine Francesco, 61 tel. 081989355
- Monterone. Via G. Castellaccio, 53 tel. 0815071489 / 0815071577
- San Leonardo. Via prov. Panza, 1 tel. 081907064

Serrara Fontana

- Della Fonte. Piazza pp. Iacono, 8 tel. 081999320
- Sant' Angelo - Via Chiaia delle Rose, 10 tel. 081999973

Barano

- Garofano. Piazza San Rocco, 15 tel. 081990012
- Isola Verde. Via Di Meglio, 8 tel. 081906516 cell. 3476535608

AZIENDA SANITARIA LOCALE

local health authority

Ischia

- A.S.L. Via De Luca Antonio, 20 tel. 800284270
- Assistenza Integrata di Psichiatria. Via Fondo Bosso, 20 - tel. 081985156
- Centro di Salute Mentale. Via Mazzella Michele, 11 - tel. 0815070711

Casamicciola

- A.S.L. Via De Gasperi, 23 Centrallino - tel. 081980292

Lacco Ameno

- Laboratorio Analisi Primario. Via Fundera, 2 - tel. 081980439

Forio

- Medicina Legale. Via prov. Panza, 68 - tel. 081997730

Barano d' Ischia

- Ufficio Sanitario. Via Corrado Buono, 1 - tel. 081905781

AMBULATORI VETERINARI

ambulatory veterinarians

Ischia Porto

- Dott. Mario Mariani. Via Quercia - tel. 081982529

Forio

- Dott. Lucia Cigliano. S.S. 270 Forio Lacco, 11 - tel. 081988249
- Dott. Alessandro Impagliazzo. Via Statale, 278 - tel. 081909057

Barano

- Dott. Pasquale Sbrogna.
Via Starza, 22 - tel. 081905193

ALTRI NUMERI UTILI

Isola d' Ischia

- Soccorso Stradale (A.C.I.) - tel. 081984038
- Eliporto tel. 08150772545
- EAV Bus. Via M. Mazzella - tel. 081991808

Ischia



Pointel Store

- Assistenza informatica
e navigazione internet.

Piazza Trieste e Trento, 9
tel. 0813334722

- Comune di Ischia Centralino.
Via Isolino, 1 - tel. 0813333111
- U.R.P. (Ufficio Relazioni con il Pubblico).
Via De Luca, 153 - tel. 081983335
- Protezione Civile.
Via De Luca, 50 - tel. 081982397
- Carabinieri. - Pronto Intervento tel. 112
Via Casciaro, 22 tel. 081991065 / 081981062
- Polizia di Stato - Soccorso Pubblico - tel. 113
Via delle Terme, 80
tel. 0815074711 / 0817941111
- Guardia di Finanza Comando di Tenenza.
Via L. Mazzella - tel. 081991109
- Capitaneria di Porto
Ufficio Circondariale Marittimo.
Via Isolino, 10 - tel. 0815072811

Casamicciola

- Municipio - tel. 0815072511
- Carabinieri - tel. 081994480
- Approdo Turistico
Cala degli Aragonesi - tel. 081980686
Marina di Casamicciola - tel. 0815072545
3338887975

Lacco Ameno

- Comune - tel. 0813330811
- Comando Vigili Urbani - tel. 081900185
- Ospedale Anna M. Rizzoli. - tel. 08150779111

Forio

- Municipio - num. verde 800258151
- Comando Vigili Urbani - tel. 081997542
- Giardini La Mortella - tel. 081986220

Serrara Fontana

- Municipio. Via Roma - tel. 081999626
- Comando Vigili Urbani - tel. 081999136

Barano

- Municipio - tel. 081906711
- Polizia Municipale - tel. 081905764
- Stazione Carabinieri - tel. 081906463

USEFUL NUMBERS

Isola d' Ischia

- Roadside assistance (A.C.I.) - tel. 081984038
- Heliport - tel. 08150772545
- EAV Bus. Via Michele Mazzella - tel. 081991808

Ischia



Pointel Store

- Computer support and Internet Point

Piazza Trieste e Trento, 9
tel. 0813334722

- Main switchboard of the municipality
Via Isolino, 1 - tel. 0813333111
- U.R.P. (P.R. office)
Via De Luca, 153 - tel. 081983335
- Civil defence
Via De Luca, 50 - tel. 081982397
- Carabinieri - Emergency service tel. 112
Via Casciaro 22 tel. 081991065 / 081981062
- State police - Emergency service tel. 113
Via delle Terme, 80 tel. 0815074711
- Customs Office Lieutenancy
Via L. Mazzella - tel. 081991109
- Port Authority.
Sea district office - tel. 0815072811

Casamicciola

- Main switchboard of the municipality
Vicolo Paradisiello, 1 - tel. 0815 072511
- Carabinieri
Via Pozzillo, 1 - tel. 081994480
- Marina di Casamicciola - tel. 0815072545
3338887975

Lacco Ameno

- Main switchboard of the municipality
Piazza Santa Restituta - tel. 0813330811
- Traffic police headquarters - tel. 081900185
- Hospital "Anna Maria Rizzoli" - tel. 08150779111

Forio

- Main switchboard of the municipality
Piazza Municipio - green line 800258151
- Traffic police headquarters - tel. 081997542
- Giardini La Mortella tel. 081986220

Serrara Fontana

- Main switchboard of the municipality
Via Roma - tel. 081999626
- Traffic police headquarters - tel. 081999136

Barano

- Main switchboard of the municipality
Via Corrado Buono, 1 - tel. 081906711
- Municipal Police - tel. 081905764

Dalla terraferma verso l'Isola d'Ischia / From mainland to the island

Partenza	Arrivo	Imbarco	Scalo	Destinazione	Compagnia	Mezzo	Nota
00:15	01:30	NPM	PRO	ISC	Caremar	TR	SDL
04:10	05:20	POZ	PRO	ISC	Medmar	TR	FER
06:10	07:10	POZ		ISC	Medmar	TR	FER
06:25	08:05	NPM	PRO	ISC	Caremar	TR	
07:10	07:50	NAM		ISC	Alilauro	AL	FER
07:30	08:00	PRO		ISC	Caremar	TR	
07:35	08:25	NAB		ISC	Alilauro	AL	FER
08:10	09:10	NAB		FOR	Alilauro	AL	FER
08:15	09:25	POZ		CAS	Medmar	TR	
08:20	09:20	NAB	PRO	CAS	Snav	AL	
08:35	09:55	NPM		ISC	Medmar	TR	
08:50	09:55	NAB	PRO	ISC	Caremar	AL	
09:00	09:20	PRO		CAS	Snav	AL	
09:10	09:50	NAM		ISC	Alilauro	AL	
09:10	10:50	NPM	PRO	ISC	Caremar	TR	
09:30	10:15	SOR		ISC	Alilauro	AL	
09:40	10:30	NAB		ISC	Alilauro	AL	
09:40	10:40	POZ		ISC	Medmar	TR	
09:40	11:00	NAB	ISC	FOR	Alilauro	AL	
09:55	11:00	POZ	PRO	CAS	Caremar	TR	
10:00	10:30	PRO		ISC	Caremar	TR	
10:30	11:05	PRO		CAS	Caremar	TR	
10:30	11:10	NAB		ISC	Alilauro	AL	
10:30	11:40	NAB	ISC	FOR	Alilauro	AL	
10:35	10:50	PRO		ISC	Caremar	AL	
10:45	12:25	NPM	PRO	ISC	Caremar	TR	
11:45	12:15	PRO		ISC	Caremar	TR	
11:45	12:50	NAB	PRO	ISC	Caremar	AL	
12:00	13:10	POZ		CAS	Medmar	TR	
12:10	13:10	NAB	NAM	ISC	Alilauro	AL	
12:30	13:10	NAM		ISC	Alilauro	AL	
12:30	13:30	NAB	PRO	CAS	Snav	AL	
12:50	13:40	NAB		ISC	Alilauro	AL	
13:10	13:30	PRO		CAS	Snav	AL	
13:10	14:15	NAB	PRO	ISC	Caremar	AL	
13:30	14:40	POZ		ISC	Medmar	TR	
13:45	14:00	PRO		ISC	Caremar	AL	
13:50	14:50	POZ	PRO	ISC	Caremar	TR	
14:10	15:40	NPM		ISC	Medmar	TR	
14:25	15:05	PRO		ISC	Caremar	TR	
14:30	15:20	NAB		ISC	Alilauro	AL	
14:30	15:40	NAB	ISC	FOR	Alilauro	AL	
15:00	16:10	POZ		CAS	Medmar	TR	
15:10	16:20	NAB	PRO	ISC	Caremar	AL	
15:15	16:55	NPM	PRO	ISC	Caremar	TR	
15:30	16:20	NAB		ISC	Alilauro	AL	
15:35	16:05	PRO		ISC	Caremar	TR	
15:45	16:00	PRO		ISC	Caremar	AL	
16:05	17:35	NPM		ISC	Caremar	TR	
16:15	16:45	NAM		ISC	Alilauro	AL	
16:20	17:20	NAB	PRO	CAS	Snav	AL	
16:30	17:30	POZ		ISC	Medmar	TR	
16:45	17:05	PRO		ISC	Caremar	TV	
17:00	17:20	PRO		CAS	Snav	AL	
17:20	18:10	NAB		ISC	Alilauro	AL	
17:20	18:30	NAB	ISC	FOR	Alilauro	AL	
17:45	19:25	NPM	PRO	ISC	Caremar	TR	
17:55	18:55	NAB		ISC	Alilauro	AL	
18:15	19:20	NAB	PRO	ISC	Caremar	AL	
18:30	19:40	POZ		CAS	Medmar	TR	
18:30	19:45	NPM		ISC	Medmar	TR	
18:35	19:05	PRO		ISC	Caremar	TR	
18:45	19:40	NAB	PRO	CAS	Snav	AL	
18:55	19:55	POZ	PRO	ISC	Caremar	TR	
19:20	19:40	PRO		CAS	Snav	AL	
19:30	19:50	PRO		ISC	Caremar	TV	
19:30	21:00	NPM	PRO	ISC	Caremar	TR	
20:10	21:30	NAB	NAM	ISC	Alilauro	AL	
20:25	21:05	PRO		ISC	Caremar	TR	
20:30	21:30	POZ	PRO	ISC	Medmar	TR	
22:15	23:50	NPM	PRO	ISC	Caremar	TR	
23:00	23:20	PRO		ISC	Caremar	TV	

Tabella
marittimi

Legenda Imbarcazioni

Sigla	Mezzo
AL	Aliscafo
TR	Traghetto
TV	Traghetto Veloce

Navigation legend

Initials	Means
AL	Hydrofoil
TR	Ferry
TV	Fast Ferry

Legenda Note

Sigla	Nota
GD	Da giovedì a domenica
VL	Da venerdì a lunedì
MG	Da martedì a giovedì
FEST	Festivo
FER	Feriale
VSD	Venerdì, sabato e festivi
SDL	Sabato, domenica, lunedì
EST	Dal 15/06 al 15/09

Key notes

Initials	Note
GD	Thursday to Sunday
VL	Friday to Monday
MG	Tuesday to Thursday
FEST	Bank Holiday
FER	Working Day
VSD	Fridays, Saturdays and Sundays
SDL	Saturdays, Sundays and Mondays
EST	From 15/06 to 15/09

Ultimo aggiornamento:

Last update:

30-09-2011

Dall'Isola d'Ischia verso la terraferma / From the island to mainland

Partenza	Arrivo	Imbarco	Scalo	Destinazione	Compagnia	Mezzo	Nota
02:30	03:00	ISC		PRO	Medmar	TR	FER
02:30	03:40	ISC	PRO	POZ	Medmar	TR	FER
04:30	05:30	ISC		POZ	Medmar	TR	FER
06:20	07:30	CAS		POZ	Medmar	TR	
06:25	07:45	ISC	PRO	NPM	Medmar	TR	
06:30	07:20	ISC		NAB	Alilauro	AL	FER
06:45	07:15	ISC		PRO	Caremar	TR	
07:00	08:00	FOR		NAB	Alilauro	AL	FER
07:00	08:40	ISC	PRO	NPM	Caremar	TR	
07:10	07:25	CAS		PRO	Snav	AL	
07:10	08:15	CAS	PRO	NAB	Snav	AL	
07:30	08:35	ISC	PRO	NAB	Caremar	AL	
08:00	08:40	ISC		NAM	Alilauro	AL	FER
08:00	09:00	ISC		POZ	Medmar	TR	
08:30	09:00	ISC		PRO	Caremar	TR	
08:30	09:30	ISC	PRO	POZ	Caremar	TR	
08:40	09:30	ISC		NAB	Alilauro	AL	
08:45	10:15	ISC		NPM	Caremar	TR	
09:05	10:15	FOR	ISC	NAB	Alilauro	AL	
09:25	10:05	ISC		NAB	Alilauro	AL	
09:40	09:55	CAS		PRO	Snav	AL	
09:40	10:35	CAS	PRO	NAB	Snav	AL	
10:10	11:15	ISC	PRO	NAB	Caremar	AL	
10:10	11:20	CAS		POZ	Medmar	TR	
10:15	10:25	ISC		NAM	Alilauro	AL	
10:15	11:05	ISC	NAM	NAB	Alilauro	AL	
10:35	12:05	ISC	PRO	NPM	Medmar	TR	
11:10	12:20	ISC		POZ	Medmar	TR	
11:20	12:00	ISC		PRO	Caremar	TR	
11:20	12:15	ISC	PRO	POZ	Caremar	TR	
11:20	12:30	FOR	ISC	NAB	Alilauro	AL	
11:45	12:25	ISC		NAB	Alilauro	AL	
12:00	12:15	ISC		PRO	Caremar	AL	
12:30	13:05	CAS		PRO	Caremar	TR	
12:30	14:00	CAS	PRO	NPM	Caremar	TR	
13:05	14:10	ISC	PRO	NAB	Caremar	AL	
13:15	14:15	FOR		NAB	Alilauro	AL	
13:30	14:40	CAS		POZ	Medmar	TR	
13:45	14:00	CAS		PRO	Snav	AL	
13:45	14:35	CAS	PRO	NAB	Snav	AL	
13:55	15:35	ISC	PRO	NPM	Caremar	TR	
14:00	14:30	ISC		NAM	Alilauro	AL	
14:00	15:05	ISC	NAM	NAB	Alilauro	AL	
14:15	14:30	ISC		PRO	Caremar	AL	
14:30	15:35	ISC	PRO	NAB	Caremar	AL	
15:05	16:15	ISC		POZ	Medmar	TR	
15:20	15:50	ISC		PRO	Caremar	TR	
15:20	16:00	ISC		NAM	Alilauro	AL	
15:30	17:15	ISC	PRO	NPM	Caremar	TR	
15:55	17:05	FOR	ISC	NAB	Alilauro	AL	
16:15	16:30	ISC		PRO	Caremar	AL	
16:15	16:55	ISC		NAB	Alilauro	AL	
16:30	17:35	ISC	PRO	NAB	Caremar	AL	
16:35	17:55	ISC		NPM	Medmar	TR	GD
16:40	17:20	ISC		NAB	Alilauro	AL	
16:50	18:00	CAS		POZ	Medmar	TR	
17:00	17:40	ISC		NAM	Alilauro	AL	
17:15	17:45	ISC		PRO	Caremar	TR	
17:20	18:05	ISC		SOR	Alilauro	AL	
17:25	19:00	ISC	PRO	NPM	Caremar	TR	
17:35	18:00	ISC		PRO	Caremar	TR	
17:35	18:35	ISC	PRO	POZ	Caremar	TR	
17:40	17:55	CAS		PRO	Snav	AL	
17:40	18:35	CAS	PRO	NAB	Snav	AL	
18:55	20:05	ISC	PRO	POZ	Medmar	TR	
19:00	19:40	ISC		NAM	Alilauro	AL	
19:00	20:10	ISC	NAM	NAB	Alilauro	AL	
19:30	20:00	ISC		PRO	Caremar	TR	
19:55	21:30	ISC	PRO	NPM	Caremar	TR	
20:25	21:45	ISC		NPM	Caremar	TR	

Legenda porti / Ports Key

Sigla Porto

ANZ	Anzio
NPM	Calata Porta Massa
CAP	Capri
CAS	Casamicciola
FIU	Fiumicino
FOR	Forio
FOM	Formia
ISC	Ischia
NAB	Napoli Beverello
NAM	Napoli Mergellina
PON	Ponza
POZ	Pozzuoli
PRO	Procida
SAL	Salerno
SOR	Sorrento
VEN	Ventotene

Biglietterie / Tiket Office

Alilauro Ischia
Ischia
0814972242

info@alilauro.it

Alilauro Forio

0814972255

info@alilauro.it

Alilauro Beverello
Napoli Beverello
0815132256
0814972252

info@alilauro.it

Alilauro Mergellina
Napoli Mergellina
0814972248
0817614909

info@alilauro.it

Medmar Beverello
Ischia
0813334411

info@medmarnavi.it

Snav Casamicciola
Casamicciola
3487013471

info@snav.it

Snav Beverello
Napoli Beverello
0814285555
0814285259

info@snav.it

Caremar Traghetti
Ischia
081984818
081991953

travholi@tin.it

Caremar Beverello
Napoli Beverello
0815542011
0815542011

travholi@tin.it

Caremar prenotazioni
Napoli Beverello
892 123
0810171998

Caremar Pozzuoli
Pozzuoli
0815262711
0815261335

A close-up, low-angle photograph of a piano keyboard. The keys are dark and light, creating a rhythmic pattern that recedes into the background. The lighting is warm and soft, highlighting the texture of the keys.

Giardini La Mortella

*Concerti di Musica
da Camera*

*Tutti i weekend di ottobre
ore 17:00*

via Francesco Calise 39 · 80075 · Forio d'Ischia (Na)
tel: 081-986220 · fax: 081-986237 · www.lamortella.org