



ISCHIA NEWS & EVENTI

~~€ 1,50~~ 

Copia Omaggio

Free Copy



Viva Garibaldi!

... tra terme e vendemmia
... *between spa and vintage*

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**: Login area at the top right.
- 2**: Search filters on the left sidebar (Date di arrivo, Date di partenza, etc.).
- 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**: 'Video' section showing a video player.
- 7**: 'I più amati' section featuring top-rated hotels.
- 8**: 'Meteo' section showing weather forecasts.

At the bottom, there is a 'Newsletter' sign-up form and a 'Seguici su' section with social media icons for Facebook, Twitter, LinkedIn, and YouTube.



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

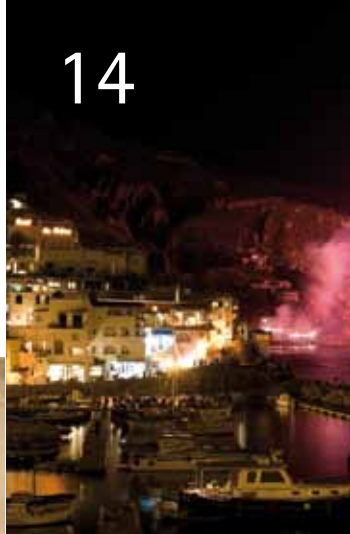
Summary

14



In copertina:
Uva Biancolella
- foto di Enzo Rando

Cover:
Biancolella Grape
- photo by Enzo Rando



EDITORIALE

Editorial

Viva Garibaldi!	7
- Ad Ischia nel 1864 ...	
- In Ischia in 1864	

GIARDINI

Gardens

Giardini Termali Poseidon	66
- Giardini Poseidon, delizia di ogni turista	
- Giardini Poseidon, delight for every visitor	

EVENTI

Events

Ieri ed Oggi... VinIschia	34
- Tante novità, ma soprattutto un diverso look	
- Many news and a new look	

TRADIZIONI Traditions

Vendemmia a "Iesca"	10
- Una volta l'anno è lecito impazzire	
- It's reasonable to go mad once a year	
L'Angelo della Torre	14
- San Michele Arcangelo	
- St. Michael the Archangel	
La Murena Contadina	27
- Sorella del Coniglio da fossa	
- Cave-raised rabbit's Sea sister	
San Giovan Giuseppe	41
- Il Frate Santo e la sua Chiesa	
- The sainted friar and his Church	
S. Maria al Monte	50
- Montagna e tradizione	
- Mountain and tradition	
Ischia Salumi	76



Direttore responsabile
Enrico Deuringer

Redazione

Alessia Impagliazzo
Clementina Petroni
Giuseppe Mazzella
Lidia Ianuario
Luigi Orlandi
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.
Giuseppe Mazzella

Editore

Ischia News S.r.l.
www.ischianews.com

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.

LUOGHI

Places

La grande quercia di Candiano	19
- Credere nelle piante, perchè possono fare miracoli...	
- <i>Believe in plants because they do wonders...</i>	
La Torre di Guevara	23
- Storia ed identità	
- <i>Story and identity</i>	
Arte, scultura e tradizione al Bellavista	30
- Vittime di autentici colpi di genio!	
- <i>Victims of real masterstrokes!</i>	
La Gondola	38
- Per sentirsi cullati in un sogno...	
- <i>To be cradled like a dream...</i>	

RUBRICHE

Columns

Calendario eventi	44
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



Viva Garibaldi!

di Enrico Deuringer

Viva Garibaldi!

by Enrico Deuringer

Nell'1864, esattamente il 19 giugno, Giuseppe Garibaldi, proveniente da Caprera, su una nave inglese, di proprietà del duca di Sutherland, suo grande amico e estimatore, giunse ad Ischia, approdando alla marina di Casamicciola, da dove a dorso di un mulo si recò fino a piazza Bagni, dove prese alloggio a Villa Manzi, nei pressi della rinomata fonte del Gurgitello, per curarsi i postumi della sua ferita sull'Aspromonte. Sull'isola il Generale alternò le sue cure tra le Stufe di San Lorenzo a Lacco Ameno e le attuali Terme Manzi a Casamicciola, dove soggiornò fino al 23 giugno per poi trasferirsi, sempre a Casamicciola, alla Sentinella, al Grand Hotel Bellevue - Villa Zavota, dove Garibaldi rimase fino al 19 luglio e dove tenne numerosi incontri politici, con i suoi sostenitori che in tanti raggiungevano Ischia, sulle future azioni da intraprendere per la liberazione di Roma e Venezia per realizzare, finalmente, il sogno dell'Unità d'Italia. L'isola fu così soprannominata il "Nuovo Santuario della libertà", proprio per l'ospitalità offerta all'Eroe dei due mondi, tanto che una compagnia di navigazione subito istituì delle corse straordinarie per chiunque volesse recarsi ad Ischia per fare visita al generale Giuseppe Garibaldi, vero artefice dell'Unità d'Italia. Un'occasione ghiotta, quindi, per l'isola d'Ischia, per festeggiare il

In 1864, exactly on June 19th, Giuseppe Garibaldi from Caprera, aboard a British ship, Duke of Sutherland-owned, who was his great friend and admirer, reached Ischia, docking at Casamicciola, and on a mule, he went to Piazza Bagni. He established his residence in Villa Manzi, near the famous Gurgitello's source to heal his injury sustained at Aspromonte. On the island, the General alternated his cures at the Stufe di San Lorenzo in Lacco Ameno and Terme Manzi in Casamicciola Terme, where he stayed until June 23rd before moving

to Sentinella, at the Grand Hotel Bellevue - Villa Zavota. Garibaldi remained until July 19th and held several political meetings with his supporters that reached Ischia, focalizing about future actions for the liberation of Rome and Venice in order to realize, finally, the dream of the Unification of Italy. The island was thus nicknamed the "New Sanctuary of Freedom", just for the hospitality offered to the Hero of Two Worlds, so that a shipping company immediately instituted extraordinary racing for anyone who wanted to go to Ischia to visit

150° anniversario dell'Unità d'Italia, come da invito del Presidente della Repubblica Giorgio Napolitano, dedicando l'intero mese di settembre ad un evento culturale di grandissimo spessore, dal titolo "Le acque termali...e la ferita di Garibaldi", incentrato appunto sulla figura del Generale e sul suo rapporto speciale con l'isola verde. All'epoca la notizia della presenza di Garibaldi ad Ischia, per curare con le acque termali la ferita di battaglia, fece in breve il giro del mondo, guadagnando all'isola una fama internazionale. Ed oggi come allora l'Eroe dei due mondi torna con questo evento, promosso dalla Azienda di cura e soggiorno delle isole di Ischia e Procida e fortemente voluto dal Commissario dell'ente Francesco Paolo Iannuzzi, a far parlare di sé e della bontà terapeutica delle terme ischitane che, oltre 150 anni fa', restituirono all'illustre ospite la voglia di sorridere. E così dopo lo straordinario concerto Viva Verdi, tenutosi a fine agosto a Lacco Ameno in piazza Santa Restituta, la kermesse entra nel vivo, l'8 settembre, con la mostra e la tavola rotonda scientifica "Garibaldi fu ferito", curata dal Prof. Gennaro Rispoli, al Palazzo Reale d'Ischia. A seguire,



General Giuseppe Garibaldi, real responsible for the unification of Italy. It is a tempting opportunity, therefore, for the island of Ischia to celebrate the 150th anniversary of the Unification of Italy, as the invitation of President Giorgio Napolitano, who has dedicated the entire month of September to an important cultural event entitled "The thermal waters ... and the Garibaldi's

wound", precisely centered on the figure of the General and his special relationship with the green island. At that time the new of the presence of Garibaldi in Ischia, in order to treat the wound with the island thermal waters, quickly was spread around the world, gaining international fame. And now as then, the Hero of Two Worlds is back with this event, sponsored by the Company of care and living on the islands of Ischia and Procida and strongly desired by the entity Commissioner Francesco Paolo Iannuzzi. So, after the extraordinary Viva Verdi concert, held at the end of August in Piazza Santa Restituta in Lacco Ameno, the event starts on September 8, with the exhibition and the scientific roundtable "Garibaldi was wounded", edited

MANZI's GURGITELLO SPRINGS.



sull'isola di Procida, al Procida Cinema Hall, la rassegna cinematografica "Un garibaldino...al cinema", curata da Alberto Castellano, con un viaggio nella celluloido, che consacra, seppure da angolazioni diverse, la figura del nostro eroe inter-nazionale-popolare. E poi il teatro con la Compagnia il Pozzo e il Pendolo che metterà in scena le due pieces di Ciro Sabatino: "Il segreto di Anita" e "Processo a Garibaldi - un rivoluzionario indisciplinato?". Il tutto intervallato, dopo l'applauditissimo "Viva Verdi" diretto dal Maestro Leonardo Quadrini, sotto la direzione artistica del prof. Carmine Pacera, dai concerti del gruppo vocale strumentale "La Ghironda". Un settembre ischitano in camicia rossa, quindi, per sentirsi tutti un po' più italiani, godendo magari delle qualità salutari delle acque termali dell'isola nel ricordo di Giuseppe Garibaldi! ■

by Prof. Gennaro Rispoli, at the Royal Palace of Ischia. Afterwards, on the island of Procida, at the Procida Hall, the appointment is with the film festival "A Garibaldian... to the cinema", curated by Alberto Castellano, to consecrate, albeit from different angles, the figure of our international-popular hero. And then the theater with the Company Il Pozzo e il Pendolo, which will stage the two pieces by Ciro Sabatino: "The Anita's secret"

and "Garibaldi Trial" - an unruly revolutionary?". A long pause will follow the acclaimed "Viva Verdi" conducted by Maestro Leonardo Quadrini, under the artistic direction of prof. Carmine Pacera, from concerts of vocal and instrumental group "La Ghironda". An Ischitan September in red shirt to feel more Italians, perhaps enjoying the healthy qualities of the thermal waters of the island in memory of Giuseppe Garibaldi! ■





La vendemmia a “Iesca”

di Peppino Brandii

Partendo dalla Parrocchia del Carmine a Serrara, scendendo lungo una stradina ripida e tortuosa, presidiata da due file ininterrotte di case costruite, come è d'uso dalle parti nostre, proprio sul ciglio della strada, quasi a guadagnare quei pochi palmi di terra e piegando sulla sinistra ti trovi all'improvviso su un pianoro esposto come un altare con ai due lati, sottoposti di qualche metro - proprio come dei chierichetti in ginocchio - due piccoli appezzamenti di terreno lavorati con la perizia dei vignaiuoli di un tempo. Il luogo si chiama 'Iesca' e la vigna fa parte del grande agglomerato di terreni della società Terra Mia produttrice dei vini Pietratorcia. Ha la migliore esposizione possibile, levante - mezzogiorno - ponente, è posta, nella parte pedemontana dell'isola ad un'altezza di circa 500 metri sul livello del mare, ha vitigni giovanili di biancolella e forastera carichi di uva, è circondata dall'Epomeo e dalle sue propaggini che sembrano quasi abbracciarla per proteggerla dai venti del quadrante del nord e, anche se non c'entra per la buona qualità delle uve, gode di un panorama a 180° essendo impedita alla vista Forio, Lacco Ameno e Casamicciola ma potendo spaziare con i nostri occhi dal monte Vezzi a Punta Imperatore. Rendez-vous alle ore nove, grazie a Dio non la solita levataccia, sul Belvedere di Serrara, caffè d'apertura e subito giù al lavoro.

Eravamo una quindicina di volenterosi (di questi tempi si potrebbe anche dire di 'responsabili'), armati di forbici da pota, cestoni di plastica, buona volontà e tanta inesperienza. Franco, europarlamentare e da qualche tempo imprenditore, è dovuto intervenire subito "le pigne d'uva vanno appoggiate nei cesti e non lanciate, non va perso nemmeno un acino perché significherebbe perdere una goccia di vino, lasciate sulle viti solo i 'rasciuoppoli' e l'uva tempestino: si parte dal fondo del terreno trascinando le ceste verso l'esterno per consentire ai trasportatori un'agevole raccolta e conferimento alle cantine". Ogni coppia si è assegnata un filare e giù a vendemmiare piluccando gli acini più biondi e maturi dei grappoli migliori e mettendo da parte quelli super che sarebbero stati la paga in natura del nostro lavoro. Alle dieci e mezzo break per un piccolo spuntino: quello che volgarmente ma più plasticamente vien detto 'u'muzzicone'. Su un paio di spasselle di vimini - quelle utilizzate per essiccare i fichi interi e quelli tagliati a metà, le 'chiuppetelle' che insieme alle noci avrebbero allietate le mense contadine durante l'inverno e che il mio amico Orazio così decantava "et nux ornabat mensas cum duplici ficu" - ci attendeva un'insalata agreste, salsicce secche, pane del forno Florio, che avevo portato dai Pilastri, vino della casa (e che vino). L'insalata l'aveva preparata Franco ed in essa riconoscevi il suo

Harvest in 'Iesca'

By Peppino Brandi

Starting from the Carmine Parish in Serrara, going down along the winding path guarded by two rows of houses, just at the roadside, you arrive suddenly at a plain surrounded by two small plots of land cultivated by old vine-dressers. The place is called 'IESCA' and the vineyard is part of the Terra Mia company, the largest concentration of land producing Pietratorcia wines. It has located to the east-west-south of the island, in the foothills of the island 500 meters above sea level. It has vines like Biancolella Forastera, full of grapes, and surrounded by Epomeo which seems to embrace and to protect it against winds of the north quadrant and, beyond the good quality of grapes, it has a half-turn panoramic view from mountain Vezzi to Punta Imperatore. We make a Rendez-vous at nine o'clock, fortunately not too early, at the Belvedere of Serrara, coffee hours and immediately down to work.

We were about

fifteen with will to do and armed with pruning shears, plastic baskets, good will and a lot of inexperience. Franco, MEP and for some time entrepreneur, immediately explained: "the pine cones must be collected in the baskets of grapes and not thrown, not even a grape away because it would mean losing a drop of wine, let on the vines only 'rasciuoppoli' and Tempestino Grape: starting from the bottom of the soil by dragging out the baskets it is more easy to transport the harvest and transfer it to the cellars".

Each couple cultivates a row and, taking own pick to harvest more of the best mature blond grapes, puts aside those that would be super to pay in the nature our work. At half past ten: snack break, more commonly called 'u'muzzicone. A salad, dry sausages, oven bread by Florio, which I had brought from Pilastri, house wine (what wine!) were waiting for us on a pair of wicker-spassele used for drying figs, and cut in half, the

carattere, vario, generoso e casinaro. Pomodori, cipolle, aglio, patate, peperoncini verdi crudi, una papacella, basilico, due foglioline di mentuccia, un diavoliello, sale ed infine quattro alici sott'olio che davano all'insalata quel retrogusto di 'garum', si il profumo greve della salamoia che può essere apprezzato solo dagli intenditori, ricordando ben altri effluvi...

La ripresa della vendemmia è stata faticosa perché la bellezza del luogo richiedeva solo una bella passeggiata. "Forza e coraggio che alle 13 avremo finito e solo allora vi comunicherò la sorpresa della giornata" il proclama di Franco non ci colse di sorpresa, conoscevamo l'inventiva della sua mente luciferina, e fu il giusto pungolo per farci lavorare (gli obiettivi bancari ed il premio di produzione riaffioravano nella sua mente di ex-dirigente!). Alle tredici in punto avevamo ultimato la nostra opera, rimaneva da vendemmiare solo un fazzoletto di terreno detto 'u sorice' che fu affrontato dall'intero gruppo e liquidato in dieci minuti. Ci raccogliemmo sullo spiazzo, eravamo molto sudati benché il tempo lassù a Serrara fosse fresco ed il sole era velato da un sottile strato di nubi che andava sempre più intensificandosi, e Franco ci informò, in fretta, che la vendemmia era andata molto bene grazie ad un'estate torrida ed alle provvidenziali piogge pre vendemmia che avevano reso turgidi i grappoli, che avevamo vendemmiato circa venti quintali d'uva avendo consegnato alle cantine 120 cestoni da venti chili ciascuno e la nostra fatica si sarebbe tradotta in circa il 50% o 60% di vino in quanto l'enologo della casa, Gino, preferiva vinificare la prima parte della spremitura. "E la sorpresa?" fecero le Signore dimostrando, se ve n'era bisogno, di essere intriganti e curiose.

Tutti in macchina ed alla massima velocità giù a Sorgeto per un salutare bagno ed il pranzo al ristorante dove, come tradizione vuole, avremmo consumato spaghetti a vongole e pollo alla cacciatora. Pensai, tra me e me, più che alla tradizione Franco si sarà riferito a quella canzone

'chiuppetelle', which together with the nuts would enlivened the peasant kitchens during the winter. My friend Orazio praised "et nux ornabat mensas cum duplice ficu". The salad prepared by Franco showed his character, varied, generous and exuberant.

Tomatoes, onions, garlic, potatoes, green chilies, raw, a papacelle, basil, two leaves of mint, a diavoliello, salt, and finally four anchovies, made the salad rich in taste of 'garum', and the scent of heavy brine can be appreciated only by connoisseurs, remembering many other scents... The restarting of the vintage was difficult because the place allowed only a healthy walk in nature. "Come on, we finish at 13 and only then we will tell you the surprise of the day", the Franco's proclamation didn't take us by surprise, we knew the inventiveness of his diabolic mind, and it was the right spur to us to work (bank's objectives and Productivity Bonus and come forth in his mind of ex-manager!). At one o'clock we had completed our work, just a patch of land remained to be picked, called

'u Sorice' which was cultivated by the whole group and settled in ten minutes.

We gathered in the courtyard, we were very sweaty even though the weather was cool and the sun in Serrara was veiled by a thin layer of clouds that were increasingly intensified, and Franco informed us soon that the harvest had gone very well thanks to hot summer and the providential rains that made turgid the grapes. We harvested approximately twenty tons of grapes to wineries, having delivered 120 baskets of twenty pounds and our labor would result in about 50% or 60 % of wine because the local winemaker, Gino, preferred to produce wine in the first part of the wine pressing. "And the surprise?" said ladies showing to be intriguing and curious. Everyone in the car and at top speed towards Sorgeto for a healthy bath and lunch at the restaurant where, as tradition says, we eaten spaghetti with clams and chicken Cacciatore.

I thought to myself, rather than the tradition, Franco will have remember the Neapolitan song that after



napoletana che dopo gli spaghetti a vongole ed il pollo alla cacciatora continuava "la dolce mia Signora si mangiò". Mezz'ora dopo stavamo con le 'pacche' nell'acqua, nel vero senso della parola.

Le nuvolaglie erano sempre più dense e noi, con l'acqua calda fino al collo, riprendendo forze, ci auguravamo la pioggia per vedere, come diceva la canzone, 'l'effetto che fa'. Il suono prolungato di una tofa ci comunicava che il pranzo era in tavola e bisognava rimandare l'effetto. Abbiamo consumato tutto con voracità e solo a fine pranzo ci siamo parlati. Mimi il ristoratore ha commesso un solo errore quando per frutta ci ha portato dell'uva. Uva a noi che odoravamo di mosto! La 'cecagna' si è impadronita di noi in un battibaleno. Dopo quattro ore di piegamenti per la raccolta dell'uva, un bagno che, al contrario di quanto pensavamo, ha consumato le ultime energie residue ed il pensiero della risalita con quei 300 gradini da superare, si desiderava solo un buon riposo. Alle cinque del pomeriggio eravamo già pronti e Franco non ha perso l'occasione, al momento del commiato, del pistolotto per il quale andava famoso.

"Carissimi - sembrava l'inizio di una lettera di San Paolo Apostolo - ho apprezzato molto il vostro senso del dovere, l'abnegazione con la quale vi siete spesi, lo sprezzo del pericolo - qualcuno ha dovuto vendemmiare dei filari posti proprio sulle merne (cigli) dei poggi-, la cavalleria degli uomini e la disponibilità delle Signore, per cui in omaggio al famoso aforisma 'utilia bis repetita iuvant' vi invito ufficialmente alla vendemmia di sabato prossimo a 'chignole'..." non aveva ancora terminato che un coro di nooooo si è levato al cielo ed io che quando sento le citazioni in latino vado in deliquio ho ribattuto "caro Franco devi sapere che 'semel in anno licet insanire' e noi la pazzia per il 2011 l'abbiamo commessa oggi"...

the spaghetti with clams and the chicken Cacciatore still saying " la dolce mia Signora si mangiò". Half an hour later we were with the 'bottom' in the water, in the true sense of the word. The clouds were increasingly thick and we, with the hot water up to the neck, taking up forces, we hoped to see the rain, like the words of the song, 'l'effetto che fa'. The sound of a Tofa (a seashell) informed us that dinner was served and it was necessary to postpone the effect. We voraciously consumed everything and just after lunch we began to chat.

Mimi, the restaurateur has made a single mistake: he served us grapes as fruit. Grape for us that smelled of must! After four hours of bending for the grape harvest, the result was a bathroom that, contrary to what we thought, had consumed the last bit of energy remaining and the

thought of those 300 steps with a lift to overcome, we needed only a good rest. At five o'clock we were ready and Franco did not lose the opportunity, at the time of farewell, said: "Dear friends - similar to the beginning of a St. Paul's letter - I really appreciate your sense of duty, the dedication with which you have worked, the contempt of danger - someone had to harvest rows of vines on the edges of the hills - the cavalry men, and the availability of the Lord, in homage to the famous aphorism 'utilia bis repetita iuvant' officially invites you to the harvest on next Saturday according to the way of 'Chignole' "... he had not finished when a chorus yelled 'nooooo'. I, that like quotations in Latin, replied: "dear Franco 'semel in anno licet insanire' and we have committed today the 2011's foolish act" ...





L'Angelo della Torre...

di Giuseppe Mazzella

“Scendendo verso la marina, ecco apparire S. Angelo, chiuso nella sua pace. Sfuggito all'amplesso dell'Isola, primo fra tutto, spicca l'isolotto omonimo con le sue ripide scoscese sopra gli scogli dirupati e dilavati dalle onde, accessibile soltanto da Nord-Est a mezzo d'una lingua di sabbia lunga metri 119,50 e larga metri 30 che lo salda all'Isola. È una roccia di origine vulcanica alta 105 metri. Un ciclopico altare verso il cielo, un altare dai mistici e storici fastigi dove s'instaurò il culto dell'Arcangelo Michele, l'Angelo protettore che ha dato nome al villaggio”.

Don Pietro Monti (1915 - 2008) - il prete archeologo - scoprì negli anni '50 del '900, che il pavimento della sua chiesa, il Santuario di Santa Restituta a Lacco Ameno, conteneva un tesoro di memorie antiche, così descrive S. Angelo nella sua opera poderosa sulla Storia e l'Archeologia dell'isola d'Ischia.

Su quell'isolotto i Monaci Benedettini verso l'anno mille eressero un piccolo monastero che abbandonarono nel 1432 ma lasciarono il culto per l'Arcangelo Michele. C'era anche una chiesetta con una torre di avvistamento che andarono distrutte nel bombardamento inglese del 1808. Da allora l'isolotto è abbandonato. Il piccolo villaggio di pescatori cominciò a svilupparsi verso la marina con le case abbarricate sulla roccia. La tradizione popolare racconta che la piccola statua di San Michele Arcangelo fu portata in una piccola chiesetta

The Angel of the Tower

by Giuseppe Mazzella

“Going down towards the sea, St. Angelo appears surrounded by air of peace. Escaping from the central part of the Island, first of all, stands the homonym islet with its cliffs and rocks above the waves, accessible only from the North-East by a stretch of sand 119.50 meters long and 30 meters wide to close the Island. It is a rock of volcanic origin 105 meters high. A gigantic altar beneath the sky, an altar shrouded in mystery and historical splendours where the cult of St. Michael the Archangel established, the

guardian angel that gave name to the village”.

Don Pietro Monti (1915 - 2008), the priest-archaeologist discovered, during the 1950s, a treasure of ancient memories on the floor of the church, the Sanctuary of Santa Restituta in Lacco Ameno, so described by St. Angelo in his remarkable work about the history and Archaeology of the Island of Ischia.

On that island the Benedictine Monks during the 1000 A.D. built a small monastery which abandoned in 1432 maintaining the cult

Processione in onore di San Michele Arcangelo
Procession in honour of St. Michael the Archangel



al di sopra del villaggio chiamata "S. Maria a Terra" che un sacerdote, Don Giuseppe Iacono, di ricca famiglia di possidenti e commercianti del vino, ampliò anche con donazioni terriere nel 1850 per farne una Parrocchia che ebbe il riconoscimento canonico solo nel 1905. La chiesa sorse proprio vicino al minuscolo cimitero il cui suolo era stato donato dallo stesso Don Giuseppe Iacono. La chiesa ed il cimitero sono separati soltanto dal minuscolo sagrato.

Don Vincenzo Fiorentino, l'attuale parroco di San Michele a S. Angelo, che è la più piccola delle 25 parrocchie dell'isola con una comunità di circa 700 anime, mi accoglie in una caldissima giornata di agosto proprio su questo minuscolo sagrato che - mi dice - è anche "il luogo delle riunioni con il comitato per i festeggiamenti in onore di San Michele" che si tengono a S. Angelo il 29 ed il 30 settembre di ogni anno anche se le date, mi spiega, sono infrasettimanali come quest'anno il giovedì per il 29 ed il venerdì per il 30.

Don Vincenzo Fiorentino ha 81 anni ma non li dimostra. È figlio di contadini della vicina frazione di Panza e la longevità è di casa nella sua famiglia, isolana da secoli. Sua madre è morta a 100 anni. È parroco di S. Michele da 49 anni, mi dice, ed è il terzo parroco dall'erezione in parrocchia dopo Don Giuseppe Iacono e Don Luigi Trofa, un grande sacerdote ed educatore che fu parroco dal 1913 fino al 1962. Nel piccolo cimitero accanto alla chiesa riposa per sua volontà anche un altro grande sacerdote di S. Angelo, Don Pasquale Polito (1907-1994), storico e scrittore dell'isola d'Ischia che nelle sue memorie ricorda

of St. Michael the Archangel. There was also a church with a lookout tower that was destroyed during the British bombardment of 1808. Since then, the island was abandoned. The small fishing village began to extend to the sea with houses clinging to the rock.

The popular tradition says that the little statue of St. Michael the Archangel was moved to a small chapel above the village called "S. Maria a Terra" that a priest, Don Giuseppe Iacono, son of wealthy family of landowners and merchants of wine, expanded also thanks to donations in 1850 to build a parish that had the canonical recognition in 1905.

The church was built next to the tiny cemetery where the soil had been donated

by the same Don Giuseppe Iacono. The church and cemetery are separated only by the small churchyard.

Don Vincenzo Fiorentino, the current parson of St. Michael in St. Angelo, which is the smallest church of the 25 parishes of the island with a community of about 700 souls, welcomes me during a marvellous August day just at this tiny courtyard that - he says - is "yearly the place of meeting with the Committee for the celebration in honor of St. Michael on September 29th and 30th, although the dates this year - he explains - are mid-week: on Thursday 29th and Friday 30th".

Don Vincenzo Fiorentino is 81 but shows less years. He is son of peasants in the nearby village of Panza and the longevity is one of the family, for centuries. His mother died at the age of 100.

He is priest of St. Michael Parish for 49 years - he tells me - and is the third priest since the erection of the parish after Father Giuseppe Iacono and Don Luigi Trofa, a great priest and educator who was pastor from 1913 until 1962.

In the small cemetery beside the church rests on his will also another great



l'insegnamento di Don Luigi Trofa.

“Qui faccio di tutto. Dal prete al sagrestano e perfino il custode del piccolo cimitero che gli abitanti di S. Angelo tenacemente difendono perché essendo ormai in pieno centro abitato rischia di essere chiuso” mi dice Don Vincenzo che vive, per sua scelta, nel piccolo appartamento della canonica da dove si vede un panorama mozzafiato sul villaggio e sulla marina dei Maronti.

“Il culto per San Michele si perde nella notte dei tempi – mi dice – ed è stato probabilmente rafforzato dalla tradizione marinara dei “santangiolesi” che erano pescatori e navigatori trasportando il vino in tutti i porti del Mediterraneo con i loro bastimenti. San Michele si venera anche a Procida ed a Capri” spiega Don Vincenzo.

La festa di San Michele è soprattutto nella straordinaria suggestione della “processione in mare” che si tiene venerdì 30 settembre. La statua di San Michele, “guerriero e guidatore con la spada sguainata sul dragone” come lo presenta Don Pietro Monti nel suo libro, viene portata a spalle dai marinai di S. Angelo dalla chiesa scendendo per il viottolo fino alla piazzetta e da qui posta su di un peschereccio sul quale prendono posto Don Vincenzo Fiorentino, le autorità civili e militari, i membri del comitato e poi centinaia di natanti di ogni tipo con la popolazione ed i turisti a seguire la barca di S. Michele che dal porticciolo arriva fino a Punta Chiarito verso Forio per poi, doppiato l'isolotto che tutti chiamano “la Torre”, verso la Marina dei Maronti e quindi il ritorno nel porto ed in piazzetta. La processione in mare comincia alle 18 per finire verso le 20 dove in piazzetta Don Vincenzo celebra la messa di ringraziamento.

“È una festa molto sentita dalla popolazione e molto amata dai turisti e molti da anni prenotano gli alberghi proprio in occasione

dei due giorni della festa” mi sottolinea Don Vincenzo.

Chiude i due giorni di festeggiamenti, nel corso dei quali le funzioni religiose si intrecciano con i concerti della banda musicale in piazzetta, lo spettacolo

priest of St. Angelo, Don Pasquale Polito (1907-1994), historian and author about the island of Ischia and in his memoirs recalls the Don Luigi Trofa's teaching.

“Here I perform every role from the priest to the sacristan and even the guardian of the little cemetery that the inhabitants of St. Angelo tenaciously defend because it is set in the middle of town and now is at risk of being closed”, Don Vincenzo said to me. He lives there by choice, in the

small apartment of the rectory where it is possible to admire a breathtaking view overlooking the Maronti marina village.

“The cult of St. Michael fades away in the time out of mind - he said - and has probably been consolidated by the sea tradition of “santangiolesi” fishermen and sailors who sent the wine to all the Mediterranean ports aboard their ships. St. Michael is venerated in Procida and Capri”, Don Vincenzo concludes.



Parroco Don Vincenzo Fiorentino
Don Vincenzo Fiorentino Priest



dei fuochi d'artificio alla mezzanotte del 30 settembre nello specchio d'acqua di Cava Grado con l'isola di Ventotene di fronte distante 18 miglia dalla quale forse si possono anche intravedere come un saluto di Ischia, l'Isola - Madre dei Golfi di Napoli e Gaeta, alle isole ponziane - figlie dove ancor oggi vivono i "coloni ischitani" che portano i cognomi di qui come Iacono, Mattera, Taliercio. Discendenti di contadini e pescatori, uomini e donne di terra e di mare, che hanno solcato il Mediterraneo insediandosi nelle sue isole, perfino nell'Arcipelago Toscano, certi nella fede di essere guidati dall'Arcangelo Michele, il loro Angelo protettore. ■

The St. Michael celebration refers primarily to the extraordinary beauty of the "procession on the sea" on Friday, Sept. 30. The St. Michael's statue shows "the warrior and the driver with a drawn sword against the dragon", Don Pietro Monti presents in his book. The statue is carried on the shoulder of sailors of the St. Angelo church going down the lane to the square and from there set on a vessel on which there are Don Vincenzo Fiorentino, civil and military authorities, members of the committee and then hundreds of crafts of all kinds with the population and tourists to follow the St. Michael's boat. It comes up from the harbor to Punta Chiarito towards Forio, and then circumnavigates the small island that everyone calls "The Tower", to the Maronti marina village and finally they return to the port and the square. The procession begins on the sea at 18 and finishes at 20 in the square, where Don Vincenzo celebrates the Mass of thanksgiving.

"It is a celebration very important for the population and very appreciated by tourists that for many years book hotels on the occasion of two days of the holy celebration", Don Vincenzo explains.

The celebration ends the two feast days, during which religious services are intertwined with the band concerts in the square, the spectacle of the fireworks at midnight on September 30 in the stretch of water of Cava Grado with the Island of Ventotene before. Eighteen miles away it is possible also to catch a glimpse of Ischia, the Mother Island of the Gulfs of Naples and Gaeta. On the Pontine Islands nowadays "Ischia settlers" are still living and bear surnames like Iacono, Mattera, Taliercio. Descendants of peasants and fishermen, men and women of land and sea, have sailed the Mediterranean islands settling on the islands, even in the Tuscan Archipelago, trusting in the holy protection of St. Michael the Archangel, their own guardian angel. ■



La Grande Quercia di Candiano

di Clementina Petroni

Quando per la prima volta sentii parlare di Candiano e della grande quercia che, come sentinella imponente vigilava su quella pianura ricca di vigneti e ruderi, la curiosità mi spinse ad allungarmi con la mia cinquecento mezza sgangherata fino a Buonopane, piccola frazione di Barano. Una vicina di casa di origine Buonopanese me ne aveva parlato spesso, con entusiasmo e con profonda nostalgia, al punto che avevo cominciato ad immaginare quella località nella quale aveva vissuto un'infanzia serena, e dove gli abitanti della zona si riunivano in primavera sotto la grande quercia per raccontare le storie di munacielli e lupi mannari. Anche se non era la prima volta che passeggiavo tra sentieri, case contadine e alberi giganti, rimasi incantata nell'ammirare la maestosa quercia, generosa, con le sue forti braccia che pareva volessero abbracciare e proteggere gli uomini di buona volontà dalle follie del mondo. Il tronco era immenso, con le radici completamente nude, contorte e nodose, ricche di rilievi, sporgenze, incavi. Si aveva l'impressione che un grande maestro con lo scalpello avesse voluto dar vita a sovrapposte sculture, creando vita a indefinite e strane figure di animali, piante, figure umane, montagne, colline. Sembrava un mondo in miniatura nel quale ci si poteva immergere fino a raggiungere

The great Candiano's Oak

by Clementina Petroni

When for the first time I heard of Candiano and the big oak that, as impressive guard watched over the plain with vineyards and ruins, my curiosity lets me go by my car, half-rickety, to Buonopane, tiny fraction of Barano. A neighbour of Buonopane often spoke with me about this oak, enthusiastically and with deep nostalgia that I began to imagine the town where she had lived a serene childhood, and where the inhabitants of the area gathered in spring under the big Oak to tell about stories of ghosts and werewolves.

Although it was not the first time that I walked among trails, farm houses and giant trees, I was enchanted to admire the majestic oak, generous with its strong arms which seemed to embrace and protect the people of good will from the follies of the world. The trunk was large, with roots completely nude, twisted and gnarled full of bumps, ledges and recesses. One

had the impression that a great master with a chisel wanted to create sculptures, with overlying undefined and strange figures of animals, plants, human figures, mountains, hills. It looked a miniature world in which we could immerse into the bowels of the Earth. Local farmers were not used to seeing strangers walking in that reign of peace and silence. I felt that behind windows and balconies there were eyes that followed closely every movement, every gesture, as if I was an extraterrestrial. All of a sudden, in that Kingdom apparently lifeless, pop up an old woman who had with her a goat tied to a string. She was suspicious and with familiar tone asked me: "who are you, what are you doing here?" I tried to put her at ease, I replied: "I come from Forio and I like to walk through the countryside. Luisella, my neighbour who was born in this place has often told about Candiano and its oak".



le viscere della Terra. I contadini del posto, non erano avvezzi a veder passeggiare persone sconosciute in quel regno di pace e di silenzio. Avvertivo che dietro finestre e balconi socchiusi c'erano occhi che seguivano attentamente ogni mio movimento, ogni gesto, come se fossi stata un extraterrestre. Ad un tratto, in quel regno apparentemente senza vita, sbucò fuori una vecchietta che portava con sé una capretta legata ad una cordicella. Diffidente, ma con tono familiare mi chiese: "Chi sei, che ci fai da queste parti?" Cercando di metterla a proprio agio, risposi: "Sono di Forio e mi piace passeggiare per la campagna. Luisella, una mia vicina che è nata in questo luogo, mi ha spesso parlato di Candiano e della quercia". La vecchietta cambiò istantaneamente il suo atteggiamento sospettoso e cominciò a chiacchierare con me come se mi avesse conosciuta da sempre. Mi parlò di Luisella, dell'infanzia trascorsa in quel pezzetto di paradiso e della tristezza che in tutta la contrada avevano provato parenti e amici quando, quest'ultima, era andata a vivere con il suo sposo in un comune dove, a loro dire, c'erano cittadini moderni e istruiti, distanti dal loro modo di vivere e pensare. Mi raccontò ancora che aveva due figli gemelli e che da piccoli si erano ammalati di tifo. Poiché lei credeva nella quercia, come se fosse stata una presenza divina che vegliava su tutti loro infondendo benessere, amore e salute, decise, nel momento in cui era disperata ed i figliolotti stavano male, di ardere nel braciere le foglie secche e le ghiande della pianta, affinché l'essenza si spandesse per tutta la casa e infondesse nuova e vitale energia. Prese la cortecchia, la mise in un sacchetto che legò ad un chiodo della stanza da letto.

The old woman changed her suspicious attitude instantly and began to chat with me as if I known her all along.

She told me about Luisella, from her childhood spent in that little idyllic spot and the sadness throughout the country which relatives and friends tried when she went to live with her husband in a town where there were modern and educated citizens, far from their way of living and thinking.

She told me also that she had twin sons and that when they were child were sick of typhus. As she believed in oak, as a divine presence that keeps watch over all of their well-being, with love and health, and when she was desperate and the little boys were ill, she burned in a fire leaves and acorns of the plant sending out the essence in the air and in the whole House for new impetus and vital energy.

She took the bark, put it in a bag tied to a nail in the bedroom. It is not clear whether, for deep faith or Divine Providence, the two children recovered

from illness restarted to live a normal life. Even the goats eating the acorns and leaves, gained strength and vitality. "We must believe in plants and in nature", she told me, -"because can do miracles". I confess that I poured into a plastic bag dry leaves and acorns.

The peasant girl, before my departure, wanted to give me milk goat and invited me to go back there whenever I was down in the dumps. The great oak had need to feel beloved in return would have infused energy in soul and body.

Before I went away, I was attracted like a magnet from the entrance of a ruin with a huge stone portal, inside a dilapidated stairway where inside was full of moss and grasses. I crossed a courtyard where there was a cistern with a rusty bucket and lemon plants all around. At the bottom of the courtyard there was a kitchenette with oven and the stove on which aluminum pans were scattered. At the center, there was a rectangular table set with a tablecloth by now torn, plates, cutlery, glasses, bottles, three

Le radici della Quercia
Roots of the Great Oak



Non si capisce se, per profonda fede o per Divina Provvidenza, i due bambini si ripresero dalla malattia, ricominciando a vivere una vita normale. Anche le capre che mangiavano quelle ghiande e quelle foglie acquistavano forza e vitalità. “Bisogna credere nelle piante e nella natura”, ella mi disse, – “perché possono fare miracoli”. Confesso che riempii una busta di foglie secche e ghiande. La contadina, prima che mi allontanassi, mi volle regalare del latte di capra e m’invitò a tornare in quel luogo ogni qualvolta mi sentissi giù di morale. La grande quercia aveva bisogno di sentirsi amata, in cambio avrebbe infuso energia nell’anima e nel corpo. Prima di andare via, fui attratta come una calamita dall’ingresso di un rudere con un enorme portale di pietra, all’interno vi era una scalinata fatiscente ricca di muschio ed erbe. Attraversai un cortile dove c’era una cisterna con un secchio arrugginito e piante di limoni tutt’intorno. In fondo al cortile s’intravedeva un cucinino con il forno ed il focolare sul quale erano sparse pentole di alluminio. Al centro, un tavolo rettangolare apparecchiato con una tovaglia ormai lacera, piatti, posate, bicchieri, bottiglie, tre sedie di paglia ed una panca. Tutto era ricoperto da fuliggine, polvere, ragnatele intricate che, dal soffitto, si allungavano come tanti veli trasparenti fin sopra le stoviglie. Regnava una forte sensazione, come se la vita, lì dentro, si fosse interrotta di colpo, ma che avrebbe potuto riprendere da un momento all’altro. Fuori al cortile ammirai tutt’intorno la campagna, i ruderi, la collina di Buttavento. Guardai la quercia i cui rami frondosi si fondevano con i colori e l’immensità del cielo. La sera cominciava a calare. La quercia vegliava in silenzio, come una grande madre. ■

straw chairs and a bench. Everything was covered with soot, dust, intricate webs which, from the ceiling, that seemed many transparent veils above the plates, bottles, cutlery. There was a strong feeling, as if the life, was interrupted abruptly, but that it could resume at any time.

Outside the courtyard I admired all around the country, the ruins, the Hill of Buttavento. I glanced at the oak tree whose branches leafy blended with the colors and the immensity of heaven. The evening began to fall. Oak keeps watch in silence like a great mother. ■





Torre di Guevara

di Luigi Orlandi

Recentemente Ischia News & Eventi ha dedicato alle numerosissime torri dell'isola d'Ischia un inserto speciale, a completamento del numero di Giugno. Una di queste torri è di questi tempi oggetto di discussioni infinite circa la sua storia e la sua identità: ci stiamo ovviamente riferendo alla Torre di Guevara, altrimenti conosciuta come "di Michelangelo" o di "S. Anna". Spiegheremo tra un po' il perché di questa indecisione, avvalendoci della competenza in merito del dott. Giorgio Brandi, consigliere del "Circolo G. Sadoul".

Al di là dell'attribuzione del nome, qualcosa di più importante riguarda al momento la torre, vero?

«Esatto. La Torre che io personalmente preferisco intitolare ai Guevara, legittimi proprietari dell'immobile fino all'800, è al centro di una meritoria iniziativa che vede protagonista l'Università tedesca di Dresda. Dopo una prima campagna di restauro che interessò parte degli affreschi delle scale, terminata nel 2006, presa coscienza della necessità di recuperare gli affreschi dell'intera torre, abbiamo cercato invano finanziamenti e sostegno economico per il lavoro, ma la mancanza di fondi ha rischiato di far saltare tutto. Ecco come, quasi per caso, si inserisce nel discorso l'Università di Dresda che, nella persona del prof. Thomas Danzl, si è offerta di restaurare (praticamente gratis) il bene archeologico, chiedendo un contributo minimo di vitto ed alloggio per le maestranze (gli studenti tedeschi, ndr.).»

Tower of Guevara

An Interview with Giorgio Brandi

by Luigi Orlandi

Recently Ischia News & Events has dedicated to the many towers on the island of Ischia a special insert to complete the June issue. One of these towers is nowadays topic of discussion about its story and identity: we are of course referring to the Tower of Guevara, known as tower of Michelangelo or of Saint Anna. We will explain the reason for this indecision, taking advantage of the expertise of the dr. Giorgio Brandi, councillor of "G. Sadoul Circle".

Beyond the attribution of the name, something

more important concerns at the time the tower, doesn't it?

«Exactly. The tower, which I personally prefer to call Guevara referring to the legitimate owners of the building up to 1800, is at the center of a meritorious action starring the German of Dresden University. After a first campaign of restoration of the frescoes at the stairs, which ended in 2006, becoming conscious of the need to restore the frescoes of the entire tower, we searched in vain for funding and financial support for the work, but the lack of funds threatened to jeopardize everything. This is how, almost by accident, it is part of the speech at the University of Dresden, and on this occasion Professor Danzl Thomas wants to restore (practically free) the archaeological asset, asking for a minimum contribution of board and lodging, for the workers (the German students, ed.).»

How do we interpret the contribution of the Sadoul Circle in this context?

«In 2010, in coordination with



Come va inteso in quest'ottica il contributo del Circolo Sadoul?

«Nel 2010, in coordinazione con le autorità competenti, gettammo le basi per questo lavoro. Tanta fatica ha speso in tal senso la presidentessa del Circolo, Ilia Delizia. Secondo gli accordi, attraverso uno stage di lavoro di circa un mese e mezzo all'anno, gli studenti tedeschi avrebbero completato il restauro nel 2014. Per far andare in porto il progetto abbiamo chiesto all'amministrazione cittadina la disponibilità di utilizzare gli spazi (per organizzare, come negli anni addietro, mostre ed eventi). La Torre ci fu affidata solo temporaneamente, ed abbiamo provveduto noi del Circolo - nei limiti del possibile - a tenere in piedi l'accordo, cercando finanziamenti e contributi. Ora però siamo in difficoltà.»

E le istituzioni?

«Purtroppo ci ritroviamo sempre più soli in questa iniziativa. Pare che ci stiano abbandonando ed il proseguimento dei lavori è in forte rischio. Sarebbe davvero un peccato, considerata la bellezza e l'inestimabile valore di alcuni affreschi, venuti alla luce dopo aver levato via in taluni casi addirittura venti strati di intonaco. Il nostro entusiasmo da solo non basta e, dopo un iniziale approccio, quello delle istituzioni sembra essersi raffreddato. Come se avessero accettato all'inizio soltanto per non dare prova della loro insipienza. Sono profondamente amareggiato: l'amministrazione non ci ha dato infatti garanzia di poter coprire le spese

the competent authorities, laid the foundation for this work. So much effort spent in this sense, as the president of the Circle, Ilia Delight explains. In accord with the agreements, through a work experience for about one month and a half per year, the German students could complete the restoration in 2014. To get the project, we asked city administration to use the availability of spaces (to organize, as in past years, exhibitions and events). The Tower was given to us only temporarily, and we have done the possible to keep alive the agreement, seeking funding and contributions. But now we are in trouble».

And the institutions?

«Unfortunately we find ourselves increasingly alone in this initiative. It seems that we are abandoned and further the work is at risk. It would be a shame, given that the value of beauty and the invaluable frescos came to light from twenty layers of plaster. Our enthusiasm is not enough and, after an initial approach, the institutions seem to have cooled. As if they had accepted at the beginning only to not give evidence of their foolishness. I am deeply saddened: the administration has not given us a guarantee of being able to cover expenses for 2012, and we are sure to pursue the project, alone. If we stop it, it would be very serious ...»

Affresco interno - Veduta dalla Baia di Carta Romana
Inside fresco - Seen from the Cartaromana Bay



per il 2012, e non siamo sicuri di poter dare seguito da soli al progetto. Interromperlo sarebbe gravissimo...»

In conclusione, che nome va dato alla Torre?

«A malincuore devo constatare invece che la questione del nome, di per sé marginale, ha riscosso grande interesse da parte del Comune. In sostanza, la Torre quattrocentesca è stata in possesso della famiglia Guevara per quattro secoli circa. Non ha mai avuto un nome specifico, anche gli archivi cartografici riportano varie denominazioni. C'è chi, come noi, intende conservare la memoria storica della famiglia che fece commissionare gli affreschi, alcuni dei quali recanti seco lo stemma araldico del casato; e c'è chi invece preferisce imbastire campagne mediatiche, supponendo ad Ischia una presenza mai storicamente accertata di Michelangelo.

Quest'ultima si deve ad un monaco erudito della prima metà del '900, Onofrio Buonocore, che decise di associare ad alcuni luoghi dei nomi altisonanti per 'sponsorizzare' le bellezze dell'isola. Poiché al tempo di costruzione della torre era presente Vittoria Colonna (poi andata in sposa a Ferrante d'Avalos) e poiché quest'ultima avrebbe avuto una relazione non necessariamente amorosa con Michelangelo, il Buonocore l'intitolò a quest'ultimo. Pare che il Comune addirittura abbia prodotto un atto ufficiale che prescriva che si debba chiamare "Torre di Michelangelo", quando forse occorrerebbe concentrare su ben altro gli sforzi di tutti.» ■

In conclusion, what is the tower's name?

«Reluctantly, I must note however that the question of the name, maybe marginal, has roused great interest by the municipality. In essence, the fifteenth-century tower has been in possession of the Guevara family for four centuries or so. It never had a specific name, even if the cartographic archives show various denominations.

Some people, like us, seek to preserve the historical memory of the family that commissioned the frescoes, some of them bearing the coat of arms of the family, and there are those who prefer to invent media campaigns, assuming a presence of Michelangelo in Ischia, never

historically established. This is due to a scholar of the first half of the XX century, Onofrio Buonocore, who decided to combine some of the high - flown names of the places for 'sponsoring' the beauty of the island. Since the time of the tower's construction, there was Vittoria Colonna (then married to Ferrante d'Avalos) who would have had a relationship not necessarily of love with Michelangelo. So Buonocore dedicated the tower to the great artist. It seems that the City has produced an official act which prescribes that it should call "Tower of Michelangelo", but perhaps it should be more important to focus on other more central matters». ■



Vista dalla Torre di Guevara
Seen from Tower of Guevara



La Murena Contadina

Ischia: un'isola di terra - terra alla terra, in mezzo al mare

di Riccardo D'Ambra

La Murena Contadina non è una ricetta. È diventata una ricetta. È la sorella di mare del Coniglio da Fossa (presidio Slow Food): vive in una tana, come il coniglio; il coniglio se la scava da solo, mentre la murena se la cerca fra gli scogli. E l'uomo li stana, per fame! Entrambi sono "carne bianca". Entrambi sono un prodotto che si ama definire come "povero". Sono due animali caratterialmente uguali: timidi, abitudinari; gregari i conigli, più solitarie le murene. Aggressivi al punto giusto. Guai, a provarli: mozzicano! Il contadino curava la vite durante tutto l'arco dell'anno. La vite, l'uva, il vino erano la fonte principale di guadagno. Le coltivazioni erano per lo più a picco sul mare. In questo contesto si svolgeva il Cala-Cala, uno scambio rituale di cose buone, che avveniva lungo le coste orientali isolate tra gente terragna e gente marinara. Comunque la stessa gente. Con la stessa identità insulare. Il prodotto della Natura al posto del denaro, la Natura che sostituisce il denaro: io do il vino a te, tu

The Peasant Moray Eel

by Riccardo D'Ambrà

The Peasant Moray Eel is not a recipe. It has become a recipe. It is the Cave-raised rabbit's Sea sister (Slow Food): it lives in a burrow, like the rabbit, the rabbit builds its 'home' alone, while the moray searches it among the rocks and the man digs out there, hungry! Each one represents "white meat". Each one has a product that likes to define as "poor". The two animals are alike temperamentally: rabbits are timid, routine, gregarious, while morays are more solitary and aggressive just enough. Don't provoke them: they bite! The farmer harvested the vine throughout the year. The vine, the grapes, the wine were the main sources of income. The crops were mostly located above the sea. In this context, took place the Cala-Cala, a ritual exchange of good things that happened along the eastern coast of the island's seafaring and common people. However, the same people with the same soul. The product of Nature instead of money, replaces the money: I give you the wine, you give me the moray. A primitive exchange, but full of solidarity and flavors. Sometimes the

peasant, sweaty and hot, went down to the rocks for a refreshing dip. Then, when he found a shallow floor, "armed" with a string that ended with a rudimental tool. He scattered around the pools the "Remigio" (a kind of bait), prepared with anchovies and smelly sardines, hidden and squeezed in a piece of cloth, and then he stretched his line into the sea with a hook. The moray swallowed the bite and the fisherman-peasant pulled up. He prepared the fire with "pennicilli" (bundles of vine), and sizzled in "Sartana" full of pork fat stored in his cellar, cool and breezy, excavated in the Green Tuff: the typical rock of the island of Ischia, or he roasted. The moray is a fatty fish. It has many annoying thorns: and a little uncomfortable to eat, for this proposal is not frequently request in the restaurants. But, it is really tasty! A classic wine to accompany it, the white Ischia DOC wines: Biancolella or Forastera. In modern times also a red wine could go well, but you know that Ischia is especially in "white": always! Very satisfied, the farmer took over the "Pruning Shears", and he is off not working along the



dai la murena a me. Uno scambio primitivo, ma ricco di solidarietà. E sapori. A volte il contadino, sudato e accaldato, scendeva giù fino agli scogli, per un tuffo rinfrescante. Poi, trovato un fondale basso, si "armava" di un laccio che terminava con un amo rudimentale. Spargeva intorno alle pozze il "remigio" (una sorta di pastura), preparato con puzzolenti alici e sarde, nascoste e spremute in un pezzo di stoffa, e poi allungava nell'acqua la sua lenza primordiale con una sarda infilata all'amo. La murena abboccava e il contadino-pescatore la tirava su. Preparava il fuoco con i "pennicilli" (fascine di vite), e la friggeva nella "sartana" piena di sugna conservata nella sua cantina fresca e ventilata, scavata nel Tufo Verde: la roccia tipica dell'isola d'Ischia, unica al mondo. Oppure l'arrostiva. La murena è un pesce grasso. Ha molte spine, fastidiose: è un po' scomoda da mangiare, per questo non è molto proposta dalla ristorazione. Ma, è davvero molto saporita! Un vino classico per accompagnarla, quello bianco ischitano doc: un Biancolella o un Forastera. In tempi moderni si direbbe anche un rosso, ma si sa che Ischia è soprattutto "bianca": da sempre! Soddisfatto e appagato, il contadino riprendeva la "frobbece di pota", e via di nuovo lungo i filari della vigna, al lavoro. Con il suo pranzo frugale celebrava la salvaguardia dell'identità, che è la sostanza ideale che ancora guida il nostro impegno a difesa della biodiversità: «Mangia quello che vuoi salvare». In questa prospettiva, noi la murena l'abbiamo addolcita, sfilettandola e sgrassandola. Altri tempi oggi: ora vogliamo tutti un palato più facile, è vero; forse non è giusto, e certamente i nostri padri non sarebbero d'accordo. Ma, come dire: almeno la Tradizione continua! L'abbiamo cucinata con la pasta. Il grano è la "Carusella". Un'altra bella storia, questa della "Carusella" un grano tenero, integrale. Si è sempre coltivato sull'isola, per autoconsumo. Non è del tutto sparito e non è proprio un sogno recuperarlo. C'è ancora la memoria vivente sul versante delle colline insulari di sud-ovest: Serrara Fontana. L'attuale grano, quello che oggi abbiamo usato per la Festa di Slow Fish è coltivato nel Cilento da Angelo Avagliano, "Tempa del fico": è una comunità del cibo. Nel passato, con molta probabilità, la cultura cilentana si è connessa con quella ischitana. Lenta, ma inesorabile, la nostra ricerca continua. Per ora mangiamola, è senz'altro un modo utile per salvarla! Siamo sempre tra Utopia e Realtà, l'eterno e affascinante dilemma della filosofia dello Slow Food! ■

- Fine prima parte

rows of the vineyard. With his frugal lunch he celebrated the preservation of identity, which is the ideal substance that still drives our commitment to protect biodiversity: "Eat what you want to save". In this perspective, we have softened the moray, filleted and skimmed it. Other times today: now we want a taste easier, it is true, perhaps it is not right, and certainly our fathers would disagree. But, at least the tradition continues! We have cooked it with pasta. The grain is the "Carusella". Another nice story, that of "Carusella" a soft wheat, whole wheat. It has always grown on the island, for self-consumption.

It is not entirely disappeared and not just a dream. There is still a memory alive on the island hills side to the South-West: Serrara Fontana. The current crop, that now we used for the Slow Fish Festival was cultivated in Cilento Avagliano angel, "Temple of the fig tree": it is a food community. In the past, most likely, the Cilento culture refers to the Ischia one. Slow, but steady, our research continues. For now, eat it, is indeed a useful way to save it! We are always between Utopia and Reality, the eternal and fascinating dilemma of the Slow Food philosophy! ■

- To be continued



La Murena Contadina
The Peasant Moray Eel



Arte, scultura e tradizione al “Bellavista”

di Luigi Orlandi

Art, sculpture and traditional cuisine at "Bellavista"

by Luigi Orlandi

L'idea di costruire un locale accogliente sulle colline della Baia di Citara, lungo il sentiero che a poco a poco si inerpica verso l'Epomeo, nasce un giorno lontano di tanti anni fa, dalla mente creativa di Rodolfo Castiglione. Assieme al figlio Francesco, all'epoca dei fatti ragazzo intraprendente e titolare oggi del ristorante "Bellavista", Rodolfo decide ad un certo punto di dar vita a qualcosa di assolutamente nuovo; qualcosa di "unico", insolito sia nella scenografia che nell'impostazione del locale nell'ambiente circostante. Il tutto partendo letteralmente da zero. "Quella in cui ci troviamo - ci spiega Francesco - cinquant'anni fa era una zona completamente rurale. Abbiamo scavato nella roccia, ricavandone innanzitutto questi magnifici tavoli di pietra". Il riferimento è a dei caratteristici supporti costituiti dal cosiddetto "pingo" (o "pinco"), una tanto intraducibile quanto singolare composizione di calce e lapillo, che dopo esser stata battuta sul tetto per due giorni formava un ammasso di roccia dura impermeabile ed atermica.

La costruzione della prima sedia (anch'essa rigorosamente in pietra) ispirò improvvisamente Rodolfo, vittima consapevole di un autentico colpo di genio: dalla roccia abbondante potevano venir fuori delle autentiche opere d'arte, delle sculture in pietra viva. Per l'esattezza, sono addirittura 150 le opere scultoree di vario soggetto che adornano oggi le pareti e gli angoli di quest'incantevole oasi, imprescindibile punto di sosta per chi sale e per chi scende dall'Epomeo.

Tra i lavori artistici più notevoli annoveriamo un Cristo in pietra pomice ed una grande chitarra, che pare di tanto in tanto rilasciare nell'aria qualche nota leggiadra. Fanno da pendant alle sculture i coloratissimi quadri della madre di Francesco, Giovanna d'Abundo, donna dal gusto

The idea of building a welcoming local on hills of Citara Bay, along the trail which gradually climbs to Mount Epomeo, comes a day away many years ago, by the creative mind of Rodolfo Castiglione. With his son Francesco,



"We are - explains Francesco - in a zone totally rural until fifty years ago. We dug into the rock, to extract these magnificent tables of stone". The reference consists of the so-called "pingo" (or "pinco") a rare and unique composition of lime and lapillus, which after being beaten on the roof for two days formed a mass of hard rock waterproof and athermic.

The construction of the first chair (in stone) suddenly inspired Rodolfo, victim of a stroke of genius: from the rock could come out authentic works of art, sculptures in stone. Exactly, they are 150 sculptures of various subjects that now adorn the walls and corners of this enchanting oasis, an essential stopping point for anyone who climbs Epomeo.

Among the most remarkable works of art we include a Christ in pumice stone and a great guitar, which seems occasionally to 'drop' notes into the air gracefully.

Similar to the sculptures are the colorful paintings of Francesco's

who was at that time the enterprising young man and owner of the "Bellavista" restaurant today, Rodolfo decides suddenly to create something new, something "unique", unusual in setting the scene and the local surroundings. Everything literally starting from scratch.



vivace e dai tratti naïf. “In queste composizioni si avverte tutta la gioia, tutto l'estro creativo di mia madre – racconta Francesco. Come è facile intendere, insomma, ho voluto conservare in questo posto il ricordo dei miei genitori, lasciando intatto il loro entusiasmo e la passione viva delle loro creazioni”.

mother, Giovanna d'Abundo, a sprightly woman with naïve features. "In these compositions there is all the joy, all

the creative talent of my mother – says Francis. It is easy to understand, in short, that I wanted to preserve in this place the memory of my parents, leaving intact their enthusiasm and passion alive of their creations."

But what is the Francesco's sign in 'Bellavista'?

At first his experience in the field of gastronomy.





A true adventurer, after more than ten years in Germany, he has inherited his father's passion, renewing the local level as well as it is today. As chef and entertainer handyman, Francesco takes care of every detail, farming products in the early morning (which he likes to call "0 km") which invents and prepares the dishes to be served

with. Among the most important dishes there are herbed noodles with vegetables and paccheri. A little curiosity: the restaurant's name derives from the magnificent panorama from the lovely terrace, which is reflected in the sea, offering the visitors the view of the distant Ventotene, Citara Bay and the lighthouse of Punta Imperatore. ■

Ma cosa c'è di Francesco nel "Bellavista"? Innanzitutto l'esperienza nel settore della gastronomia. Autentico giramondo, dopo più di dieci anni trascorsi in Germania, ha raccolto l'eredità paterna, rinnovando il locale così come esso oggi si presenta. Da chef ed intrattenitore tuttofare, Francesco cura ogni minimo dettaglio, coltivando al mattino presto i prodotti (che ama definire "a km 0") con i quali inventa e prepara i piatti da servire. Tra i primi più rinomati ricordiamo senza dubbio i tagliolini alle erbe e i paccheri all'ortolana. Una piccola curiosità: il nome del locale deriva dal magnifico panorama offerto dalla deliziosa terrazza, che si specchia nel mare offrendo agli occhi del visitatore la lontana Ventotene, la baia di Citara ed il faro di Punta Imperatore. ■





Ieri ed Oggi... Vinischia

di Luigi Orlandi

A fine mese sull'isola torna di scena il vino, protagonista indiscusso della buona tavola e della tradizione culinaria isolana. Sulle ali d'un rinnovato entusiasmo, dopo un anno di pausa, riprende infatti la rassegna "Vinischia", un appuntamento sicuramente da cerchiare in agenda se si visita l'isola di questi tempi. Enorme è stato invero il successo di Vinischia nelle stagioni passate, successo contraddistinto da un'azione energica di promozione del territorio isolano attraverso i suoi prodotti di eccellenza. Oggi Vinischia torna con qualche novità, ma soprattutto con un look ed un obiettivo - guida leggermente diverso. Ma facciamo prima un po' di storia...

Una decina d'anni fa, da un'idea di alcuni amici riuniti in una omonima associazione nasceva Vinischia, per raccontare al pubblico i tratti distintivi nella produzione agricola locale. Una leggera evoluzione del progetto ha portato poi a due edizioni destinate alla promozione dei vini delle piccole isole italiane (come Salina, Ponza e la stessa Ischia). In quest'occasione si riunivano in una sorta di simposio i professionisti del settore, come i sommelier dell'AIS ed i maestri - assaggiatori di formaggio dell'ONAF. I ragazzi dell'Università del Vino avvicinavano al gusto i bambini attraverso laboratori e "fattorie didattiche", mentre l'intrattenimento dei più grandi era garantito da continui spettacoli a bordo di navi ormeggiate di fronte allo splendido Castello Aragonese.

Yesterday and today ... Vinischia!

by Luigi Orlandi

At the end of August on the island comes back the wine on the scene, the undisputed star of good food and the island's culinary tradition. Following the renewed enthusiasm, after one year off, the show "Vinischia" takes place, an unmissable appointment to take note in own diary, if you visit the island in this time. In past editions Vinischia had an enormous success thanks to also a vigorous promotion of the isle and through excellent products. Today Vinischia comes back with some news, but especially with a new look and also

with a different goal - guide. But first let's talk about the history ...

Vinischia was born a decade ago, from a brainchild of some friends gathered in a homonym Association, to tell to the public the distinctive features of the local agricultural production. A slight evolution of the project then led to two editions for the promotion of wines from small Italian islands (such as Salina, the same Ponza and Ischia). On this occasion professionals met in a sort of symposium, such as AIS sommelier and master of cheese - tasters of

Degustazione Vinischia
Vinischia wine - tasting



Vinischia, insomma, è un po' di tutto questo. Come una nietzscheana volontà di potenza, Vinischia è un'idea, un progetto sempre aperto, un obiettivo - limite da raggiungere e superare ogni volta. Pertanto, per continuare ad esistere, cambia pelle ogni anno. L'ultima edizione (estate 2009) s'è segnalata ad esempio per la "Vinischia Cooking Cup", una singolare e geniale mistura di vino e vela. Legando l'esperienza del personale alberghiero isolano al mondo della nautica è venuta fuori una sorta di competizione. Ogni barca aveva il nome di un vino prodotto sull'isola e gareggiava in mare con le altre; una volta al porto, gli equipaggi dovevano poi cucinare un piatto tipico da abbinare al proprio vino - bandiera e da sottoporre al vaglio della giuria di qualità. La somma dei punti delle due gare, quella sportiva e quella ai fornelli, decretava il vincitore.

Ora, l'edizione 2011 parte da premesse totalmente diverse, così come diversi sono gli obiettivi. Come ci spiega il direttore artistico Marco Starace, «mentre negli scorsi anni si ricercava fondamentalmente la promozione del prodotto verso l'esterno, attraverso l'educazione dei turisti al vino, oggi la manifestazione ha un altro scopo ed altri destinatari». La kermesse di questo mese si inquadra infatti in un progetto di più ampio respiro e si sviluppa sotto l'egida del neonato "Consorzio Borgo di Ischia Ponte", presieduto dall'ambizioso Giovan Giuseppe Lanfreschi, che tanti sforzi intende profondere per il rilancio economico di Ischia Ponte. L'obiettivo

ONAF. The boys of the Wine - University through workshops and "teaching farms" attracted the children while the entertainment for adults was secured by continuous performances on ships moored in front of the splendid Castello Aragonese.

Vinischia, in short, is a bit of all. As a Nietzschean will of power, Vinischia is an idea, an always open project, a goal to reach and exceed every time. Therefore, to continue to exist, change skin every year. The latest edition (Summer 2009) was characterized for example by "Vinischia Cooking Cup", a unique and ingenious mixture of wine and sailing. By linking the experience of the island hotel staff to the boating industry is coming off a sort of competition. Each boat had the name of a wine produced on the island and competed with others. Arriving to a port, the

crew had to cook a dish with its special wine and by submitting to examination of the jury of quality. The sum of the scores of the two races, that one of the sport and that one of the cuisine, declared the winner.

Now, the 2011 edition has totally different conditions, as well as the objectives are different. As the artistic director Marco Starace explained, "while in the past years the promotion of the product was guaranteed to the outside, through the education of tourists to the wine. Now the event has another purpose and other recipients". The celebration, in fact, is part of a broader project developed under the auspices of the newborn "Consortium village of Ischia Ponte", chaired by the ambitious Giovan Giuseppe Lanfreschi, who has intention of re-launch the economy of Ischia Ponte.



del consorzio, sulla scorta dell'esperienza del Borgo degli Orefici in Napoli, è in primis la riqualificazione di un'area che necessita di importanti investimenti ed ha bisogno pertanto del sostegno della stessa popolazione cittadina. Tra i progetti in cantiere spiccano la costruzione di un museo sottomarino e la formazione di un centro commerciale naturale all'aperto. Partner preferenziale delle iniziative è la Camera di Commercio di Napoli, presieduta da Maurizio Maddaloni.

Ecco dunque perché quest'anno Vinischia moltiplicherà i momenti di aggregazione, cercando di coinvolgere (in un borgo magnificamente addobbato di fiori della macchia mediterranea) tutti i cittadini che vorranno accordarle il proprio consenso. Sarà un'edizione scoppiettante, con continui rimandi alla tradizione essenzialmente contadina dell'isola; non mancheranno testimonial d'eccezione e momenti di spettacolo, attraverso cui raccontare (non solo ai turisti!) la storia dell'isola attraverso i suoi prodotti. Per qualcuno – e qui il pensiero va agli ischitani, sarà un ritorno alle origini; per altri – i tanti visitatori, un primo incontro con quel «patrimonio genetico del gusto immanente ed immortale sull'Isola Verde». ■

The aim of the consortium, drawn by the village of goldsmiths in Naples, is primarily the redevelopment of an area that requires considerable investment and therefore needs the support of the same urban population. Among the outstanding projects there are the building of a submarine museum and the formation of a natural outdoor mall. Partner is Chamber of Commerce of Naples, chaired by Maurizio Maddaloni.

For this reason, this year Vinischia is increasing gatherings, trying

to involve (in a village beautifully decorated with flowers of the Mediterranean Sea), all citizens who want to grant their consent. This edition will be 'popping', with constant references to the essentially peasant tradition of the island. There will be special testimonial and moments of show, through which to tell about (not just tourists!) the island's history through its products. For some will be a return to origins, for others - the many visitors, will be the first encounter with the "genetic heritage of the taste of the Green Island". ■



Manifestazione Vinischia
Vinischia Event



Centro benessere Hotel “La Gondola”

di Lidia Ianuario

Rinomata per le proprietà terapeutiche delle sue acque, l'Isola d'Ischia, sulla Spiaggia dei Maronti, dove sorge l'Hotel "La Gondola", vanta un peculiare centro benessere: l'acqua, dalle stesse caratteristiche di Cava Scura, sorgente naturale vicina, è ipertermale (cloruro-sodico-solfata).

Dalla vista del mare e di Monte Santangelo della spiaggia ad un'oasi di pace: dai comodi lettini, dopo aver preso il sole, è possibile rigenerarsi grazie alla sauna naturale, interamente scavata nella roccia, che raggiunge i 45° C. Dopo aver eliminato tossine e pensieri, è d'obbligo immergersi in una delle piscine, addolcite anche da acqua di mare, dalle benefiche caratteristiche.



Un percorso per ritrovare quell'equilibrio psicofisico, per una clientela fidelizzata, che, grazie all'apertura fino a Novembre, può continuare anche dopo l'estate le sue cure.

"La Gondola", per sentirsi cullati in un sogno da uno staff accogliente, a conduzione familiare, anche se non a Venezia ma in una delle perle del Golfo di Napoli! ■

Wellness Centre Hotel "La Gondola"

by Lidia Ianuario

Renowned for its therapeutic properties of waters, the island of Ischia, on the Maronti Beach where the Hotel "La Gondola" is set, boasts a unique wellness centre: the water, with the same characteristics of Cava Scura, nearby natural spring, is hyperthermal - (sodium-chloride-sulfate).

From the view of the sea and the beach of Monte Santangelo to an oasis of peace: on the comfortable chairs, after having sunbathed, you can regenerate yourself through natural sauna, entirely carved into the rock, which reaches 45 ° C. After the removal of toxins and thoughts and diving into one of the pools, with sea water and beneficial characteristics, it is a

must. A way to find that physical and mental balance, for loyal customers, who, thanks to the opening until November, can continue also after the summer his care.



"La Gondola" to be lulled into a dream by a friendly staff, family run, though not in Venice but in one of the pearl of the Gulf of Naples! ■

Info utili - Useful info

Centro benessere Hotel "La Gondola"

Via maronti, 23 - 80070 - Barano d'Ischia (NA)

tel.: +39 081 990076

www.hotellagondola.it



LANERESCHI
Gioielli



ORFEDERIA DI PORCELLANA 1881



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

disegni esclusivi e
realizzazione di pezzi
assolutamente unici

"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



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



Giovan Giuseppe, il frate Santo e la sua chiesa

di Giuseppe Mazzella

Fra le 74 chiese dell'isola d'Ischia – la gran parte costruite nel XVII e nel XVIII secolo – quella dello Spirito Santo ad Ischia Ponte, come oggi si chiama il Borgo di Celsa, è quella più ricca di Storia. Di quella Storia insegnata da Fernand Braudel “degli uomini nei loro rapporti stretti con la terra che li ha partoriti e che li nutrice” e la Chiesa dello Spirito Santo, costruita interamente nel XVII secolo dai marinai, dimostra come il dialogo degli uomini con la terra dei padri “non cessa di ripetersi, che si ripete per durare, che può cambiare e cambia in superficie ma continua tenace come se fosse fuori dalla portata e dalla misura del tempo”. Entrando in questo tempio ripenso ai sacrifici economici dei marinai – padroni di barche, pescatori, navigatori – per costruire la loro chiesa ed il mio ricordo va a Mons. Pasquale Polito (1907-1994) che mi raccontò la “vita infame” di quei marinai “che avevano una grande fede e portavano nell'isola anche le devozioni che apprendevano nei loro viaggi. Così si spiega la devozione per Santa Maria di Costantinopoli. La chiesa era per questi uomini una “persona in più” della loro famiglia alla quale bisognava provvedere”. Ieri come oggi. Lo storico cattolico Agostino Di Lustro, l'unico diacono ammesso al Capitolo dei Canonici della Cattedrale cioè il “Senato del Vescovo” ha dedicato un libro di 502 pagine con un'appendice di 54 illustrazioni ai “Marinai di Celsa e la loro chiesa dello Spirito Santo ad Ischia” “frutto di trent'anni di ricerca in vari

John-Joseph of the Cross, the sainted friar and his Church

by Giuseppe Mazzella

Among the 74 Churches of the Island of Ischia – most built during the XVII and XVIII centuries – that one of the Holy Spirit in Ischia Ponte, today known as Borgo of Celsa, is the richest in history.

The story taught by Fernand Braudel, about “men and their close relationships with the land that gave them birth, and that feeds them” and the Church of the Holy Spirit, built entirely by sailors in the XVII century, shows how the dialogue with the land of men of the Fathers “does

not cease to repeat and changes on the surface but is still tough as if it were out of time”. On entering this temple, I think back to the sacrifices of the sailors – owners of boats, fishermen – to build their church and my memory goes to Archbishop Pasquale Polito (1907-1994) who told the “infamous life” of those sailors who had great faith and proved on the island also the devotions learned during their travels. This explains the devotion to Santa Maria di Costantinopoli. The church was considered for these men a “person en plus” in their family for which they had to provide. Then like now. The historian Agostino Di Lustro, the one deacon admitted to the List of Canons of the Cathedral that is the “Senate of the Bishop”, has written a book of 502 pages with an appendix of 54 illustrations dedicated to the “Sailors of Celsa and their church of the Holy Spirit Ischia”, “result of thirty years of research in various archives and libraries, and three years of work”, he wrote in the



Processione in onore di San Giovan Giuseppe
Procession in honour of St. John Joseph of the Cross

archivi e biblioteche e di tre anni di lavoro” come scrive nelle conclusioni. Oltre le mura della chiesa, oltre gli arredi sacri, le sculture ed i dipinti si capisce tutto un sistema economico e sociale che nel ‘600 e nel ‘700 permetteva di vivere a circa 25mila ischitani.

Il capitolo XI è dedicato al “culto di San Giovan Giuseppe della Croce”, il francescano della regola di Pietro d’Alcantara, la più dura e quella di “stretta osservanza” sulla povertà e l’umiltà, nato il 15 agosto 1654 nel Borgo di Celsa come Carlo Gaetano Colasirto che lasciò tutti i suoi beni - era ricco come il fondatore Pietro - e la sua isola a soli 16 anni per diventare frate. Morì a Napoli venerdì 5 marzo 1734 ad 80 anni già “santo in vita” per il suo esempio ma la proclamazione della sua sanità da parte della Chiesa si farà attendere per circa un secolo ma con un crescendo di devozione da parte di tutti gli ischitani tramandata di padre in figlio da circa tre secoli.

L’avv. Giovanni Di Meglio ha dedicato un libro alla vita di San Giovan Giuseppe di 202 pagine pieno di storia e di fede.

Dal 25 settembre 1789 la chiesa dello Spirito Santo è diventata il centro del culto verso San Giovan Giuseppe della Croce. Da allora la festa in suo onore si tiene dall’ultima domenica di agosto per tutta la prima settimana di settembre “quando tutta la Marineria trovasi in Ischia per celebrarla con miglior pompa” (Padre Diodato dell’Assunta, postulatore, Napoli 5 ottobre 1789). ■



Dalla spiaggia di Porto Molino, per la processione a mare di S. Giuseppe della Croce - 1925/1930

conclusions.

Beyond the walls of the church, beyond the sacred vessels, sculptures and paintings there are a complex economic and social system that in the XVII and XVIII century allowed to live to about 25 thousand islanders.

Chapter XI is dedicated to the “cult of St. John Joseph of the Cross”, Franciscan belonging to the rule of Peter of Alcantara. The hardest rule is the ‘tightened observance’ of poverty and humility. He was born on August 15, 1654 in the Village of Celsa under the name of Carlo Gaetano Colasirto. He was as rich as the founder of Peter and left all his property and his island at the age of 16 in order to become a monk. He died in Naples on Friday, March 5, 1734 at the age of 80. He was already

‘saint in life’ thanks to his example, but the proclamation of his saintliness will wait for about one century with a crescendo of devotion by the entire island of Ischia from father to son for nearly three centuries.

Giovanni Di Meglio, a lawyer, has written a book about the life of St. John Joseph of 202 pages full of history and faith.

Since September 25, 1789 the Church of the Holy Spirit has become the center of the cult of St. John Joseph of the Cross. Since then the celebration in his honor takes place on the last Sunday in August and continues until the first week of September, “when all the Marine is in Ischia to celebrate the event as well as possible” (Father Diodato of Assunta, postulator, Naples, October 5, 1789). ■

Statua di San Giovan Giuseppe
Statue of St. John Joseph of the Cross



Calendario eventi SETTEMBRE

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:

- Raffaele Iacono: Mostra d'arte nell'ambito di "Villa Arbusto: Un'isola nel Mediterraneo tra musica e teatro" dal 1 al 18 settembre 9.30 - 13.00 / 16.00 - 19.30 - Chiuso il lunedì
- Mostra Arcangelo Segou, Chiesa dell'Immacolata al Castello Aragonese d'Ischia. Aperta fino al 25 settembre, tutti i giorni dalle 9.00 alle 19.30
- Renata Boero Cromogrammi, Galleria d'Ischia. Aperta fino al 25 settembre, tutti i giorni dalle 9.00 alle 19.30

Giovedì 1 settembre

- 20.30 Ischia - Solenni festeggiamenti in onore di S. Giovan Giuseppe della Croce - Apertura dei solenni festeggiamenti.
- 22.00 Ischia - Solenni festeggiamenti in onore di S. Giovan Giuseppe della Croce - Gran Concerto Musicale Lirico - Sinfonico.
- 24.00 Ischia - Solenni festeggiamenti in onore di S. Giovan Giuseppe della Croce Spettacolare incendio del pontile Aragonese

Venerdì 2 settembre

- 21.00 Ischia - Solenni festeggiamenti in onore di S. Giovan Giuseppe della Croce - Sfilata della Banda "Papa Giovanni XXIII.
- 21.00 Lacco Ameno - Villa Arbusto: un'isola nel Mediterraneo tra musica e teatro - Gino Riviaccio in "Fifty fifty" con il gruppo musicale Vox Antiquaria.
- 21.30 Ischia - Solenni festeggiamenti in onore di S. Giovan Giuseppe della Croce - Veglia Mariana: "La Tutta Bella", animata dal gruppo del Gen Verde.
- 22.00 Ischia - Solenni festeggiamenti in onore di S. Giovan Giuseppe della Croce - Gran Concerto Musicale Lirico.

Sabato 3 settembre

- 17.00 Forio - Giardini La Mortella: Incontri musicali: Duo D. Palmizio-A. Firsova - viola e pianof.
- 18.00 Ischia - Solenni festeggiamenti in onore di S. G. Giuseppe della Croce - Benedizione dei bambini e omaggio floreale alla Madonna.

- 21.00 Ischia - Piazzale delle Alghe: Solenni festeggiamenti in onore di S. Giovan Giuseppe della Croce - Gran Concerto "RAPSODIA dei Popoli" dell'international Multiartistic Performing.
- 21.00 Lacco Ameno - Villa Arbusto: un'isola nel Mediterraneo tra musica e teatro - Spettacolo musicale teatrale "Musica e farsa" scritto e diretto dal M° I. Panariello.
- 22.30 Ischia - Solenni festeggiamenti in onore di S. Giovan Giuseppe della Croce - Gran concerto musicale della Banda "Eurythmia" diretta dal M° Raffaele Ungaro.

Domenica 4 settembre 2011

- 17.00 Forio - Giardini La Mortella: Incontri musicali: Duo D. Palmizio-A. Firsova - viola e pianof.
- 17.30 Ischia - Solenni festeggiamenti di S. Giovan Giuseppe della Croce - Sfilata della Banda "Città d'Ischia" per il Borgo di Celsa.
- 18.15 Ischia - Solenni festeggiamenti in onore di S. Giovan Giuseppe della Croce - Processione per le strade del paese.
- 21.30 Ischia - Piazzale delle Alghe: Solenni festeggiamenti in on- di S. Giovan Giuseppe della Croce - Gran Concerto Musicale della Banda della Gendarmeria Vaticana diretta dal M° Giuseppe Cimini. Apertura Stand Gastronomico: Grigliata di salsicce e pesce spada con vino di Ischia.

Lunedì 5 settembre 2011

- 12.00 Ischia - Solenni festeggiamenti in onore di S. Giovan Giuseppe della Croce - Sfilata via mare in barca della Banda Musicale dalla spiaggia Miramare verso S. Pietro e lungo la spiaggia del Lido.
- 18.15 Ischia - Solenni festeggiamenti in onore di S. Giovan Giuseppe della Croce - Tradizionale e solenne processione primaria via mare, allo sparo di una fragorosa diana, dal pontile di Ischia Ponte al Porto d'Ischia e rientro.
- 21.30 Lacco Ameno - P.zza S. Restituta e Corso principale di Lacco Ameno: "Artisti di strada del Ferrara Buskers Festival".
- 22.30 Ischia - Solenni festeggiamenti in onore di S. Giovan Giuseppe della Croce

- Gran Concerto Bandistico "Città d'Ischia", diretto dal M° Vincenzo Buono. Apertura Stand Gastronomico: Grigliata di salsicce e pesce spada con vino di Ischia.
- 24.00 Ischia - Solenni festeggiamenti in onore di S. Giovan Giuseppe della Croce - Grande spettacolo di fuochi pirotecnici dal mare, antistante il Castello Aragonese.

Mercoledì 6 settembre 2011

- 21.00 Ischia - Piazzale delle Alghe: Solenni festeggiamenti in onore di S. Giovan Giuseppe della Croce - Festa Insieme, animata dal gruppo giovani e bambini ed estrazione della "Lotteria di Beneficenza Frate centopezze" con 30 premi in palio.
- 21.30 Lacco Ameno - P.zza S. Restituta e Corso principale di Lacco Ameno: "Artisti di strada del Ferrara Buskers Festival".
- 22.00 Ischia - Parco Nenzi Bozzi di Ischia Porto: "I Te Vurria Vasà" Spettacolo di melodie e danze napoletane.

Mercoledì 7 settembre 2011

- 20.30 Ischia - Solenni festeggiamenti in onore di S. Giovan Giuseppe della Croce - Chiusura dei festeggiamenti sfilata nel borgo della Banda Musicale della G. di Finanza.
- 21.30 Lacco Ameno - P.zza S. Restituta e Corso principale di Lacco Ameno: "Artisti di strada del Ferrara Buskers Festival".
- 21.30 Ischia - Piazzale delle Alghe: Solenni festeggiamenti in onore di S. G. Giuseppe della Croce - Gran Concerto Musicale della Banda della G. di Finanza diretta dal M° Ten. Col. Leonardo Laserra Ingrosso. Apertura Stand Gastronomico: Grigliata di salsicce e pesce spada con vino di Ischia.

Giovedì 8 settembre 2011

- 19.00 Ischia - Località Mandra: Festival dei popoli del Mediterraneo VIII° Edizione - S. Messa in onore della B.V. Maria "Bambinella" con canti della Corale del Buon Pastore; Benedizione del nuovo Gonfalone; Processione per le viuzze del borgo; Degustazione di dolci tipici ischitani.
- 20.00 Ischia - Palazzo Reale: Le acque termali... e la ferita di Garibaldi. Nel 150° dell'Unità d'Italia - Garibaldi fu Ferito Mostra e Tavola Rotonda a cura del Prof. Gennaro Rispoli - Ingresso libero.
- 21.00 Ischia - Località Mandra: Festival dei popoli del Mediterraneo

VIII° Edizione Spettacolo Musicale del Complesso "Giardino dei Semplici".

- 21.00 Lacco Ameno - Villa Arbusto: Villa Arbusto: un'isola nel Mediterraneo tra musica e teatro - Anita Garibaldi Rappresentazione teatrale della Compagnia "Il Pozzo e il Pendolo".
- 22.00 Ischia - Palazzo Reale: Le acque termali... e la ferita di Garibaldi. Nel 150° dell'Unità d'Italia - Concerto del gruppo vocale strumentale La Ghironda Omaggio a Salvat' Di Giacomo - Ingresso libero.

Venerdì 9 settembre 2011

- 13.00 Forio - Campionato Italiano Flying Dutchman Open - Segnale di avviso 1° prova.
- 19.00 Ischia - Località Mandra: Festival dei popoli del Mediterraneo VIII° Edizione - Sfilata del Gonfalone accompagnato dai Saraceni e dai contradaiooli in abiti tipici.
- 21.00 Ischia - Località Mandra: Festival dei popoli del Mediterraneo VIII° Edizione - Spettacolo musicale dei "Fratelli Artesi".
- 21.30 Ischia - Piazzetta S. Girolamo: Summer Night con Tullio De Piscopo & New Band. Ingresso libero.

Sabato 10 settembre 2011

- 11.00 Forio - Campionato Italiano Flying Dutchman Open - Regate.
- 17.00 Forio - Giardini La Mortella: Incontri musicali: Duo M. Fossi - M. Gaggini - 2 Pianoforti.
- 19.30 Ischia - Passeggiata serale di Re Ferdinando con i costumi d'epoca ischitani, dal Palazzo Reale percorrendo Via Roma e Corso Vittoria Colonna.
- 20.30 Ischia - Località Mandra: Festival dei popoli del Mediterraneo VIII° Edizione - Rappresentazione scenografica dell' attacco Saraceno alla Marina Mandra; Spettacolo Musicale del ten- leggero Carannante Nicola. Segue spettacolo Pirotecnico a mare.

Domenica 11 settembre 2011

- 09.00 Forio - Campionato Italiano Flying Dutchman Open - Regate, a seguire premiazione.
- 17.00 Forio - Giardini La Mortella: Incontri musicali: Duo M. Fossi - M. Gaggini - 2 Pianoforti.

Lunedì 12 settembre 2011

- 08.30, 09.30, 10.30 Forio – Chiesa di Santa Maria al Monte: Festa di Santa Maria al Monte: S. Messe, seguirà processione e solenne benedizione a Punta Gallotta. Dopo la processione tradizionale distribuzione delle pasta asciutta.
- 17.00 Forio – Scalata di Santa Maria al Monte: Con raduno presso il Cinema delle Vittorie, partenza gara podistica Memorial “Bartolomeo Impagliazzo”. Al termine della gara il parroco Don Pasquale Sfrattatore celebrerà la messa di ringraziamento in onore di S.Maria al Monte. La famiglia Impagliazzo metterà a disposizione i premi ed il rinfresco per tutti i partecipanti.
- 18.30 Forio – Chiesa di Santa Maria al Monte: S. Messa.

Venerdì 16 settembre 2011

- 09.30 Forio – Località Panza
– Andar per cantine IV Edizione:
è possibile effettuare, sia di mattina che di pomeriggio, i percorsi enogastronomici con le visite guidate alle cantine, sono 5 percorsi differenti, la prenotazione è obbligatoria ai seguenti recapiti 081908436 – 349 6125250.
- 18.00 Ischia – Biblioteca Antoniana: Opera Pia Avellino Conte – Consegna delle borse di studio.
- 20.30 Forio – Anfiteatro Giardini Arimei: Concerto della Banda Musicale Aurora – Degustazione prodotti tipici.

Sabato 17 settembre 2011

- 09.30 Forio – Località Panza
– Andar per cantine IV Edizione:
è possibile effettuare, sia di mattina che di pomeriggio, i percorsi enogastronomici con le visite guidate alle cantine, sono 5 percorsi differenti, la prenotazione è obbligatoria ai seguenti recapiti 081908436 – 349 6125250.
- 10.30 Forio – Giardini Arimei: Presentazione del libro “Pithekoussai” canti di un’isola della poetessa Paola Casulli.
- 17.00 Forio – Giardini La Mortella: Incontri musicali: Eden Piano Trio – Violino, violoncello e pianoforte.
- 18.00 Ischia – Biblioteca Antoniana FIDAPA – Presentazione del libro di Luciano Lanna, Il fascista libertario – con la partecipazione del giornalista Amerigo Di Meglio.

- 20.30 Forio – Piazza San Leonardo: Monica Sarnelli in concerto.
- 21.30 Lacco Ameno – Villa Arbusto: Villa Arbusto: un’isola nel Mediterraneo tra musica e teatro – Concerto del pianista Gianfranco Pappalardo.

Domenica 18 settembre 2011

- 09.30 Forio – Località Panza
– Andar per cantine IV Edizione:
è possibile effettuare, sia di mattina che di pomeriggio, i percorsi enogastronomici con le visite guidate alle cantine, sono 5 percorsi differenti, la prenotazione è obbligatoria ai seguenti recapiti 081908436 – 349 6125250.
- 17.00 Forio – Giardini La Mortella: Incontri musicali: Eden Piano Trio – Violino, violoncello e pianoforte.
- 18.30 Ischia – Loc. Ischia ponte – Piazzale delle Alghe, Inaugurazione apertura stand.
- 20.00 Ischia – Loc. Castello Aragonese – L’Italia del gusto in 150 anni, i prodotti che hanno reso famosa l’Italia nel mondo.
- 20.30 Forio – Località Panza
– P.zza San Leonardo – “IL TEATRO IN PIAZZA” Gaetano Maschio con il Gruppo Fantasynapoli ripropone, per l’entusiastica volontà del pubblico, NZÀURETE (Spòsati).
- 21.30 Ischia – Loc. Ischia ponte – Piazzale delle Alghe, guida all’analisi sensoriale: Il Vino.

Lunedì 19 settembre 2011

- 18.00 Ischia – Loc. Ischia Ponte – Piazzetta Malcovati, Presentazione del libro “il Vino e il mare” e consegna Premio Ais al miglior narratore del vino, al termine degustazione di prodotti tipici.
- 18.30 Ischia – Loc. Ischia ponte – Piazzale delle Alghe, apertura stand.
- 21.00 Ischia – Loc. Ischia ponte – Piazzale delle Alghe, guida all’analisi sensoriale: Il Formaggio.

Martedì 20 settembre 2011

- 18.00 Ischia – Loc. Ischia Ponte – Vinischia.
- 18.00 Ischia – Loc. Ischia ponte – Piazzale delle Alghe, apertura stand.
- 19.00 Ischia – Loc. Ischia ponte – Piazzale delle Alghe, consegna Premio Vinischia IV edizione, al termine seguirà degustazione.

- 21.00 Ischia – Loc. Ischia ponte – Piazzale delle Alghe, guida all'analisi sensoriale: L'Olio.

Giovedì 22 settembre 2011

- 19.00 Ischia – Biblioteca Antoniana: Presentazione del libro di Gilda Cortese "La mia vendetta è l'amore".
- 21.00 Ischia – Cineteatro Excelsior: Le acque termali... e la ferita di Garibaldi. Nel 150° dell'Unità d'Italia – La Compagnia Il Pozzo e il Pendolo presenta "Il Segreto di Anita" – Ingresso libero.

Venerdì 23 settembre 2011

- 21.00 Lacco Ameno – Centro Congressi "Angelo Rizzoli": Le acque termali... e la ferita di Garibaldi. Nel 150° dell'Unità d'Italia – La Compagnia Il Pozzo e il Pendolo presenta: "Processo a Garibaldi" – Un rivoluzionario disciplinato? – Ingresso libero.

Sabato 24 settembre 2011

- 17.00 Forio –Giardini La Mortella: Incontri musicali – Ivana Bordonaro – Pianoforte.

Domenica 25 settembre 2011

- 17.00 Forio –Giardini La Mortella: Incontri musicali – Ivana Bordonaro – Pianoforte.

Martedì 27 settembre 2011

- 21.00 Lacco Ameno – Villa Arbusto: Villa Arbusto: un'isola nel Mediterraneo tra musica e teatro – Concerto del pianista Antonio Acunto.

Giovedì 29 settembre 2011

- Serrara Fontana – Loc. Sant'Angelo – Festa di San Michele Arcangelo:
 - 07.30 – S.messa.
 - 09.00 – Una fragorosa diana saluterà il giorno principale della festa.
 - 09.30 – Arrivo e giro in paese della banda musicale Aurora.
 - 12.00 – Concerto mattutino in piazza.
 - 18.00 – S. Messa e processione per le strade del paese.
 - 21.00 – Concerto in piazza della Banda Musicale Aurora.
- 21.00 Lacco Ameno – Villa Arbusto: Un'isola nel Mediterraneo tra musica e teatro – Recital di Annamaria Ackerman.

Venerdì 30 settembre 2011

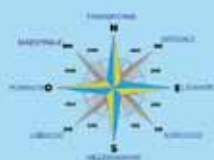
- Serrara Fontana – Loc. Sant'Angelo – Festa di San Michele Arcangelo:
 - 09.00 – Una diana saluterà il giorno conclusivo della festa.
 - 09.30 – Arrivo e giro in paese della banda musicale.
 - 11.00 – Processione fino alla piazza dove la statua di S. Michele resterà esposta alla venerazione dei fedeli.
 - 12.00 – Giro in barca della banda musicale verso punta Chiarito e lungo la spiaggia dei Maronti.
 - 18.15 – Processione per mare: imbarco al porticciolo dei pescatori e proseguimento sottocosta per punta Chiarito, poi punta Maronti e ritorno.
 - 20.00 – Sbarco sotto la Torre e processione con fiaccolata fino alla piazza. Celebrazione della S. Messa solenne officiata dal nostro Vescovo Padre Filippo Strofaldi. Al termine rientro in chiesa con fiaccolata.
 - 22.00 – Concerto di musica classica napoletana, con Marinella.
 - 24.00 – Fuochi piromusicali a conclusione dei solenni festeggiamenti.
- 21.00 Lacco Ameno – Villa Arbusto: Villa Arbusto: un'isola nel Mediterraneo tra musica e teatro – "C'è Mala e mala: storia di una cantante" Ornella Vanoni.

Sabato 1 ottobre 2011

- 17.00 Forio – Giardini La Mortella: Incontri musicali – Warhol Piano Quartet: Violino, viola, violoncello, pianoforte.
- 21.00 Lacco Ameno – Villa Arbusto: Villa Arbusto: un'isola nel Mediterraneo tra musica e teatro – "Album di scena – Le grandi parti di una vita" Incontro con Giorgio Albertazzi.

Domenica 2 ottobre 2011

- 17.00 Forio –Giardini La Mortella: Incontri musicali – Warhol Piano Quartet: Violino, viola, violoncello, pianoforte.



STRADA del VINO
ISOLA D'ISCHIA
TIPICI DE



M a

$\frac{1}{2} \times (20 + 40) \times 20 = 600$



Festa di Santa Maria al Monte

di Alessia Impagliazzo

The Santa Maria al Monte celebration

by Alessia Impagliazzo

La festa di Santa Maria al Monte, celebrata il 12 settembre, è sempre una scoperta anche per un'ischitana come me. La Chiesa che sorge a 500 metri d'altitudine, immersa nel verde, è stata ristrutturata nel '57 grazie a nonna Carmela Picarelli. E' proprio lei ad aver rappresentato l'anima della festa per molti anni insieme ad altri abitanti del luogo, devoti alla Madonna, come Luigi Luongo detto il Bijoux della montagna. La messa viene celebrata dal parroco di Monterone e la processione, momento tra i più corali e scenici della festa, parte dalla Chiesa, attraversa il cortile arrivando fino a Punta Callotta. La statua viene portata in spalla da alcuni fedeli, accompagnata da canti e da una fiaccolata. Il ritorno alla Chiesa avviene attraversando l'interno della casa che oggi è del nipote di nonna Carmela, Michele Calise.

Partecipano da sempre anche le proprietà limitrofe che accolgono turisti ed ischitani.

Abitazioni in cui il tempo sembra essersi fermato. Pensate che l'elettricità è arrivata solo da qualche anno e l'acqua piovana viene ancora raccolta dalle cisterne, come quella che ha Michele in tufo verde. Dal lungomare di Forio e dal belvedere di Zaro, in questa occasione, è possibile vedere il percorso boschivo illuminato. Al termine della celebrazione, sul sagrato, vengono allestiti banchetti in cui è possibile degustare in allegria pasta e fagioli, coniglio, carne alla brace e tante leccornie preparate da signore volenterose.

Adesso che è possibile raggiungere la zona con la macchina, almeno per un tratto, sarà più facile partecipare e regalarsi una piacevole camminata, anche se questo luogo è bello visitarlo quasi tutto l'anno per un pic nic o un'escursione. ■

The Santa Maria al Monte celebration, that occurs on September 12th, is always a discovery, even for an Ischitan girl like me. The Church is located at 500 meters above sea level, surrounded by lush greenery. It was renovated in '57 by Miss Carmela Picarelli. For many years, she has represented the soul of the event with many local devotees of Our Lady, like Luigi Luongo, called the mountain's Bijoux. The Mass is celebrated by the parish priest of Monterone and the procession, the most scenic and choral moment of the event, starts from the Church, goes across the courtyard to arrive in Punta Callotta. The statue is carried on the shoulders of some faithful, accompanied by songs and a torchlight walk. The return to the Church is through the interior of the house that today belongs to the Grandma Carmela's grandson, Michele Calise.

People come from neighboring properties and take part in the celebration and always welcome tourists and Ischitan people. There are buildings that seem to belong to the past. One need only reflect on the fact that the electricity is present only for few years and the rainwater is still collected in tanks, like that one in green tuft, belonging to Michele. From the Forio promenade and from the viewpoint of Zaro, on this occasion, it is possible to see a very lit up forest path. After Mass, at the church-courtyard, banquets are prepared and guests can taste playfully pasta and beans, rabbit, grilled meat and lots of delicacies prepared by willing ladies. Now it is possible to reach the area by car, at least for a stretch. In this way, it will be easier to participate and enjoy a nice walk. It is a nice place to visit almost all year round for a picnic or hike. ■



Le radici della Quercia
Roots of the Great Oak

Ultime scintille d'estate

Last sparks of summer

di Rossella Guarracino

Melanzane sott'olio

Eggplant in Oil

I piatti di settembre devono avere necessariamente qualcosa di speciale. Io amo particolarmente questo mese perché adoro ri-partire, ricominciare da dove ho lasciato ritrovando la solita vita di sempre, con le sue regole, le sue abitudini, le sue certezze. Ma non nego di aver bisogno di mettere sulla tavola piatti un po' particolari che mi sappiano dare quella sferzata di energia necessaria per andare "alla grande".

I piatti che preferisco sono quelli che mi ricordano ancora l'estate ma che si portano dentro un sapore piccante, energizzante, frizzante. E così abbino il peperoncino all'anguria e, vi assicuro, provo una sensazione davvero stimolante; oppure l'arancia al pollo, o ancora le cozze ai fagioli di stagione. Insomma, una cucina a metà tra l'estivo e l'autunnale capace di star bene sia con il clima mite che con quello un po' più fresco; sia con le mattinate rubate alle occupazioni solite e trascorse al mare, sia con quelle impegnative di lavoro "matto e disperatissimo"; sia con la voglia di fare che con quella di oziare. Piatti sani, gustosi, dal sapore intenso e vigoroso che ci aiutano a salutare le vacanze e ad accogliere al meglio la stagione autunnale.

Ingredienti per 4 persone:

- + 5 kg. di melanzane
- + 2 l di aceto
- + 2-3 spicchi di aglio
- + 1 peperoncino
- + origano a piacere
- + 750 ml di olio
- + sale

PROCEDIMENTO:

• Sbucciate le melanzane e tagliatele a spicchietti grossi come un dito e lunghi 5-6 cm. Se invece le melanzane sono piccole (circa 2-3 cm) potete anche lasciarle intere e semplicemente praticare uno spacchetto su un lato che successivamente insaporirete.

• Fate bollire l'aceto a fuoco forte, calatevi le melanzane appena tagliate e quando il bollo riprenderà, tirate su con un mestolo bucato e adagiatele su un canovaccio pulito.

• Lasciatele asciugare per una mezz'ora e poi disponetele a strati in un vasetto di vetro, intercalando tra uno strato e l'altro, pezzettini di aglio e peperoncino, un pochino di sale e un po' di origano.

La mia amica Cecilia Guarracino, maestra fioraia di rara bravura, ha realizzato questa splendida confezione per la mia conserva di melanzane: tanto bella che non ho il coraggio di aprirla!

• Versate allora l'olio, avendo cura di ricoprire le melanzane di un buon dito.

• Chiudete il vasetto e cominciate a consumarle solo dopo un mesetto.

The September's dishes must necessarily have something special. I am particularly fond of this month because I love re-starting, pick up where I left the usual, finding life as usual, with its rules, its habits, its certainties. But I do not deny that I need to put on the table special food that can give me energy to feel great!

My favourite dishes are those ones remind me of summer but that are carried within a spicy taste, energizing, exciting. So I combine chili and watermelon and, I assure you, I feel very exciting, with the orange chicken, mussels, or seasonal beans. In short, a cuisine between summer and autumn, able to combine the good climate with that one a little cooler, a cuisine that goes well with the usual occupations mornings and those ones spent by the sea, and with the demanding work, "crazy and desperate", and with the desire to do and to goof off. Healthy dishes, delicious, intensely flavored and robust to help us to greet holidays and receive the best fall season.

PROCEDIMENTO:

- Tagliate le melanzane a rondelle e friggetele in padella con olio ben caldo. Scolatele su carta assorbente da cucina e salatele.
- Arrostite i peperoni sul gas e mondateli privandoli della pelle e dei semi interni; poi, riduceteli a falde piuttosto spesse.
- Mettete in una ciotola le melanzane e i peperoni; condite con abbondante basilico, sale e peperoncino tritato; aggiungete i pinoli tostati in padella e, infine, irrorate con un filo d'olio.
- Fate insaporire per qualche ora in frigorifero. Al momento di servire aggiungete la mozzarella stracciata a pezzi con le mani.



Insalata di Melanzane e Peperoni

Eggplant and Pepper Salad

Preparatela un giorno prima e lasciatela insaporire in frigorifero per tutta la notte: i profumi di questo splendido piatto di fine estate penetreranno nelle melanzane e le renderanno terribilmente gustose.

Ingredienti per 4 persone:

- | | |
|--------------------------|-----------------|
| + 2 melanzane | + pane raffermo |
| + 2 peperoni rossi | + olio evo |
| + 1 mozzarella (500 g) | + sale |
| + una manciata di pinoli | |
| + 1 spicchio d'aglio | |
| + basilico | |
| + peperoncino | |



Minestra di Cozze e Borlotti

Borlotti and Mussel Soup

Ingredienti per 4 persone:

- + 1,5 kg di borlotti da sgusciare
- + 1,5 kg di cozze
- + 1 costa di sedano
- + 2 spicchi d'aglio
- + prezzemolo
- + peperoncino
- + olio evo
- + sale

PROCEDIMENTO:

- Sgusciate i borlotti, lavateli e metteteli in una casseruola con uno spicchio d'aglio e il sedano. Coprite, portate a bollore e proseguite la cottura per circa 40 minuti. Infine, regolate di sale.
- Pulite le cozze, raschiando accuratamente i gusci. Mettetele in una casseruola con uno spicchio d'aglio e un pezzetto di peperoncino e fatele aprire a fiamma vivace. Sgusciatele e filtrate il liquido di cottura.
- Mettete di nuovo i fagioli sul fuoco, aggiungete il liquido delle cozze e fate asciugare a fiamma vivace. La minestra dovrà risultare cremosa e non troppo lenta. Un attimo prima di spegnere, aggiungete le cozze e profumate con il prezzemolo tritato.
- Servite con crostini di pane.

*Cozze e borlotti:
un abbinamento
davvero impetuoso
per una zuppa a
tutto sapore. Se
volete renderla
ancora più
intrigante,
aggiungete al
soffritto delle
cozze un rametto
di rosmarino.*

PROCEDIMENTO:

- Tagliate il petto di pollo a tocchetti regolari non troppo grossi. Passateli velocemente nella farina e poi scrollateli in un setaccio per eliminare la farina in eccesso.

- Rosolate lo spicchio d'aglio in un filo d'olio. Aggiungete i tocchetti di pollo e fateli dorare a fuoco vivo; riducete il calore e completate la cottura irrorando con un po' d'acqua o di brodo vegetale. Sollevate il pollo dalla padella e tenetelo in caldo.

- Nel fondo di cottura del pollo versate il succo delle arance e lasciatelo ridurre della metà; aggiustate di sale, spegnete e filtrate.

- Rimettete il pollo in padella e scaldatelo per un istante, poi servitelo in coppette individuali con il fondo di cottura all'arancia. Profumate con la scorza grattugiata e con l'erba cedro.

Pollo all'Arancia

Orange Chicken



Ingredienti per 4 persone:

- + 1 petto di pollo intero
- + farina q.b.
- + il succo e la scorza di 2 arance
- + 1 spicchio d'aglio
- + erba cedro
- + olio evo
- + sale

Buono, buonissimo.
Lasciate che il succo
d'arancia avvolga
completamente i
tocchetti di pollo e
gli regali morbidezza
e nobiltà.



Anguria Piccante

Spicy Watermelon

Ingredienti per 4 persone:

- + 1/2 anguria
- + 1 peperoncino
- + menta

PROCEDIMENTO:

- Tagliate a fette l'anguria, privatela della scorza e tagliatela a tocchetti.
- Mettete i tocchetti nel bicchiere del frullatore insieme con un peperoncino intero e frullate alla massima velocità.
- Passate il composto ottenuto al setaccio e trasferitelo in una ciotola. Mettetelo nel freezer e lasciatelo ghiacciare.
- Al momento di servire, mettete il gelo di anguria nel microonde e lasciatelo ammorbidire per qualche minuto. Traferitelo nei bicchieri e gustatelo.

Un dessert per sentirsi ancora al mare e, allo stesso tempo, concedersi quella sferzata di energia necessaria per riprendere i ritmi del lavoro e della vita di tutti i giorni.

Eggplant in Oil

My friend Cecilia Guarracino, florist master of rare skill, has created this wonderful package for my canned eggplant: so beautiful that I do not have the courage to open it!

INGREDIENTS - 4 servings:

- + 200 g flour
- + 5 kg. eggplant
- + 2 liters of vinegar
- + 2-3 garlic cloves
- + 1 chili
- + oregano to taste
- + 750 ml of oil
- + salt

DIRECTIONS:

- Peel the eggplants and cut them in pieces as big as a finger, and 5-6 cm long. If the eggplants are small (2-3 cm), can leave them whole and simply do a slit on one side and then season.
- Boil the vinegar on high flame, drop down the eggplants and cut just when the stamp resumes, pulled up with a spoon and lay them on a cloth laundry clean.
- Let them dry for half an hour and then arrange them in layers in a glass jar, interspersing between each layer, bits of garlic and pepper, a little salt and oregano.
- Pour the oil then, taking care to coat the eggplant.
- Close the jar and begin to consume them only after a month.

Eggplant and Pepper Salad

Prepare it the day before and let it season in the refrigerator overnight: the smells of this wonderful dish of eggplant in the late summer will make your eggplants really tasty.

INGREDIENTS - 4 servings:

- + 2 eggplants
- + 2 red peppers
- + 1 mozzarella (500 g)
- + a handful of pine nuts
- + 1 clove of garlic
- + basil
- + chilli
- + stale bread
- + extra virgin olive oil
- + salt

DIRECTIONS:

- Cut the eggplants into rounds and fry in a pan with hot oil. Drain in kitchen paper and season with salt.
- Roast the peppers, depriving them of peel and seeds, and then cut them into thick layers.
- Put in a bowl eggplants and peppers, seasoned with basil, salt and pepper chopped, add the toasted pine nuts in a pan, and finally, sprinkle with a drizzle of oil.
- Let cook for a few hours in the refrigerator. Just before serving, add mozzarella shredded in pieces.

Borlotti and Mussel Soup

Mussels and borlotti (pinto beans): a very fiery mix for a soup to taste everything. If you want to make it even more intriguing, add the fried mussels with a sprig of rosemary.

INGREDIENTS - 4 servings:

- + 1.5 kg of beans to be shelled
- + 1.5 kg of mussels
- + 1 stick of celery
- + 2 cloves of garlic
- + parsley
- + chilli
- + extra virgin olive oil
- + salt

DIRECTIONS:

- Peel the beans, wash and put them in a saucepan with a clove of garlic and celery. Cover, bring to boil and simmer for about 40 minutes. Finally, season with salt.
- Clean the mussels, scraping carefully the shells. Place in a saucepan with a clove of garlic and a bit of chili and let them open on high flame. Shell them, then strain the cooking liquid.
- Put the beans back on the heat, add the mussels' liquid and let dry on high flame. The soup should be creamy and not too runny. A moment before turning off, add the mussels and flavored with chopped parsley.
- Serve with toasted bread.

Orange Chicken

Good, very good. Let the orange juice wrap completely pieces of

chicken giving softness and nobility.

INGREDIENTS - 4 servings:

- + 1 whole chicken breast
- + flour, just enough
- + juice and zest of 2 oranges
- + 1 clove garlic
- + citronella
- + extra virgin olive oil
- + salt

DIRECTIONS:

- Cut the chicken breast into regular chunks not too big. Pass them in flour, then quickly sieve them to remove excess flour.
- Brown the garlic in olive oil. Add the chicken pieces and let them brown on high flame, reduce heat and finish cooking with a little sprinkling of water or vegetable broth. Lift the chicken from the pan and keep it warm.
- Pour the orange juice and let reduce by half, season with salt, turn off and filtered.
- Put the chicken in a pan and reheat it for a moment, then serve in individual bowls with orange sauce. Scent with the zest and citronella.

Spicy Watermelon

A dessert to feel still at seaside and at the same time, to enjoy the boost of energy needed to resume the work and everyday life rhythms.

INGREDIENTS - 4 servings:

- + 1 1/2 watermelon
- + 1 chili
- + mint

DIRECTIONS:

- Slice the watermelon, depriving it of the peel.
- Place the cubes in the blender glass along with a whole pepper and blend at high speed.
- Pass the mixture through a sieve and transfer it into a bowl. Put in the freezer and let freeze.
- When serving, put the cold watermelon in the microwave and let it soften for a few minutes. Put into glasses and taste it.

Luoghi di interesse

Le principali attrattive turistiche dell'isola



Castello Aragonese

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.



Villa Arbusto

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 Pithecusae, 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 Pithecusae. 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 Artec card

tel.: +39 081.987115 - www.fondazione.lacolombaia.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 Artec card holders

tel.: +39 081.987115 - www.fondazione.lacolombaia.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.

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



Vista di Sant'Angelo dal belvedere di Serrara
Sant'Angelo vista from Serrara's viewpoint

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.



Spaggia di Cava Ruffano
Cava Ruffano 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

To move freely 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, settembre è anche il mese del benessere! 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, le casette colorate del borgo della Mandra alle spalle e di fronte, al largo, le isole azzurre di Vivara e Procida. Cava dell'isola, spiaggia giovane e sportiva, con una zona per il beach volley, Citara, un'immensa baia nel verde dove assistere al tramonto è uno spettacolo assoluto. Ancora, Cava Ruffano, piccola insenatura con sabbia a grani grossi 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, September is the month of relaxation and well-being! Each beach of the island has a different charm, the Pescatori beach, for example, is immersed in a unique and picturesque landscape, with the Aragonese Castle on the right, the colorful houses of the village

of Mandra behind and in front of the blue islands of Vivara and Procida. The beach of Cava dell'isola is ideal for young, with an area for beach volleyball, Citara, a huge beach in the green bay where admiring the sunset is show, always. Still, Cava Ruffano, small cove with sand grains 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! ■



Spiaggia di Cava dell'isola
Cava dell'isola beach



Giardini Termali Poseidon...

di Lidia Ianuario

Che sull'Isola d'Ischia vi siano leggende e miti d'altri tempi, che sia stata il sogno e la meta ambita di vari turisti, che si sia sviluppata per le proprietà terapeutiche delle sue acque celestiali è cosa risaputa, ma che i Tedeschi abbiano saputo investire in essa – divenendo da fruitori a propositori di un turismo del benessere – è cosa nota a pochi. Di proprietà della famiglia capeggiata da Anton Staudinger, l'intera struttura dei Giardini Poseidon, collegata al porto dall'autobus numero 2, si estende fino alla baia di Citara per circa 50.000 metri quadrati. Un parco termale che ha in sé una storia particolare, con profonde radici nella cultura e tradizione teutonica, legata al travaglio che ha dovuto subire Sebastian Kneipp, presbitero tedesco la cui prima denuncia per "ciarlataneria" risale al 1853, e la cui fortuna è dovuta al Prof Merkle, divenuto deputato nel Reichstag. Altri nomi costellano la sua vita, dimostrando la validità dei suoi metodi idroterapici, quali: l'editore Ludwig Auer, che ne ha fondato il primo circolo; Papa Leone XIII, che lo ha nominato "Monsignore"; Alfred Baugmarten, fondatore della prima Associazione internazionale dei medici kneippiani. Da semplice "cappellano del colera", soprannome attribuitogli dalla prima cura usata, ad inventore di uno dei maggiori metodi terapeutici oggi applicato in tutti i centri termali. Non è solo l'alternarsi di bagni freddi a bagni caldi, con una temperatura rispettivamente di 15° C o 40° C ciò che affascina nei Giardini Poseidon, ma la scelta di unire il benessere con la cura vera e propria: da una zona in cui sfruttare le sorgenti d'acqua, di due tipi principali (salso-bromate-iodiche e salso-solfato-alcaline), con un percorso suggerito ma non obbligatorio, ad un'altra, interamente dedicata ai bambini, ad ingresso ridotto, per unire in un unico luogo sia la giovialità dei più piccoli che la ricerca del silenzio dei più grandi, in un connubio che ha un sapore tutto suo: la compresenza di elementi ed esigenze diverse. Al di là delle innate proprietà delle acque, i Giardini Poseidon consentono di immergersi nei colori e profumi della lussureggiante e variopinta vegetazione: dagli oleandri, tipica pianta ornamentale, alle delicate rose, con l'omonimo giardino, il quale si contrappone all'aspetto dei cactus; dall'agave, da

Poseidon Thermal Park

by Lidia Ianuario

It is well known that the Island of Ischia is shrouded in legend and myths of past times. It is well known that Ischia is the favorite destination for many tourists thanks to its healthy waters properties but it is not well known that the Germans have been able to invest in it, becoming in this way proponents of the wellness tourism.

The structure of the Poseidon Gardens belongs to the Anton Staudinger's

family and it is connected to the port by the bus line 2. It stretches on 50.000 meters up to the Citara bay. The thermal park has a story of ancient roots in culture and Teutonic tradition, linked to the Sebastian Kneipp's trouble, German presbyter, whose the first complaint dates back to 1853. He owes his success to Mr. Merkle, deputy in the Reichstag.

Big names characterize his life, proving the validity



Piscine Poseidon viste dall'alto
Poseidon pools seen from the highest part

cui si ricavano bevande quali la Tequila, all'ibiscus; senza dimenticare gli allegri gerani, le margherite, i gelsomini e la famosa ginestra decantata dal Leopardi, che in un breve soggiorno presso il Vesuvio seppe apprezzarne la bellezza. Il profumo dei fiori rimanda a ricordi ancestrali, riportati a galla nello scenario collettivo dalla "Grotta del Vino", tenuta allo stato naturale, dove si può ripercorrere nella mente – affidandosi all'olfatto – questo o quell'aroma. Sorvegliando un bicchiere di vino, la vista si perde tra le venti piscine disseminate per l'intero parco; agli amanti della cucina ischitana sono offerte numerose scelte enogastronomiche: tre i locali; piatti freschi, leggeri, ma che soddisfano anche i palati più esigenti, amanti della carne, del pesce, o di intingoli laboriosi. Dal gusto all'amore per le cose antiche: nel parco la statua del Dio Poseidone, che dà il nome al parco, posto anche all'ingresso dello stesso, dove è accompagnato dal bassorilievo della "Patronae Bavariae et Ischiae", altro rimando alla cultura germanica. Una storia che si mescola, si perde, si ritrova, laddove le opere dell'uomo sono in sintonia con gli elementi naturali: ammirandone la peculiarità, i trecento scalini de "La Passeggiata" sono un tale toccasana per la vista che tutti i muscoli del corpo interessati, non ne avvertono lo

of his hydrotherapy methods, such as the publisher Ludwig Auer, who founded the first circle; Pope Leo XIII, who named him "Monsignor"; Alfred Baugmarten, founder of the first International Kneippian Doctors' Association. He was surnamed by the first cure "cholera chaplain" and afterwards he become inventor of one of the major therapeutic methods used today in all spas.

The Poseidon Gardens fascinate not only for the cold and warm baths at a temperature of 15°C or 40°C but also for the possibility to combine wellness and cure: there is an area with two types

(salt, bromine and iodine and salt-sulphate-alkaline) and a recommended but not required way dedicated to children with reduced admission to combine in one place the joy of kinds and the tranquility of adults. The result is a magic union of equal and different elements.

Beyond the different waters properties, the Poseidon Gardens allow to immerse oneself into colours and scent of lush vegetation: oleanders, typical ornamental plant with delicate roses that with the homonym garden is in contrast with the image of cactus; agave from which it is possible to obtain tequila, ibiscus,



Statua del Dio Poseidone
Statue of God Poseidon



Angelo - Maurizio - Francesco

sforzo. Ci si ritrova così a Punta Imperatore, il punto più occidentale sia dell'isola che di tutto il golfo di Napoli: si abbandona ogni pensiero, ci si lascia trasportare verso la linea dell'orizzonte, ammirando ogni punto del panorama, quasi come se tutto ciò che è lì davanti ci appartenga. La stessa sensazione che si ha nella sauna, scavata nella roccia naturale, il tufo, una pietra le cui forme sembrano un'opera d'arte, dove la luce si posa creando fantastici giochi di colore. Da corollario, altri servizi offerti: la boutique, l'edicola, la "Piscina Coperta". In una parola, fidelizzazione: ci si ritorna con piacere, consapevoli di ritrovare cordialità, professionalità e competenza (lo staff ricorda ogni singola persona, mentre l'acqua, a cui non viene aggiunto cloro, viene ricambiata ogni sera, per ottenere delle perfette condizioni igieniche). Consigliato a tutti, tale centro termale è riconosciuto per la cura di: malattie reumatiche, artriti, artrosi, postumi di fratture, sindromi dolorose della colonna vertebrale, sciatalgie, affezioni post-reumatiche e malattie dell'apparato respiratorio. Oltre al già citato metodo Kneipp, nel "Centro Benessere" è adottata la terapia Matrix-Rhythmus, tecnica di microestensione ritmica, attuata mediante una leggera vibrazione della muscolatura scheletrica.

Giardini Poseidon, delizia di ogni turista. ■

geranial, daisies, jasmines and finally the famous broom praised and very appreciated by Leopardi on the occasion of a short stay at the Vesuvius in Naples.

The scent of flowers suggest past memories that resurface in the image of "Grotta del Vino", a natural grotto surrounded by different aromas. Sipping a glass of wine, you can relax your senses among the twenty pools around the park; for lovers of the local cuisine there are a vast range of choices: fresh and genuine dishes will satisfy even the most demanding meat and fish lovers.

From the passion to the desire of ancient myths: inside the park there is a statue of God Poseidon from which derives the name of the park.

It is located at the entrance with the bas-relief of "Patronae Bavariae et Ischia", another reference to the Germanic culture. A story which combines men and nature: admiring the distinctive features, the three hundred steps of 'The Walk', the view is as relaxed as all the muscles of body do not feel the effort.

Punta Imperatore is the westernmost point of the island and the entire gulf of Naples: you can forget all problems only admiring the horizon in front of you. The same feeling you have in the sauna, dug into a natural rock, the tuff, a stone similar to a work of art where the light creates fantastic play of colors. By corollary, other services offered: the boutique, newsstand and the 'indoor pool'.



Piscina Ischia
Ischia pool



In one idea, building of customer loyalty: it is always a pleasure returning to Poseidon, guests are happy to find courtesy and professionalism (staff remembers that every night the water changes without chlorine to improve sanitary conditions). Recommended for everyone, this structure is known for the cure of rheumatic

diseases, arthritis, osteoarthritis, spinal pain syndromes, sciatica, post-rheumatic ailments and respiratory diseases. Besides the already mentioned Kneipp method, the "Wellness Center" makes the Rhythmus-Matrix therapy, a rhythmic technique implemented by a slight vibration of skeletal muscles. Giardini Poseidon delight for every visitor. ■

Come arrivare in autobus o in automobile

I Giardini termali Poseidon sono situati nel comune di Forio, in località Citara, facilmente raggiungibili sia in autobus che in automobile. Giunti sull'Isola d'Ischia, chiunque saprà fornire indicazioni su come raggiungere i Poseidon. Ad ogni modo, dal porto d'Ischia bisognerà seguire le indicazioni per Forio (ca. 15 km) e, successivamente, per la spiaggia di Citara. Stessa indicazione vale per chi sbarca al porto di Casamicciola Terme (ca. 13 km). I Poseidon sono dotati di parcheggio a pagamento riservato agli Ospiti. La fermata delle linee autobus 2, 9, 21, 22, 23, 24 distano dal parco solo pochi mt, mentre la fermata delle linee 1, CD, CS sono distanti 1 km, circa 15 min a piedi.

Info utili

Via Giovanni Mazzella - 80075 - Forio (NA)
Aperto: da Aprile ad Ottobre, dalle 9.00 alle 19.00
Ingresso intera giornata: € 30,00; in Agosto € 33,00
tel. +39 081 9087111 - fax +39 081 9087130
Linee bus: 2, 9, 21, 22, 23, 24, 1, CD, CS
www.giardiniposeidonterme.com

How to reach it by bus and car

The thermal Gardens Poseidon are located in the city hall of Forio, loc. Citara. On the Island of Ischia, anyone will be able to provide guidance on how to reach the Poseidon. However, from the port of Ischia, the guest can follow the directions to Forio (approx. 15 km) and, subsequently, to the Citara beach. The same for those who arrive at the port of Casamicciola Terme (approx. 13 Km).

Poseidon have parking fee reserved for guests. The bus lines 2, 9, 21, 22, 23, 24 are only a few meters from the park, while the bus lines 1, CD, CS 1 km about 15 minutes on foot.

Useful info

Via Giovanni Mazzella - 80075 - Forio (NA)
Open: from April to October, from 9.00 to 19.00
Admission full price: € 30,00; in August € 33,00
tel. +39 081 9087111 - fax +39 081 9087130
Bus lines: 2, 9, 21, 22, 23, 24, 1, CD, CS
www.giardiniposeidonterme.com

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 Negombo

Baia di S. Montano - Lacco Ameno
tel.: 081 986152
www.negombo.it



Aperto: dal 21 Aprile al 16 Ottobre 2011
Dalle 08:30 alle 19:00
Ingresso - € 30,00 / € 33,00

Una spiaggia finissima, quattordici piscine tra marine, termali e terapeutiche dove nuotare o rilassarsi accarezzati dagli idromassaggi. Un Reparto Termale con bagno turco, piscina coperta e i più moderni trattamenti estetici-curativi. Bar e ristoranti davanti al mare. Giardini panoramici dove, secondo le stagioni, ammirare fioriture copiosissime, odorare fragranze mediterranee, cogliere frutti di stagione. Uno shop per piacevoli acquisti. E soprattutto la possibilità per ogni cliente di appropriarsi di un angolo riservato dove sentirsi l'ospite privilegiato di un giardino delle meraviglie.

Open from April 21st to October 16th 2011
From 09,00 to 19,00
Ticket - € 30,00 / € 33,00

Fine sand, fourteen marine, thermal and therapeutic pools where you can swim or relax yourself with the hydro-massages. A thermal zone with Turkish bath, indoor pool and the modern aesthetical-healthy treatments. Bars and restaurants in front of the sea. Panoramic gardens where, depending on the seasons, you can admire the numerous blossoms, Mediterranean smelling and pick seasonal fruits from the trees. A pleasant shopping and the possibility to choose a private area to feel really guest of a wonderful garden.



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 9,00 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 Thermae

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

tel.: 081 997745 - fax: 081 997644
www.ischiathermae.com

Oggi l'unica e la più antica ditta ad utilizzare come materia prima nei prodotti cosmetici, i fanghi dell'Isola d'Ischia provenienti dalle fangaglie di proprietà di famiglia, site sul monte Epomeo, al centro dell'Isola. Dal 1892 Ischia Thermae usa le speciali proprietà dei fanghi trattati con acqua termale al fine di preparare pregiatissime maschere per il viso e per il corpo.

Da una piccola isola nel Mediterraneo, la Ischia Thermae si propone di dare la possibilità a tutti coloro che lo desiderano di trovare, presso la nostra sede di Ischia, i prodotti all'avanguardia basati sulla moderna cosmetologia unita sempre all'effetto prodigioso delle acque termali dell'isola.



Nowadays the only and the most ancient Firm to use the precious natural mud of the island of Ischia, deriving directly from the thermal springs set on Monte Epomeo, in the central part of the island. Since 1892 Ischia Thermae uses the special properties of clay together with thermal waters in the

masks. From a small island preparation of highly-valued face and body of the Mediterranean Sea, Ischia Thermae offers everyone the possibility to find our special products with the continuous news in the vanguard combining the modern cosmetology and the healthy thermal waters of the island.

Naturischia

C.so Vittoria Colonna, 246
80077 - Ischia (NA)

tel.: 081 982112
e-mail: info@naturischia.it
www.naturischia.it

Naturischia nasce nel 1985, anno in cui l'obiettivo di trasformare i pregiati agrumi in deliziosi liquori diventa una splendida realtà. Inizia da lì l'avventura dei fratelli Pierpaolo, Luciano e Gianni Di Meglio.

Cavalli di battaglia della produzione Naturischia sono sicuramente "Rucoli", intrigante amaro al sapore di rucola, e "Limoni", immancabile limoncello verace, best - seller in questi anni per i tanti consensi maturati. Ad essi s'affiancano le numerose creme a base di frutta ed il gustoso "Bacio d'Ischia", delicato mix di limone, granella di nocciola e cioccolato. Sull'onda del successo, la produzione Naturischia investe oggi anche il mondo dei dolciumi, per i quali si registra un importante flusso di spedizioni in tutta Europa.



Naturlschia was born in 1985 when the intention of turning the precious citrus fruits of the island into delicious liqueurs, becomes a beautiful reality. The brothers Pierpaolo, Luciano and Gianni Di Meglio set their own enterprise going. Strong point in the Naturlschia production is the 'Rucoli', intriguer bitter which leaves a rocket taste in mouth. Not to be missed

'Limoni', best seller during these years thanks to many appreciations, and many fruit based creams (apple, strawberry, nut and much more). Singular refined liqueur is the so-called 'Bacio d'Ischia', a mix of lemon, pieces of nougats and chocolate. Nowadays the Naturlschia production invests successfully in candy with export sales also in Europe.

Local products

Art, craft and flavours of the island of Ischia



Dolci Capricci

Via Provinciale Lacco, 20
80076 - Lacco Ameno (NA)

tel.: 081 3330116

Chiudete gli occhi e lasciate che sia il gusto a guidare i vostri sensi, già dal primo gesto vi accorgete 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 (NA)

tel.: 081 3334376

per prenotazioni: 3351319722 / 3669921531

e-mail: info@ilgiardinomediterraneo.it

www.ilgiardinomediterraneo.it

Erede della tradizione vinicola targata Corrado d'Ambra, l'azienda agricola Giardino Mediterraneo rappresenta oggi un vero e proprio punto di riferimento per la produzione del buon vino sull'Isola Verde. Autentiche specialità sono infatti il "Biancolella" ed il "Per" 'e Palummo". La struttura è dotata di una panoramissima ed esclusiva terrazza. Ad essa si accede percorrendo un tratto in salita di circa 100mt su di una monorotaia, un vero spasso per chi visita l'azienda per la prima volta. In alternativa un percorso di 164 scalini che attraversa tutto il vigneto.



Heir to the wine tradition by Corrado d'Ambra, the farm Mediterranean Garden is now a real point of reference for the production of good wine on the Green Island. Authentic special dishes are in fact, the "Biancolella" and "Per" 'e Palummo".

The structure has an exclusive and panoramic terrace. It is reachable along an uphill stretch of about 100m 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.

Arte, artigianato e sapori dell'Isola d'Ischia



Ischia Salumi

Via Angelo Migliaccio, 46
80070 - Barano d'Ischia (NA)
(a 150 mt. dalla Sorgente Nitrodi)

tel.: 081 982112
www.ischiasalumi.it



L'azienda a conduzione familiare "Ischia Salumi" nasce nell'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. È ancora vivissimo in Giuseppe il ricordo di quando, da piccolo, attendeva in famiglia il Natale per la macellazione del maiale, di cui nulla si butta. Immenso è il patrimonio di usanze e costumi, profumi e sapori che la memoria conserva in questi luoghi.

Nell'84, dicevamo, la famiglia Di Costanzo decide di aprire una macelleria ed un piccolo laboratorio artigianale a Buonopane, frazione del comune di Barano. Ed è qui che oggi gelosamente custodisce e fa fruttare quel patrimonio autentico di ricette, quella lavorazione unica e sapiente dei salumi, così come prescrive la vera e genuina tradizione isolana. Non può che essere altissima dunque la qualità di questi prodotti: 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. Diffidate dalle imitazioni. ■

di Luigi Orlandi



"Ischia Salumi", a family-run company, was born in 1984 and has been working for 30 years. The production of artisan meats, however, is a tradition even more ancient: handed down from father to son for generations, it was never damaged by the past history events. To this day Giuseppe remembers when he was child waiting at home for the Christmas slaughter of the pig, of which nothing goes to waste. The wealth of customs and traditions is immense with smells and tastes that memory preserves in these places.

In 1984, Di Costanzo's

family decides to open a butcher shop and a small workshop in Buonopane, near the municipality of Barano. And it is here today that the heritage of authentic recipes, the unique and masterly work of meats, as well as the true and genuine island tradition are enshrined. It is very high the quality of these products: bacon, (with the perfect beans!), Capocollo (salted and smoked pork meat taken from the neck), salami, smoked sausage flavored with beech and fennel ... really many specialties of Ischia that only a visitor here can try. Beware of imitations!



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



Antipasto dell'orto "Fantasia dello chef"

Incastonato a mo' di terrazza sulle colline della baia di Citara che preludono all'Epomeo, il ristorante Bellavista rappresenta un imprescindibile crocevia per chi, salendo o scendendo dal monte, matura l'intenzione di fermarsi per un po' e gustare in completo relax i piatti più genuini della tradizione gastronomica locale. La struttura si segnala per l'accogliente sala interna, ricca di sculture ed attrezzi della tradizione contadina ischitana, nonché per la magnifica terrazza con un panorama mozzafiato: la lontana Ventotene ed il faro di Punta Imperatore costituiscono infatti le suggestioni principali d'un paesaggio assolutamente unico ed irripetibile.

Antipasto dell'orto "Fantasia dello chef". La combinazione dei numerosi tipi di verdura di stagione, rigorosamente grigliata e condita con un filo d'olio extravergine d'oliva, si deve alla fantasia dello chef Francesco (titolare del panoramico locale di Montecorvo) che ogni giorno con tanta cura e passione coltiva nel proprio orto queste primizie della terra. Ideale per aprire un pranzo in modo sano e leggero, l'antipasto di verdure è servito a tavola accompagnato anche da gustosi "fiori di zucchine" e calzoncini ripieni farciti di menta e ricotta.

Vino: Bianco cuvée di produzione propria
di Luigi Orlandi

Ristorante Bellavista

à la carte - € 15,00 / € 35,00
Via Montecorvo, 75
80075 - Forio
tel.: 081 997221
www.bellavistaischia.it

The vegetable antipasto "Chef Fantasy"

Set on the hills of the Bay of Citara that preludes Epomeo, the Bellavista restaurant represents an essential crossroads for people that, climbing or descending the mountain, think of stopping for relaxing and enjoy the genuine dishes of the local gastronomy. The structure stands out in the cozy dining room, full of sculptures and tools of the rural tradition of Ischia, as well as the magnificent terrace with a breathtaking view: the distant Ventotene and the lighthouse of Punta Imperatore are in fact the main attractions of a landscape completely unique and unrepeatable.

The vegetable antipasto "Chef Fantasy". The combination of several kinds of vegetables in season, carefully grilled and topped with a drizzle of extra virgin olive oil, is due to the creativity of the chef Francesco (the owner of scenic local Montecorvo) who everyday with care and passion farms these first fruits in his garden. Ideal to a healthy and light lunch, the appetizers with vegetables is served at the table also accompanied by tasty "zucchini blossoms" and stuffing of mint and ricotta.

Wine: Cuvée Blanc of own production



Mangiar bene

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



Tagliolino "alla Zi Carmela"

Sulla splendida terrazza con vista panoramica di "Zi Carmela", caratteristico ristorante situato di fronte al porto di Forio d'Ischia, con la brezza che ci rinfresca, è possibile assaggiare un primo piatto davvero delizioso, il tagliolino alla Zi Carmela. Una cupola di pasta fresca, fatta in casa, per un formato che si sposa bene con i sughi leggeri, il pesce e i delicati condimenti dello chef.

Una forma che riporta alla mente la Chiesa di San Gaetano, al cui apice vi sono i frutti di mare, di giornata, conditi con pomodorini e olio extra vergine d'oliva, per una dieta mediterranea leggera ma gustosa. Per accompagnare le cozze, le vongole, i gamberi, il totano e i calamari, un sughetto alla pescatora e zucchine completano il tutto. Servito con una bottiglia di Frassitelli, D'Ambra, questo primo piatto è consigliato ad adulti e bambini.

Il Ristorante "Zi Carmela": nato come cantina, una tradizione che dura dal 1954 ad oggi. Pesce fresco, sempre, per il cui consumo è gradita la prenotazione.

di Lidia Ianuario

Zi Carmela's Tagliolino

On the splendid terrace with panoramic view of "Zi Carmela", quaint restaurant situated opposite the port of Forio with a cool breeze, you can taste a very delicious pasta dish, the Zi Carmela tagliolino. A dome of fresh pasta, homemade, that goes well with light sauces, fish and delicate seasonings by chef.

A form that brings to mind the Church of San Gaetano, with seafood like 'special guest' served with cherry tomatoes and extra

virgin olive oil, for a light but tasty Mediterranean diet. To accompany the mussels, clams, shrimp, squid and squid, a sauce with seafood and zucchini complete the experience. Served with a bottle of Frassitelli, D'Ambra, this first course is recommended for adults and children.

The restaurant "Zi Carmela" was born as a cellar, a tradition that has lasted since 1954. To eat fresh fish, reservations welcome.

Ristorante Zi Carmela

à la carte - € 25,00 / € 55,00
Via Mons. Filippo Schioppa, 27
80075 - Forio
tel.: 081 998423
www.zicarmela.com



To eat well

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



Linguine ai totani

Lungo il corso di Lacco Ameno, poco prima della Piazza Santa Restituta, troverete questa terrazza sul mare, che guarda al Fungo, a pochi passi dalla riva. Nato nel lontano 1920 grazie a nonna Maria e nonno Domenico, in cucina da allora si sono alternate ben quattro generazioni. Il futuro oggi è affidato alla cordialità e all'enogastronomia di Peppe e Michele, ma il signor Mimi, il loro papà, è ancora all'opera tra i tavoli del ristorante. Il pesce fresco di giornata è un vero orgoglio per la famiglia che mostra ai commensali gamberoni, merluzzi, sogliole, dentici e totanetti ancora vivi. Per tutti i clienti è a disposizione anche la spiaggia per crogiolarsi al sole o cominciare il proprio aperitivo proprio sul bagnasciuga.

Linguine ai totani. Siamo fortunati. Questa mattina i pescatori hanno consegnato dei totani, così per pranzo possiamo ordinare delle gustose linguine. Lo chef, Michele Ceglia, ci permette di replicare appena qualche scatto, perché il piatto si raffredda e rischia di perdere il suo perché. Pochi fronzoli. La cottura della pasta è fondamentale, al dente, come quella dei totani, che vanno scottati per pochi minuti in padella con passata e pomodori freschi, come i ciliegino sbucciati e ricomposti a mo' di rosa che decorano il piatto.

Quasi quasi, viene voglia di fare la scarpetta.

Vino: Biancolella o Frassitelli.

Linguine with squid

Along the main street of Lacco Ameno, before the square Santa Restituta, you find this terrace above the sea that looks at the Fungo, just a short walk from the seashore. Born in 1920 thanks to the grandmother Maria and grandfather Domenico, has seen the passage of 4 different generations in kitchen. The future is now with the kindness and wine and food by Peppe and Michele, but Mr. Mimi, their father, remains on the job in the restaurant. The fresh fish is a real pride to the family, showing lobsters, cods, soles, sea breams and living squids. To our customers, a beach to sunbath or drink an aperitif at the seaside.

Linguine with squid. We are lucky. This morning, the fishermen have given the squid, so for lunch we ordered tasty linguine.

The chef, Michele Ceglia, allows us to repeat just a few shots, because the plate cools and can lose its flavour. No frills. The key is cooking the pasta al dente, like the squid, which are parboiled for a few minutes in a pan with the past and fresh tomatoes, peeled and reassembled as a cherry which decorates the plate. So that, you want to clean the plate with a piece of bread.

Wine: Biancolella or Frassitelli.

Ristorante Il Delfino

à la carte - € 25,00 / € 60,00

Corso Angelo Rizzoli, 116
80076 - Lacco Ameno
tel.: 081 900252
www.ildelfino.eu



Mangiar bene

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



Grigliata di brace mista

Per gli amanti della carne, non si può fare a meno di degustare la grigliata di carne mista de "Il Capannaccio", ristorante dall'arredamento peculiare, che rimanda ai sapori della terra.

Accompagnato da una bottiglia di Gragnano "Grotta del Sole", leggermente frizzantino, servito a 10 - 12° C, tale piatto è composto da: salsiccia fatta in casa con aromi naturali, costina di maiale nostrano dell'isola, agnello, una fettina di manzo.

Carne opportunamente selezionata, come i prodotti italiani a "pascolo libero" di meticcias marchigiane, per apprezzare la genuinità e l'enogastronomia di qualità.

Cucinata sulla brace, alimentata esclusivamente con carboni di legna, la grigliata di carne mista è condita con olio d'oliva aromatizzato al rosmarino e, per deliziare gli occhi, servita con limone ed una particolareggiata salsa verde, i cui ingredienti sono: prezzemolo, cetrioli, aglio, sale e pane. In alternativa, bisonne americano o scottona irlandese. "Il Capannaccio", ristorante che unisce gusto e convenienza!

di Lidia Ianuario

Ristorante il Capannaccio

à la carte - € 10,00 / € 40,00
Via Baiola, 128
80075 - Forio
tel.: 081 987571
www.ristoranteilcapannaccio.it

Mixed grill

For meat lovers, it must be taste the grilled mixed meat of "Il Capannaccio", restaurant unique in style, which refers to the flavors of the earth. Accompanied by a bottle of Gragnano "Grotta del sole", slightly sparkling, served at 10 - 12° C. This dish is composed of: homemade sausage with natural herbs, local homegrown pork, lamb and slice of beef. Appropriately selected meat, such as the Italian products for "free grazing" in

Marche to appreciate the genuineness of quality.

Cooked over charcoal, fed only with charcoal, the grilled mixed meat is seasoned with olive oil flavored with rosemary and, to delight your eyes, served with lemon and a detailed green sauce, whose ingredients are: parsley, cucumber, garlic, salt and bread. Alternatively, American bison or Irish Scottona.

"Il Capannaccio" restaurant that combines taste and convenience!



To eat well

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



Pizza "Luca"

Una terrazza incantevole, sulla quale gli ospiti possono bearsi di un panorama mozzafiato, ascoltando una musica celestiale in sottofondo, a lume di candela. È questa una delle sale dedicate a chi voglia cullarsi nelle meraviglie della cucina, degustandole sui tavolini di maiolica del Ristorante Pizzeria "Da Luca", adattissimo ai giovani ma frequentato da persone di tutte le età, data la cordialità del proprietario, Salvatore, che con tre ambienti diversi riesce a soddisfare ogni esigenza.

Una pizzeria che ha radici antiche, fondata dal padre Luca, dove è impossibile non assaggiare l'omonima pizza, "Luca", dai succulenti ingredienti: la bresaola adagiata delicatamente, la provola per equilibrarne il gusto salato, i funghi di stagione. Una pizza dove sono sapientemente rispettati tutti gli elementi: il tempo di cottura, la temperatura del forno, la presentazione del piatto.

Ristorante Pizzeria "Da Luca", uno dei pochi locali di Panza aperto senza interruzione alcuna fino alle due di notte!

di Lidia Ianuario

Ristorante Pizzeria Da Luca

à la carte - € 10,00 / € 30,00
Via Prov. le Panza, 422
80075 - Panza Centro - Forio
tel.: 081 907846
www.tuttotopizzadaluca.it

Pizza "Luca"

An enchanting terrace where guests can admire a breathtaking view, while listening to celestial background music by candlelight. This is one of the room dedicated to those who prefer to enjoy the refined cuisine at majolica tables of the Ristorante Pizzeria 'Da Luca', suitable for young but attended by people of all ages. The owner's courtesy, Salvatore, is able to satisfy every need with only three rooms.

A pizzeria that has ancient roots, founded by his father Luca,

where it is impossible to not taste the homonym pizza, 'Luca' with delicious ingredients: dried beef, provola (cow buffalo's or cow's milk cheese typical of Southern Italy) to balance the salt, and finally seasonal mushrooms. A pizza with every element carefully observed: the cooking time, the oven temperature, the presentation of the dish.

Ristorante Pizzeria 'Da Luca' is always open until two in the morning!



Ristoranti

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

1. 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.



2. 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.



Restaurants

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

3. Ristorante Punta Chiarito

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



à la carte - € 25,00 / € 50,00

In corrispondenza del promontorio che affaccia da un lato sulla Baia di Sorgeto, dall'altro su quella di S. Angelo, a soli 800 m 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.

Near the promontory overlooking the Sorgeto Bay and Sant' Angelo, 800 m from the town centre of Panza is situated the restaurant "Punta Chiarito". Open from April to October at lunch and at dinner (at dinner only with reservations). The restaurant is a good pretext to taste typical local flavours of the island, which is the only protagonist with genuine and fresh products. Very special are the seafood like risotto with a fish and seafood sauce.

4. Ristorante Pizzeria Oasis Piano Bar

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



à la carte - € 36,00 / € 55,00

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.

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.



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



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 La Casereccia

Via Baiola, 193 - Forio
tel.: 081 987756 - www.lacasereccia.com



à la carte - € 20,00 / € 50,00

Coccolati dall'aria ischitana vi lascerete tentare dalle specialità che "Mamma - Tina" preparerà ogni giorno per voi, con la possibilità di menù personalizzati per ogni vostra esigenza.

Il Ristorante offre il meglio della cucina tipica "Ischitana", ed in particolare quella tipica "Foriana".

I prodotti scelti con cura quotidianamente si uniscono a quelli prodotti direttamente come vino, olio, pane, frutta, verdure e quant'altro la natura benevola di quest'isola riesce a donarci.

The air of the island will be able to captivate you thanks to the Mamma Tina's specialities and you'll have the possibility to choose different menu.

The restaurant offers the best of the island cuisine and especially the Forio's one.

The products, well chosen, go well with the local wines, oils, bread, fruit, vegetables and all the nature gives to our island.



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. 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 own customers smelling and tastes of the island cuisine with the sweet Mediterranean 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.



Ristoranti

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

9. Ristorante Olimpo

Via Falanga, 7 - Serrara Fontana
tel.: 081 999566 - fax: 081 999566



à la carte - € 20,00 / € 35,00

Nella parte alta dell'isola d'Ischia Eugenio e Flora vi aspettano nell'atmosfera cordiale e familiare delle trattorie di campagna. Il Ristorante Olimpo si trova lungo la strada verso il Bosco dei Frassitelli, panoramica ideale per ammirare dall'alto la costa ovest dell'isola. A richiesta un servizio navetta gratuito vi preleverà alla fermata dell'autobus più vicina, per accompagnarvi al Ristorante.

Gusterete con piacere e appetito un pranzo semplice e genuino che potrete accompagnare con un fresco vino bianco. Il Ristorante offre la cucina tipica ischitana, principalmente casereccia con pasta fresca fatta in casa ed una ottima carne alla griglia. Inoltre chi ama la cucina vegetariana troverà pietanze ricche di verdure e ortaggi.

High up on the island, Eugenio and Flora are waiting for you. They welcome you in a friendly and family atmosphere in the country. The Olimpo Restaurant is located along the road towards the Frassitelli Wood, ideal to admire the scenic west coast of the island. On request a shuttle will pick you up at the nearby bus stop to escort you to the restaurant.

Here you can taste with pleasure and appetite a simple and genuine lunch that you can accompany with a refreshing white wine. The restaurant offers typical cuisine of Ischia, mainly home-made with fresh pasta and excellent grilled meats. In addition, those who prefer vegetarian dishes will find different vegetables.



DA		
FORDI	08.00	08.45
LACIO AMENO	08.10	08.55
CASAMICCIOLA TERME	08.20	09.05
ISCHIA PORTO	08.40	09.25

€ 30,00



DA		
FORDI	08.40	09.00
LACIO AMENO	08.50	09.10
CASAMICCIOLA TERME	09.00	09.20
ISCHIA PORTO	09.20	09.40

€ 37,00



DA		
FORDI	08.00	08.10
LACIO AMENO	08.10	08.20
CASAMICCIOLA TERME	08.20	08.30
ISCHIA PORTO	08.40	08.50

€ 42,00



DA		
FORDI	08.00	08.10
LACIO AMENO	08.10	08.20
CASAMICCIOLA TERME	08.20	08.30
ISCHIA PORTO	08.40	08.50

€ 34,00



DA		
ISCHIA PORTO	08.20	08.30
CASAMICCIOLA TERME	08.40	08.50
LACIO AMENO	08.50	09.00
FORDI	09.00	09.10

€ 48,00



DA		
FORDI	08.00	08.10
LACIO AMENO	08.10	08.20
CASAMICCIOLA TERME	08.20	08.30
ISCHIA PORTO	08.40	08.50

€ 34,00



DA		
FORDI	18.30	18.40
LACIO AMENO	18.40	18.50
CASAMICCIOLA TERME	18.50	19.00
ISCHIA PORTO	19.10	19.20

€ 18,00

Informazioni e Prenotazioni
Information and Reservations

Tel./Fax 081 4972292

Tel./fax 081 991461

www.ischiasea.it
info@ischiasea.it

Tel./fax
081 983636



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 giorno più romantico della Tua vita

Romantica Wedding & Banqueting

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



Il Park Hotel Terme & Romantica (vista sul golfo di Napoli, ottima ristorazione, barman AIBES) rende il giorno del matrimonio favoloso come il pensiero di una bambina: personalizzati menù, segnaposto e tableau, torte nuziali, animazione per i bambini. Dopo la magia di una nota di musica classica, il profumo di una composizione floreale o lo scatto che immortala un momento, memoria di emozioni (servizi su richiesta), si alloggia presso la struttura, usufruendo della piscina o del trattamento termale. Presente sull'isola dal 1963, ogni anno rinnovato, con sale interne ed esterne: il Ristorante Belvedere, dai colori pastello (260 coperti); il Ristorante Eden, dalla bellezza paradisiaca; il Parco Termale (fino a 500 coperti), con invitanti piscine e gli sposi sospesi sull'acqua, mediante il gazebo in piscina; il Terrazzo Concerto o la Suite Blu per un tête à tête. Per iniziare un percorso di vita insieme, col sorriso di chi non torna più indietro. ■

di Lidia Ianuario



"Your very romantic special day"

The Park Hotel & Terme Romantica (overlooking the Gulf of Naples, fine dining, AIBES barman) makes your wedding day fabulous like a baby's thought: personalized menu, place-cards and tableau, wedding cakes, entertainment for children. After the magic of a classical music, the scent of a flower arrangement or the shot that captures a moment, the memory of emotions (on-demand services), you can accommodate here, taking advantage of the swimming pool or spa treatments. On the island since 1963, there

are also structures, renewed annually, with indoor and outdoor halls: the Belvedere Restaurant, in pastel colors (260 seats), the Restaurant Eden, a paradisiac beauty and the Thermal Park (up to 500 seats) with splendid pools with the image of the married couple like suspended in midair through the gazebo near the pool; the Terrace Concert or the Blue Suite for a rendezvous.

It is the best way to begin a walk of life together, with the smile of those who do not come back. ■

Wedding in Ischia

Make your special day unforgettable

"Come hai sempre sognato"

Incastonato nella suggestiva baia di San Francesco, tra l'immobile linea dell'orizzonte ed il verde abbraccio del Monte Epomeo, l'Hotel Terme Tritone gode di un panorama davvero incantevole.

Con la sua ampia sala ristorante affacciata sul mare capace di ospitare fino a 200 persone dove abbandonarsi alla degustazione degli irresistibili sapori mediterranei armonizzati con sapiente maestria in originali preparazioni, la terrazza e l'elegante bar dalla vista superlativa, la calda professionalità ed il sincero entusiasmo del suo staff pronto ed attento a soddisfare con familiare partecipazione ogni richiesta, offre la cornice unica ed ideale per rendere indimenticabile il vostro giorno più bello.

"The wedding you've always dreamed of"

Located in the picturesque San Francesco bay, between the line of the horizon and the green embrace of Monte Epomeo, Hotel Terme Tritone enjoys an enchanting panorama. With its large dining room overlooking the sea, the hotel can accommodate up to 200 people offering irresistible Mediterranean savours skillfully harmonized in delightful preparations. The terrace and the elegant bar with a superb view, the professionalism and genuine enthusiasm of its staff ready and alert to meet every request, provide the setting, ideal to make your special day something unforgettable.

HOTEL TERME TRITONE RESORT & SPA

Via Tommaso Cigliano, 34 - 80075 - Forio (NA)
tel.: 081 987471 | fax: 081 987664
www.hoteltritone.it
tritone@hoteltritone.it

"Il Matrimonio al Paradiso"

Paradiso Terme & Resort S.p.A, a Forio d'Ischia, è la struttura ideale per una sposa amante della cura del particolare, senza dimenticare la semplicità di una giornata, il matrimonio, che non ha bisogno di altri ingredienti che: la presenza dei propri cari; una cucina tipica e genuina, che valorizzi i sapori ischitani; la possibilità di scegliere tra una romantica sala interna, coi tavoli predisposti a mezzaluna, e la piscina esterna, per circa 220 invitati; l'accontentare grandi e piccini, mediante l'animazione, inclusa nel pacchetto offerto. Il tovagliato, dai colori tenui, lascia spazio alla fantasia di quanti desiderano sbizzarrirsi nella personalizzazione di menù e segnaposto, ma lo staff è lì per far divenire realtà ogni desiderio, offrendo consulenza quando richiesta. La struttura permette il taglio della torta nuziale su una panoramica terrazza, dove condividere gli ultimi momenti della giornata con amici e parenti, prima di immergersi nella favola della suite, con vista mare, offerta agli sposi.

"Your Wedding in Paradise"

Paradiso Terme & Resort S.p.A, in Forio d'Ischia is the ideal structure for a wife who prefers the attention to details, not to mention the simplicity of a day, the marriage, which needs no other ingredients: the presence of loved ones, a typical and genuine cuisine, which enhances the flavors of Ischia, the choice of a romantic dining room, with tables arranged in a crescent-shaped, and the outdoor swimming pool for about 220 guests to accommodate children and adults, through the entertainment, included in the package.

The tablecloths, in soft colors, lets your imagination run wild from the choice of menu to the placeholder, but the staff is there to make every wish come true, offering advice when you need. The structure allows the cutting of the wedding cake at a panoramic terrace, where you can share the last moments of the day with friends and relatives, before 'diving' into the fabulous suites, with sea views, offered by the married couple.

HOTEL PARADISO TERME & RESORT

Via Giuseppe, 10 - Forio d'Ischia
tel.: 081 907014 - fax: 081 907913
www.hotelparadisoterme.it
info@hotelparadisoterme.it

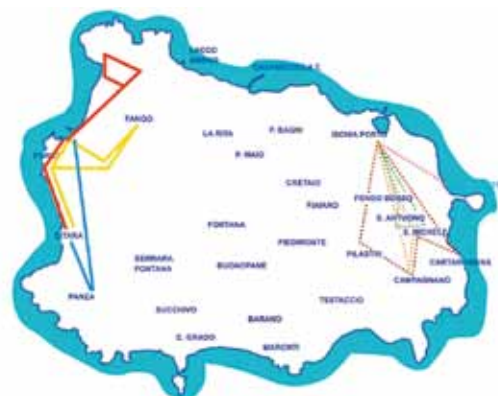


Autobus ad Ischia



EAVBUS
Socio Unico Ente Autonomo Volturno Srl

Numero Verde
800 05 39 39
Anche da telefoni cellulari



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 05.10 alle 04.15 ogni 30/15 min.

LINEA 1 CAVA GRADO (S. ANGELO) -

- FORIO - LACCO AMENO - CASAMICCIOLA -
- ISCHIA PORTO
Partenze da S. Angelo dalle 05.40 alle 05.00 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 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 06.55 alle 18.40 ogni 60 min.

LINEA 15 PORTO - PALAZZETTO - ISCHA PONTE

- VIA PONTANO - PALAZZETTO - SANT'ANTUONO -
- PILASTRI - PORTO - VIA QUERCIA - PORTO
Partenze da Ischia Porto dalle 05.50 alle 22.40 ogni 60/80 min.

LINEA C12 PORTO - P.EROI - CARTAROMANA -

S.MICHELE - CAMPAGNANO - S.ANTUONO - PILASTRI -
- PORTO
Partenze da Ischia Porto dalle 06.30 alle 01.05 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 23.45 ogni 50/60 min.

LINEA 21 CITARA - CIMITERO - MONTERONE -

FANGO - MONTERONE - FORIO PORTO - CITARA
Partenze da Citara dalle 07.40 alle 23.30 ogni 50 min.

LINEA 22 CITARA - FORIO PORTO - MONTERONE -

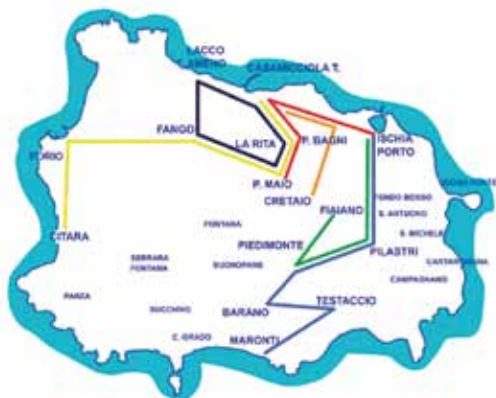
- FANGO - MONTERONE - FORIO PORTO - CITARA
Partenze da Citara dalle 08.00 alle 23.50 ogni 50 min.

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 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 01.15 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 06.55 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.

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



LINEA 9 CITARA (Giardini Poseidon) -
- PANZA - SERRARA - FONTANA
Si effettua dal 16 giugno al 5 settembre.
Partenze da Citara dalle 09.50 alle 19.00 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

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. Mattera 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 Centralino - tel. 081980292

Lacco Ameno

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

Forio

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

Barano d' Ischia

- Dist. 57 Ass. Psichiatrica. Via Corrado Buono, 39 - tel. 081906392
- 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

- 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

- 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
05:50	06:50	POZ		ISC	Medmar	TR	FER
06:25	08:00	NPM	PRO	ISC	Caremar	TR	
06:40	07:40	POZ		ISC	Medmar	TR	FER
07:10	07:50	NAM		ISC	Allauro	AL	FER
07:30	08:00	PRO		ISC	Caremar	TR	
07:35	08:25	NAB		ISC	Allauro	AL	EST
07:50	08:35	NAB		ISC	Caremar	AL	
08:00	09:00	NAB		FOR	Allauro	AL	FER
08:20	09:20	NAB	PRO	CAS	Snav	AL	
08:25	09:35	POZ		CAS	Medmar	TR	
08:40	10:00	NPM		ISC	Medmar	TR	
08:55	10:30	NPM	PRO	ISC	Caremar	TR	
09:00	09:20	PRO		CAS	Snav	AL	
09:10	09:50	NAM		ISC	Allauro	AL	
09:30	10:15	SOR		ISC	Allauro	AL	
09:35	10:25	NAB		ISC	Allauro	AL	
09:35	10:35	POZ		ISC	Medmar	TR	
09:35	10:55	NAB	ISC	FOR	Allauro	AL	MG
09:40	10:50	NAB	ISC	FOR	Allauro	AL	VL
09:55	10:50	NAB	PRO	ISC	Caremar	AL	
09:55	11:00	POZ	PRO	CAS	Caremar	TR	
10:00	10:30	PRO		ISC	Caremar	TR	
10:05	11:25	NPM		ISC	Medmar	TR	GD
10:30	11:05	PRO		CAS	Caremar	TR	
10:30	11:10	NAB		ISC	Allauro	AL	
10:30	11:40	NAB	ISC	FOR	Allauro	AL	
10:35	10:50	PRO		ISC	Caremar	AL	
10:40	12:15	NPM	PRO	ISC	Caremar	TR	
11:00	11:40	NAM		ISC	Allauro	AL	EST
11:45	12:15	PRO		ISC	Caremar	TR	
11:45	12:55	POZ		CAS	Medmar	TR	
12:05	13:05	NAB		FOR	Allauro	AL	EST
12:10	13:10	NAB	NAM	ISC	Allauro	AL	
12:30	13:10	NAM		ISC	Allauro	AL	
12:30	13:30	NAB	PRO	CAS	Snav	AL	
12:50	13:40	NAB		ISC	Allauro	AL	
13:10	13:30	PRO		CAS	Snav	AL	
13:10	14:00	NAB	PRO	ISC	Caremar	TR	
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	
13:55	15:15	NPM		ISC	Medmar	TR	
14:25	15:05	PRO		ISC	Caremar	TR	
14:30	15:20	NAB		ISC	Allauro	AL	
14:30	15:40	NAB	ISC	FOR	Allauro	AL	
14:30	16:05	NPM	PRO	ISC	Caremar	TR	
15:00	16:10	POZ		CAS	Medmar	TR	
15:10	16:00	NAB	PRO	ISC	Caremar	AL	
15:30	16:20	NAB		ISC	Allauro	AL	
15:35	16:05	PRO		ISC	Caremar	TR	
15:40	17:10	NPM	PRO	ISC	Caremar	TR	
15:45	16:00	PRO		ISC	Caremar	AL	
16:15	16:45	NAM		ISC	Allauro	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	
16:50	18:10	NPM		ISC	Medmar	TR	GD
16:55	17:45	NAB		ISC	Allauro	AL	EST
16:55	18:05	NAB	ISC	FOR	Allauro	AL	GD
17:00	17:20	PRO		CAS	Snav	AL	
17:30	19:00	NPM	PRO	ISC	Caremar	TR	
17:35	18:35	NAB		FOR	Allauro	AL	EST
17:55	18:55	NAB	NAM	ISC	Allauro	AL	
18:15	18:45	NAM		ISC	Allauro	AL	
18:15	19:00	NAB		ISC	Caremar	AL	
18:30	19:40	POZ		CAS	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	
19:00	20:15	NPM		ISC	Medmar	TR	
19:20	19:40	PRO		CAS	Snav	AL	
19:20	20:50	NPM	PRO	ISC	Caremar	TR	
19:30	19:50	PRO		ISC	Caremar	TV	
19:35	20:35	NAB		FOR	Allauro	AL	VSD
20:10	21:30	NAB	NAM	ISC	Allauro	AL	
20:25	20:55	NAM		ISC	Allauro	AL	
20:25	21:05	PRO		ISC	Caremar	TR	
20:30	21:30	NAB	PRO	ISC	Caremar	AL	EST
20:30	21:30	POZ	PRO	ISC	Medmar	TR	
21:30	22:50	NPM		ISC	Medmar	TR	GD
21:55	23:25	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:

30-08-2011

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
06:30	07:40	CAS		POZ	Medmar	TR	
06:35	07:25	ISC		NAB	Allauro	AL	
06:40	08:00	ISC		NPM	Medmar	TR	
06:45	07:15	ISC		PRO	Caremar	TR	
06:45	08:15	ISC	PRO	NPM	Caremar	TR	
06:50	07:35	ISC		NAB	Caremar	AL	
07:00	08:00	FOR		NAB	Allauro	AL	FER
07:10	07:25	CAS		PRO	Snav	AL	
07:10	08:15	CAS	PRO	NAB	Snav	AL	
07:45	09:05	ISC		NPM	Medmar	TR	GD
08:00	08:40	ISC		NAM	Allauro	AL	FER
08:10	09:10	ISC		POZ	Medmar	TR	
08:25	09:25	FOR		NAB	Allauro	AL	VL
08:30	09:00	ISC		PRO	Caremar	TR	
08:30	09:25	ISC	PRO	POZ	Caremar	TR	
08:35	09:25	ISC		NAB	Allauro	AL	
08:45	10:15	ISC		NPM	Caremar	TR	
08:50	09:35	ISC		NAB	Caremar	AL	
09:00	10:10	FOR	ISC	NAB	Allauro	AL	
09:20	10:00	ISC		NAB	Allauro	AL	
09:40	09:55	CAS		PRO	Snav	AL	
09:40	10:35	CAS	PRO	NAB	Snav	AL	
10:00	10:40	ISC		NAM	Allauro	AL	EST
10:10	11:20	CAS		POZ	Medmar	TR	
10:30	11:50	ISC		NPM	Medmar	TR	
10:40	11:30	ISC		NAB	Allauro	AL	EST
11:00	12:00	FOR		NAB	Allauro	AL	EST
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	
11:45	12:10	ISC		NAB	Allauro	AL	
12:00	12:15	ISC		PRO	Caremar	AL	
12:00	13:00	ISC	PRO	NAB	Caremar	AL	
12:30	13:05	CAS		PRO	Caremar	TR	
12:30	14:00	CAS	PRO	NPM	Caremar	TR	
13:00	14:10	FOR	ISC	NAB	Allauro	AL	
13:15	14:05	ISC		NAB	Allauro	AL	EST
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	
13:50	15:10	ISC		NPM	Caremar	TR	
14:00	14:30	ISC		NAM	Allauro	AL	
14:00	15:05	ISC	NAM	NAB	Allauro	AL	
14:15	14:30	ISC		PRO	Caremar	AL	
14:15	15:15	ISC	PRO	NAB	Caremar	AL	
14:30	15:50	ISC		NPM	Medmar	TR	GD
15:00	15:40	ISC		NAM	Allauro	AL	EST
15:05	16:15	ISC		POZ	Medmar	TR	
15:20	15:50	ISC		PRO	Caremar	TR	
15:20	16:50	ISC	PRO	NPM	Caremar	TR	
15:30	16:40	FOR	ISC	NAB	Allauro	AL	EST
15:50	16:40	ISC		NAB	Allauro	AL	EST
16:15	16:30	ISC		PRO	Caremar	AL	
16:15	17:10	ISC	PRO	NAB	Caremar	AL	
16:30	17:30	FOR		NAB	Allauro	AL	EST
16:40	17:20	ISC		NAB	Allauro	AL	
17:00	17:40	ISC		NAM	Allauro	AL	EST
17:00	18:10	CAS		POZ	Medmar	TR	
17:00	18:20	ISC		NPM	Medmar	TR	
17:15	17:45	ISC		PRO	Caremar	TR	
17:15	18:50	ISC	PRO	NPM	Caremar	TR	
17:20	18:05	ISC		SOR	Allauro	AL	
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	
18:30	19:30	FOR		NAB	Allauro	AL	VSD
18:50	20:10	ISC		NPM	Medmar	TR	GD
19:00	19:40	ISC		NAM	Allauro	AL	
19:00	20:05	ISC		POZ	Medmar	TR	
19:00	20:10	ISC	NAM	NAB	Allauro	AL	
19:20	20:20	ISC	PRO	NAB	Caremar	AL	EST
19:30	20:00	ISC		PRO	Caremar	TR	
19:30	21:00	ISC	PRO	NPM	Caremar	TR	
20:10	21:35	ISC		NPM	Caremar	TR	
22:15	23:35	ISC	PRO	NPM	Caremar	TR	VSD

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 / Ticket Office

Allauro Ischia
Ischia
0814972242

info@allauro.it

Allauro Forio

0814972255

info@allauro.it

Allauro Beverello
Napoli Beverello
081513236
0814972252

info@allauro.it

Allauro Mergellina
Napoli Mergellina
0814972246
0817614909

info@allauro.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
081513382
0815542011

travholi@tin.it

Caremar prenotazioni
Napoli Beverello
892 123
0810171998

Caremar Pozzuoli
Pozzuoli
0815262711
0815261335



Azienda A.C.S. Turismo Isole di Ischia e Procida

LE ACQUE TERMALI... E LA FERITA DI GARIBALDI

Nel 150° dell'Unità d'Italia

Programma dal 29 Agosto -29 Settembre 2011

Sabato 27 Agosto 2011

ore 19.00 Salone del Palazzo Reale di Ischia
Conferenza Stampa dell'evento
a seguire Omaggio Musicale

Lunedì 29 Agosto 2011

ore 22.00 **Piazza S. Restituta Lacco Ameno**
"VIVA VERDI" GRAN CONCERTO LIRICO-SINFONICO
Omaggio al Compositore e Senatore dell'Unità d'Italia.
Orchestra e Coro di Stato della Repubblica di Udmurtia - Russia
Direttore M° Leonardo Quadri

Giovedì 8 Settembre 2011

Salone del Palazzo Reale di Ischia
ore 20.00 Garibaldi fu Ferito
Mostra e Tavola Rotonda a cura del Prof. Gennaro Rispoli
ore 22.00 Concerto del gruppo vocale strumentale La Ghironda
Omaggio a Salvatore Di Giacomo

Settembre - Isola di Procida

"Un garibaldino al cinema"
Rassegna di film storici a cura di Alberto Castellano

Giovedì 22 Settembre 2011

ore 21.00 Teatro Excelsior - Ischia
La Compagnia Il Pozzo e il Pendolo presenta
"Il Segreto di Anita"
Testi e Regia di Ciro Sabatino

Venerdì 23 Settembre 2011

ore 21.00 Centro Congressi "Angelo Rizzoli" - Lacco Ameno
La Compagnia Il Pozzo e il Pendolo presenta:
"Processo a Garibaldi" - Un rivoluzionario disciplinato?
Testi e Regia di Ciro Sabatino

Ingresso libero
Info: 0815074212 - 3281227945

Azienda Turismo Ischia e Procida
Dott. Francesco P. Iannuzzi



REGIONE CAMPANIA



COMUNE DI LACCO AMENO
ISOLA DI ISCHIA



CITTÀ DI ISCHIA
PROVINCIA DI NAPOLI



COMUNE DI PROCIDA
ISOLA DI ISCHIA



Associazione culturale
"Il Faro D'Ippocrate"



ISCHIA
ISCHIAHOTELS.IT

