



ISCHIA NEWS & EVENTI

Ischia... forever!



ISCHIA NEWS & EVENTI

AGENZIA DI STAMPA DELL'ISOLA D'ISCHIA



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, alloro...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 the summer take line 11 from Maronti beach.

Entrata / Entrance - €10,00/12,00

Sommario

Summary



In copertina:
"Lo Strale per il Negombo"
opera di Lucio De Pezzo
- foto di Enzo Rando

Cover:
L. Del Pezzo at Negombo
photo by Enzo Rando



EDITORIALE

Ischia... forever!

il nostro appuntamento con l'informazione

Ischia... forever!

the appointment with information

ATTUALITA'

Ischia sostenibile

Parlare oggi di sostenibilità sembra piuttosto fuori luogo.

Ischia sostenibile

Nowadays the term sustainability seems almost something of outdated.

EDITORIAL

7

NEWS

10

TRADIZIONI

TRADITIONS

Pasqua a Ischia

Tradizione pasquale

Easter in Ischia

Easter tradition

La settimana Santa

nella tradizione popolare isolana

Holy Week

in the Island popular tradition

15

20



15



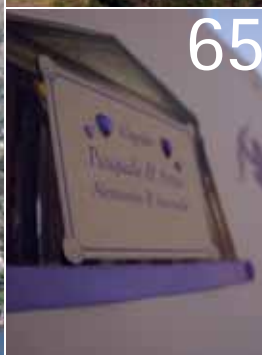
25



29



52



65

Direttore responsabile
Enrico Deuringer

Redazione
Rossella Guarracino
Maria Grazia Orlacchio
Maurizio Orlacchio
Clementina Petroni
Giuseppe Mazzella
Peppe Brandi

Hanno collaborato
Anna Parlato
Dmitry Tereshchenko
Katia Serio

Impaginazione
Mariasilvia Patalano
Dmitry Tereshchenko
Anna Parlato

Traduzioni
Milena Barbieri

Foto
Enzo Rando
Malvarosa edizioni
Massimo Pilato
Archivio Ischia News S.r.l.

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

Registrazione Tribunale di Napoli R.G. 8733/09
Iscrizione al ROC n. 20937
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.

PERSONAGGI

Maria Senese 25
e il bar Internazionale
Maria Senese
and the "Bar Internazionale"

CULTURA

Le Siene di Citara 29
Terra e mare
The 'Siene of Citara'
Land and sea

LUOGHI

Succhivo 52
viaggio nelle periferie dell'isola d'Ischia
Succhivo
Trip around the suburbs of the Island of Ischia

CHARACTERS

CULTURE

PLACES

RUBRICHE

Calendario eventi	34
Cartina Strada del vino	36
Cucina	39
Prodotti tipici	46
Luoghi di interesse	48
Parchi termali	58
Ristoranti	61
Wedding	65
Numeri utili	68
Orari marittimi	70

COLUMN

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. The header includes the logo, navigation links (Home, Hotel, Località, Mappa, Viaggi Ischia, Benessere, Arte e Cultura, Natura, Prodotti e Mercati), and contact information (Servizio Clienti: +39 081 333 9337). The main content area is divided into several sections:

- Trova posto** (1): A search form with fields for destination, dates, and number of guests.
- Viaggi a Ischia con noi** (3): A section listing various travel packages and services.
- Offerte speciali** (4): A section featuring special offers and discounts.
- Da fare** (5): A section listing activities and things to do in Ischia.
- Video**: A section with a video player showing a scenic view of Ischia.
- I più amati**: A section listing popular hotels and resorts.
- Meteo**: A section displaying the weather forecast for Ischia.
- Newsletter**: A section for signing up to the newsletter.
- Seguici su**: A section with social media links for Facebook, Twitter, and YouTube.

Numbered callouts 1 through 8 point to specific elements on the page, corresponding to the list of features on the left.



ISCHIA ... FOREVER!

di Enrico Deuringer

Dopo il magazine di Natale e dopo la pausa invernale, torniamo alle stampe, nel nostro secondo anno di attività, con il primo numero del 2011, quello del mese di aprile, in occasione della Santa Pasqua e lo facciamo con rinnovato vigore e passione grazie soprattutto ai numerosi apprezzamenti ed attestati di stima ricevuti che ci incoraggiano a continuare il cammino intrapreso. Questo numero, come quello di Natale, è in due lingue, in italiano ed inglese, ed è stato stampato in diecimila copie, un risultato, per noi, entusiasmante che ci spinge a fare sempre meglio!

Con cadenza mensile, da aprile ad ottobre, non mancheremo il nostro appuntamento con l'informazione sulla nostra meravigliosa isola d'Ischia, battendoci con tutte le nostre forze perché rimanga tale. Continuando a denunciare con passione i mali che la deturpano come instancabili sentinelle della sua bellezza. In quanto, come magazine, ci battiamo per un'eco-sostenibilità possibile, per il suo mare, il Regno di Nettuno, l'area marina protetta delle isole di Ischia e Procida, per la ricchezza del suo territorio che, dalle coste alla cima dell'Epomeo, è uno scrigno di biodiversità da tutelare! Ci battiamo senza tregua, contro l'abusivismo selvaggio che per anni ha cementificato le possibilità di riscatto dell'Isola, e per la sua autosufficienza nella raccolta dei rifiuti, dalla differenziata

Ischia... forever!

by Enrico Deuringer

After the Christmas number and the winter-break, we restart the following numbers magazine's print and begin with the first number in April on the occasion of Easter. Thanks to the many appreciations and certificates obtained, we are very motivated to continue our enterprise. This number, as well as the Christmas one, is a bilingual version, in Italian and English, printed in 10 thousand copies; to us an excellent result that encourages to do our best!

Every month, from April to October, we don't break the

appointment with information about our wonderful island of Ischia, fighting in order that be the same. We Continue denouncing the abuses that scar its beauty. As magazine, we fight for a possible sustainable development, for its sea, Regno di Nettuno, the Marine Protected Area of the islands of Ischia and Procida, for the richness of its ground that, from the coasts to the summit of the Monte Epomeo, make the island a case of biodiversity to protect!

We fight nonstop, against the savage unauthorized building

all'impianto di compostaggio, che chiuderebbe il ciclo virtuoso di questa raccolta! Vogliamo che Ischia torni ad essere un'isola anche d'estate! Con l'inevitabile riduzione, specialmente nelle ore notturne, di navi ed aliscafi che l'hanno trasformata in un quartiere di Napoli!

Questi sono, a grandi linee, solo alcuni dei temi che porteremo all'attenzione dei nostri lettori perché Ischia è di tutti, degli isolani, ma soprattutto dei tanti turisti che l'amano e di quelli che, giungendo sull'isola per la prima volta, l'ameranno, tornandoci sempre più spesso. A breve, il 5 e 6 giugno, gli ischitani saranno chiamati alle urne per un referendum consultivo sulla possibilità di unificare le sei municipalità isolate in un comune unico.

Il confronto è aperto tra chi è a favore e chi è contrario! Certamente l'isola, che oggi conta circa 65.000 abitanti, come comune unico, in Campania, assurgerebbe subito al ruolo di grande città, collocandosi subito dopo Caserta e immediatamente prima di Benevento ed Avellino, città capoluogo di provincia! Vedrebbe unificate le sei municipalizzate per la raccolta dei rifiuti con una più razionale organizzazione! Avrebbe un solo Corpo di Polizia municipale! Vedrebbe abolite le dispute di campanile! Vedrebbe

that for years, has limited the island towards the possibility to improve the new systems of removal of the rubbish and start finally the waste separation!

We want to make Ischia an island always, also in summer! The reduced routes of ships and hydrofoils, especially during the evening and night, have saved Ischia, otherwise qualified as quarter of Naples!

These are our main aims that we'll offer to our readers, because the island belongs to everyone but especially to the tourists that love it and those who see it for the first time, will

love it forever.

On June 5th and 6th, the islanders must vote in the referendum to establish only one municipality in Ischia instead of six.

Vote for or against! Certainly, the island with its 65.000 inhabitants would be qualified a big town in the political field in Campania, after Caserta and before Benevento and Avellino, provincial capital!

All together to improve the rubbish collection under a rational organization! There would be one local police! And stop to the trivial debates! There would be few ministerial posts,



la riduzione delle poltrone amministrative che oggi ammontano a 50 per i sindaci e gli assessori e a 100 per i consiglieri comunali! Ma soprattutto il comune unico renderebbe il sindaco neo-eletto, indipendente dalle lobbies familistiche, che troppo spesso hanno condizionato l'operato dei sindaci delle sei municipalità! E poi, nell'attuale momento politico italiano, in cui le spinte sono sempre più spesso spiccatamente scissionistiche, l'istituzione del comune unico sarebbe la prima e grande riforma che unisce! Per il suo benessere, una comunità, quella ischitana!

Ma naturalmente c'è chi è contrario! Perché pensa che il comune unico sia un falso problema! Una scorciatoia per affrontare il nodo della gestione unificata dei servizi, che ha nell'incapacità amministrativa di alcuni comuni il vero problema! Ritenendo che l'unificazione delle sei municipalità sia un'operazione priva di valori, che non tiene conto della storia, delle tradizioni, delle identità e dei differenti dialetti delle tante contrade isolane! Il confronto è dunque aperto e molto stimolante e da subito mettiamo a disposizione le pagine del nostro blog per dibattere l'interessante tema che, prima e dopo il referendum consultivo, non mancherà di appassionare chi ha veramente a cuore il futuro dell'Isola d'Ischia. ■

compare to the 50 per mayors and members and 100 per town councillors today! But the only municipality would make the neo-elected mayor, independent from the common lobbies, that often, have influenced the work of the six municipality's mayors! And then, in the actual political Italian moment, ever more secessionist, the institution of the only municipality would be the first great reform to join! For its wellness, a community, that of Ischia! But of course there is who is against it! Because he thinks that the only municipality

is a false problem! A shortcut to face the heart of the matter that the administrative incapacity is the real problem! Thinking that the unification of the six municipalities is a worthless activity, means to not considering the history, traditions and the identities of the several dialects of the island. The comparison is open and very challenging, so we provide our web page in order to argue the interesting topic, that, before and after the referendum, will be really notable to who is worried about the future of the green island. ■





Ischia e le premesse per la sostenibilità

di Mariagrazia Orlacchio

Parlare oggi di sostenibilità sembra piuttosto fuori luogo. Un termine che per il sol fatto di essere sulla bocca di tutti ha perso il suo originario impatto. Circa 10 anni fa sembrava una visione per la nostra isola. Un principio che avrebbe potuto rilanciare il nostro territorio adeguandolo all'evoluzione della domanda turistica internazionale sempre più attenta alla qualità dell'ambiente. Quel principio è stato esposto nelle scuole, si sono susseguiti incontri, dibattiti, è divenuto lo slogan per svariate campagne elettorali. Insomma se chiedessimo oggi cosa significa la sostenibilità ambientale...buona parte degli isolani saprebbe rispondere. Ma quanti hanno interiorizzato questo concetto, quanti ancora lo hanno adottato solo per restaurare la propria immagine danneggiata da anni di abusi ambientali e sociali, come un vestito fatto su misura. Mi chiedo quanti hanno acquisito la consapevolezza che la sostenibilità è la capacità di custodire per un tempo illimitato non l'immagine di una località turistica meravigliosa ma la propria memoria, la propria identità, la propria cultura. Il primo passo per accogliere questo principio è comprendere che noi ischitani siamo le principali risorse di questa isola, che l'identità territoriale è condizione imprescindibile per impostare una qualunque strategia di riqualificazione turistica che possa definirsi sostenibile. Il turismo per l'isola d'Ischia è stato un fenomeno spontaneo, una vocazione naturale alimentata dall'ospitalità degli isolani che 60 anni fa erano dedicati alla loro terra che generosamente li ha ricompensati. La bellezza unica del suo paesaggio non poteva passare inosservata ai primi viaggiatori, esploratori di una terra satura di bontà. E così siamo divenuti meta turistica internazionale, grazie alla lungimiranza di imprenditori facoltosi ma anche improvvisati come lo sono stati i nostri nonni. Ma oggi abbiamo perso la posizione da rentier tanto invidiata dalle località turistiche più mediocri. E non è solo il degrado ambientale che inevitabilmente si associa allo sfruttamento turistico di una località, ma è l'impovertimento sociale che più mi preoccupa. Ed è proprio questo il primo fenomeno da contrastare e di risorse per farlo ne abbiamo tante. Questa nostra isola infatti

Ischia and the basis for the sustainable tourism

by Maria Grazia Orlacchio

Nowadays the term sustainability seems almost something of outdated. A word that has lost its original meaning because of the widespread use. Ten years ago, it seemed almost a mirage for our island. A value that would have been able to boost our area in order to adapt it to the development of the international tourism, paying attention to the environment's qualities. That value is debating point in schools, becoming slogan for several election campaigns. So, if we asked what the environmental sustainability means ...many islanders would be able to reply. Many people has acquired the awareness, and many others consider it only in order to value own image, damaged by social and environmental abuses, like a custom made dress. I was wondering how many have acquired the fact that the sustainability is the awareness to maintain for long time not only the image of a charming

holiday place but own memory, identity and culture in time. The first step to acquire this value is to understand the fact that we, islanders, are the main resources of the island, that the territory identity is a prerogative to set up any strategy of tourist requalification possibly sustainable. The tourism on the island is a natural phenomenon, a farming area thanks to also the hospitality of the people that only 60 years before were interested in cultivation. The beauty, unique in its kind, attracts the visitors for its genuineness. And in this way it has become an international destination, thanks to far-sightedness of the business men, wealthy like their ancestors. But nowadays we have lost the epithet of rentier so envied by the mediocre tourist locations. It's not the environmental degradation linked to the tourist abuse of a location, but the social impoverishment to worry. It's this phenomenon the first one to cross and fortunately we

ha una storia importante che la sostiene e ancora riesce a sorprendere non solo i visitatori ma anche noi abitanti. E' lì che dobbiamo attingere gli spunti per impostare una corretta politica di gestione del territorio. Ischia un territorio autentico e vivace dove l'uomo per secoli ha ritrovato nella natura la sua unica fonte di sostentamento. La terra e il mare l'ischitano li conosceva bene, li rispettava e la natura assecondava l'uomo con la sua generosità. L'insularità ha rafforzato questo legame tanto da rendere i nostri antenati spontanei come la vegetazione che cresceva rigogliosa in questa terra di fuoco. Ed è così che uomo e natura hanno concorso ad affermare una meta turistica unica e inimitabile.

Certo l'eredità che le ultime generazioni lasciano assume l'apparenza di un disastro ma esistono buoni margini per poter invertire una tendenza degenerante, mitigarne gli effetti e ritrovare quell'antico e sano equilibrio che ci lega a questa nostra terra.

have many resources to make it.

This our island has an important story in its favour and it's able to surprise not only visitors but the islanders themselves.

In this field we have to inspire to plan a correct policy of the territory management.

Ischia, an original and lively place where for centuries, man has considered nature as his unique mean of support.

An islander knows well land and sea, he respected them

and so the nature helped him with a rich generosity. The sense of belonging to the island has strengthened this relationship with our ancestors as luxuriant vegetation in this fire zone.

So, man and nature have created a unique and inimitable tourist destination.

The heritage left by the last generations seem a disaster but good hopes exist to stop this negative tendency, to smooth over effects and find again the ancient





L'agenda delle cose da fare è intensa: la tutela del patrimonio naturale, la valorizzazione degli attrattori culturali, la rivalutazione dell'agricoltura, la pesca e l'artigianato, la qualità dei servizi territoriali e turistici, l'accessibilità per i diversamente abili e tanto altro ancora. Negli ultimi tempi si stanno diffondendo gruppi spontanei di ischitani che si confrontano sulle condizioni della nostra isola e cercano di pianificare lo sviluppo locale, ai quali occorrerebbe dare maggiore visibilità e non solo per sostenere l'immagine turistica dell'isola ma soprattutto perché costituirebbero un riferimento per i tanti isolani che in questo scenario si sentono disorientati e sfiduciati perché la vera risorsa per rinnovare la nostra isola siamo noi. La presenza di una diffusa coscienza territoriale sarà di conforto ai tanti nostri turisti che da anni frequentano Ischia e continuano ad amarla perché offre la speranza che tra non molto ritroveranno quell'armonia che sembrava andata perduta. ■

and pure balance of our land.

The agenda is very rich: the natural background protection, the culture development, revaluation of the farming, the fishing and craft, the quality of the tourist and territorial services, the invalid services and much more.

Recently groups of islanders value the conditions of our island and tend to plan the local development, supporting a tourist image but also to plan a reference

point for many disorientated islanders, because we are the real resource of the island. The popular territorial awareness will be the comparison element for many tourists on the island of Ischia, and follow to love it hoping to find again the lost harmony. ■





La Pasqua a Ischia

di Peppe Brandi

L'evento centrale della cristianità, la Pasqua, si configura come tempo di sofferenza prossimo a tramutarsi in tempo di gioia. Ovvero come momento culminante di rinascita catarfica attraverso le tribolazioni del figlio di Dio, nelle quali rivivono i traumi dell'uomo. Cristo muore e risorge. E con Lui, la natura tutta. La Pasqua, infatti, è legata a una data mobile del calendario - la prima domenica dopo la prima luna piena successiva all'equinozio di primavera - poiché coincide col fiorire della bella stagione e vanta venerazioni antichissime, legate al passaggio dell'inverno e al "risveglio" del sole. Quando poi, come quest'anno, viene alta allora l'aria di primavera contagia tutti. Certo una Pasqua alta reca in se il germe della distrazione. E noi, che viviamo di turismo, siamo coinvolti fino al punto che agganciamo alle festività pasquali la riapertura di tutti gli esercizi alberghieri, confondendo un poco sacro e profano.

Meno male che i riti pasquali sono ben radicati nella tradizione cristiana e nella fede schietta e sedimentata della gente d'Ischia.

E così ogni Chiesa ed ogni Parrocchia celebra la sua Pasqua chiamando i fedeli a raccolta nello svolgimento dei sacri riti. Le congreghe, nell'isola ve ne sono tre, dislocate tra Ischia, Forio e Testaccio, sotto il titolo di Santa Maria di Costantinopoli, sono depositarie della ritualità più 'ortodossa' ed operano sotto lo sguardo benigno e severo della Cattedrale, la 'Casa del Vescovo'.

Proprio in essa si svolgono le celebrazioni Diocesane a partire dalla liturgia del tardo pomeriggio del Giovedì Santo: la Messa in Cena Domini che inaugura il Triduo pasquale dandogli solenne inizio. Sarà il Vescovo d'Ischia, S.E. Filippo Strofaldi, ad officiare, a presentare gli olii benedetti la mattina durante la messa crismale, a recitare il Gloria con il suono delle campane e dell'organo (le prime saranno legate e l'organo rimarrà in silenzio fino al Gloria della veglia pasquale) e poi il rito della lavanda dei piedi quando con questo gesto di estrema umiltà Gesù consegnò ai discepoli il comandamento dell'amore che è

Easter in Ischia

by Peppe Brandi

The most important event of the Christianity, Easter, represents a time of sorrow that becomes time of joy afterwards. An important moment of cathartic re-birth through the sufferings of the God's Son, in which the man's sufferings live again. Christ dies and resurrects. And with Him, the Nature. Easter, in fact, has not the same date every year - the first Sunday after the first full moon and the vernal equinox - because it's the same date of the beginning of the fine weather and boasts ancient venerations linked to the passage of Winter and to the 'sunrise'. As this year Easter arrives later, the spring air infects with everybody. A late Easter provokes a form of leisure. To us, living for tourism, the arrival of Easter represents the start point of the hotels' opening, mixing the sacred and the profane.

It's a good think that the Easter rites are very important for the Christian and the faith inside the people of Ischia.

Every church and parish celebrates its Easter Mass collecting the faithful during the rites.

The many congregations on the island, are displaced among Ischia, Forio and Testaccio under the name of Santa Maria di Costantinopoli, more orthodox than Christian and work for the Cathedral, the 'Casa del Vescovo'.

Just in it, Diocesan celebrations are executed from the late afternoon's rites on Maundy Thursday: the Mass in Cena Domini inaugurates the Easter triduo. The bishop of Ischia, S.E. Filippo Strofaldi, will present the holy oils in the morning during the Mass, will recite the Glory with the sound of bells and organ (the first will be linked and the organ will be in silence until the Glory of the Easter vigil) and then the rite of the lavender of foot as symbol of the moment in which Jesus gave his disciples the commandment of love, base of our Christian religion: "That ye love one another; as I have loved you, that ye also love one another".

In the past during the Glory moment, the young let birds fly away: they were the first wheatears of San Martino, redstarts and some 'petarozzola', which left Africa, during its recurrent migrations,

la base della religione cattolica: 'Amatevi gli uni gli altri come io ho amato voi'.

Quando nei tempi andati si 'sparava la Gloria' i giovincelli lasciavano andar via gli uccelletti che avevano catturato con 'le trappolelle': erano i primi 'culbianchi di San Martino, le codirosse e qualche petarozzola' che lasciata l'Africa, nelle loro periodiche migrazioni, davano il proprio contributo alla gloria del Signore.

Il Venerdì Santo, secondo giorno del triduo, nella antica Cattedrale di Ischia sorta incorporando il cinquecentesco convento del agostiniani, il Vescovo commemorerà la Passione e la Crocifissione di Gesù Cristo. Il sabato sarà giorno di silenzio e di meditazione fino alla veglia notturna.

E' finalmente Pasqua: si 'tralascia' il dolore per immergersi nella gioia.

Per la verità si tralascia anche il ricordo dell'astinenza per far spazio alle ricette pasquali.

Qui da noi come in tutto il napoletano il

gave own tribute to the Christ's Glory.

On Good Friday, second day of the triduo, in the ancient Cathedral of Ischia risen up englobing the sixteenth-century Augustinian monastery, the bishop will celebrate the Passion and the Crucifixion of Jesus Christ. On Holy Saturday will be day of silence and meditation until the night vigil.

It's Easter! Sorrow gives space to Joy.

To tell the truth the memory of the abstinence gives space to the Easter recipes.

Here, as in the entire Campania, the 'tortano' is the king of Easter and we can say:

*It was a cake grow up just a bit,
Little of pork fat, cigoli and pig,
Leaven, flour with a piece lost,
A false cake low cost.*

Easter arrived, Jesus resurrected for the cause, became aware of how much he hungry was.

"guys I haven't eaten since Friday:

*I have to eat in order to be tidy!
What is this? I asked you twice.*



'tortano' è il re di Pasqua e dire che...

*'era na torta ch'era asciuta male:
nu poc'e nzogna, cicule e maiale,
'o lievito, a farina, e un buco in mezzo.*

*Na' torta appezzottata, 'e poco prezzo.
Venne Pasqua, Gesù resuscitato,
s'accurgette di quant'era affamato.*

*"Guagliò, stongo dijuno a viernari:
aggia mangià, sinno torn'a muri!*

*Se po sapè ch'era chesta ciambella?
A vederla nun pare troppo bella,
ma è bona! Tene proprio un gran
sapore!*

*'A voglio tutta, e po' ne voglio ancora.
Stu tortano diffetti nun ne tene:
l'aggià truvà pure l'anno che vene!*

E, finalmente, il lunedì dell'angelo consacrato alle gite in campagna, ma quest'anno le spiagge saranno affollate per il primi bagni di stagione. Chi vorrà chiudere la feste nella maniera più rituale ma anche originale deve correre a Forio per partecipare, al volgere della mattinata, alla corsa dell'Angelo che è la più bella e sacra rappresentazione dell'intera isola.

Coinvolge tutto il paese in un'apoteosi intensa ed emozionante che mischia curiosamente motivi mistici e pagani pieni di superstizione e leggende. I 'coreuti', che si appoggiano ai due principi del corso, sono contadini e pescatori intonanti il 'Regina Coeli' con le loro voci poderose, ammaccano un latino popolare (quel sicut, sicut dixit viene storpiato in un sicute, sicute, sicute) ma così fascinosa.

Poi il rituale degli inchini, le corse da un capo all'altro della strada ed infine il momento più struggente dell'intera sacra rappresentazione: la Madonna disvelata. Con un rapido gesto alla Madonna vien fatto cadere il velo che le ricopriva il volto che può, infine, gioire perché il Figlio è resuscitato dai morti.

Questo è il modesto racconto di un testimone che non vi ha saputo comunicare il pathos della rappresentazione. Vi invito, perciò, amici che mi leggete: correte a Forio

E sul vostro volto e nei vostri cuori in un turbinio di emozioni si avvicenderanno il dolore e la gioia. E riuscirete voi a piangere ed a sorridere allo stesso tempo. ■

*Seeing it, is not nice,
But it is so good,
delicious,
So that I become
capricious!*

*I want it and much more,
It is perfect, can stay in
the fore:
I have to find it in every
store!*

*And, finally, on Easter
Monday reserved for
country tours, this year
the beaches will be
crowded by first season
baths. Who will want
to end the festivities
classically but also in
original way must run
to Forio to participate,
in the morning, to the
Angel's run, the most
beautiful and holy
representation of the
entire island of Ischia.*

*It involves the entire
country in an intense
and moving apotheosis
curiously mixing mystic
and pagan elements,
full of superstition and
legends.*

*The 'coreuti' at the first
part of the street, are
peasants and fishermen
who strike up the 'Regina
Coeli' with their foghorns,
in a vulgar Latin (the
sicut, sicut dixit becomes
sicute, sicute, sicute), but
very fascinating. After
the rite of the bows in
the two sides of the street
and finally the most
aching moment of the
entire representation: the
Madonna without veil.
Through a quick act, the
Madonna loses her veil
and finally she can rejoice
at her Son's resurrection.*

*This is the common story
of a witness who has not
been able to communicate
the pathos of the
performance.*

*So, I want to invite you,
my readers, to run to
Forio and on your faces
and in your hearts like a
whirl of emotions, you'll
feel sorrow and joy.
And you'll be able to cry
and smile at the same
time. ■*







La Settimana Santa nella tradizione popolare isolana

di Mariagrazia Orlacchio

La Settimana Santa si presenta ricca di momenti volti a rievocare la passione umana di Cristo. Si tratta di riti che accompagnano la liturgia cattolica e che hanno contribuito nei secoli a rinsaldare e tramandare la fede cristiana. Canti, rappresentazioni, rievocazioni sceniche si susseguono offrendo una buona occasione al visitatore per conoscere la tradizione popolare isolana.

Vale la pena, in questa occasione spostarsi sulla vicina isola di Procida, è lì infatti che si svolge la plurisecolare Processione del Cristo Morto e dei Misteri del Venerdi Santo promossa dalla Congrega dei Turchini. Questa processione porta per

Holy Week in the Island popular tradition

by Maria Grazia Orlacchio

The holy week is rich in emotional moments to evoke the human passion of Jesus. The rites accompany the catholic liturgy and contribute to pass on and affirm even more the Christianity. Songs, performances, scenic representations that

help the visitor to know the island tradition. It's worth moving to the neighbouring island of Procida, and just there we find the hundred-year-old Procession of the dead Christ and the Misteri of the Good Friday promoted by the



l'isola rappresentazioni iconiche della vita di Gesù in caratteristici carri (i misteri) che sfilano lungo le stradine dell'isola. Il Venerdì Santo inizia appena dopo la processione degli "Apostoli" del giovedì sera, la notte in cui la maggior parte dell'isola è sveglia. I ragazzi terminano i misteri, le mamme preparano le vesti che tradizionalmente vengono indossate da chi partecipa al corteo, i curiosi vanno in giro per i "portoni" a sbirciare, commentare, confrontare. Alle prime luci del giorno il "Cristo Morto" e "l'Addolorata" salgono a Terra Murata. Questo è il momento, per chi è già sulla rocca, di raccogliersi in silenzio, smettere di inchiodare, urlare....e comprendere che è ormai Venerdì Santo, che tra un po' bisognerà vestirsi con l'abito bianco, il cappuccio, il mantello azzurro e portare per l'isola il frutto della propria, personale lettura della passione di Cristo. In sottofondo c'è il suono straziante della tromba e il battere del tamburo che passano per le strade dell'isola, che fa "a chiamata".

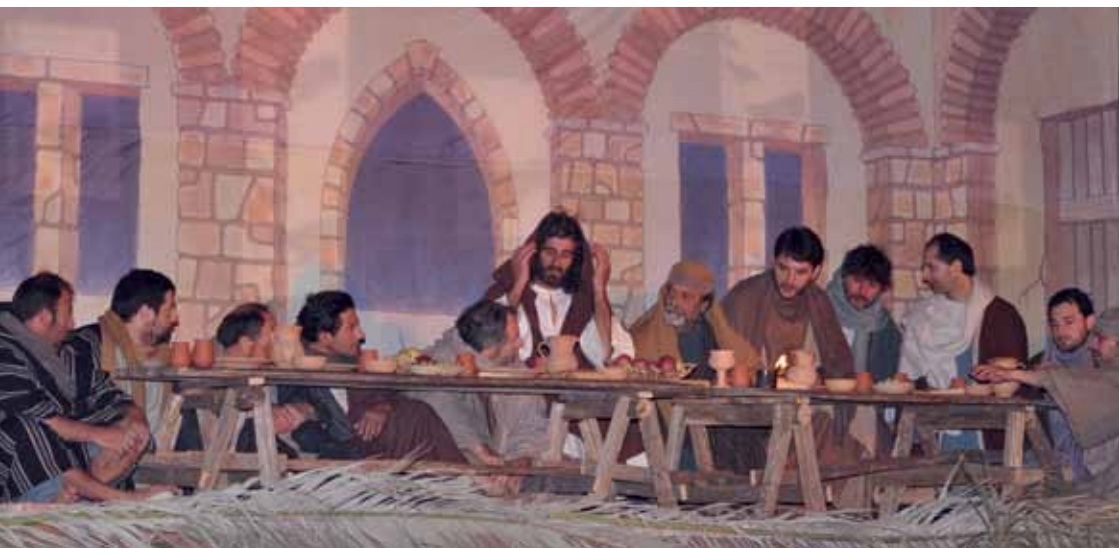
La "Processione del Cristo Morto e dei Misteri del Venerdì Santo" si sta trasformando da festa di un giorno ad un evento che abbraccia oltre 60 giorni. Non solo durante la sfilata, quindi, ma anche prima (in costruzione) e dopo (in esposizione) la Processione è possibile ammirare queste opere d'arte realizzate a fantasia del gruppo promotore intorno ad

congregation of Turchini. This procession shows figurative representations of the Jesus' life through characteristic floats (the Misteri) along the streets of the island. The Good Friday begins after the procession of the 'Apostoli' on Thursday evening, at night when the people of the island wake up.

The guys finish the Misteri, the women prepare traditional clothing, the curious persons peek at the street doors, comment on the event to compare. In the first daylight the 'Cristo Morto' and 'Addolorata' go to Terra Murata. This is the moment,

for who stays on the fortress, to keep silence, to stop nailing, screaming... it's Good Friday, it's the moment to put on the white dress, the hood, the blue mantle and to show own personal reading of the passion of Christ on the streets. In the background, a heartbreaking sound of trumpet and drum represents the signal of the 'a chiammat', (the call).

The 'procession of the dead Christ and Misteri on Good Friday' is becoming a feast that lasts 60 days instead of only one. Not only for the duration of the performance, but also before (in progress) and after





un episodio biblico.

Un altro importante evento, questa volta ischitano, è la manifestazione *Actus Tragicus*. Originale dramma sacro itinerante dedicato alla passione e morte di Gesù, la rappresentazione venne pensata e realizzata da San Francesco d'Assisi nel lontano 1111 e messa in scena nelle strade di Forio dal 1982 grazie all'iniziativa di un gruppo di giovani volenterosi. I figuranti, che indossano i costumi disegnati e realizzati meravigliosamente da un noto artigiano foriano, attraversano in processione le strade del paese, partendo dalla contrada di Monterone, e si portano in Piazza Colombo dove ha inizio la rappresentazione.

Lo spettacolo, molto suggestivo, si conclude con la crocifissione di Gesù e dei ladroni sul piazzale della chiesa del Soccorso.

Infine nella giornata del lunedì dell'Angelo due importanti avvenimenti concludono i festeggiamenti pasquali: la corsa dell'Angelo e la 'ndrezzata

(in exposition) the procession can be admired for its works of art realized with fantasy of the promoter group of the biblical episode. Another important event, of Ischia, is the manifestation *Actus Tragicus*. Original holy drama dedicated to the death and passion of Jesus, the representation was realized by San Francesco d'Assisi in 1111 and represented on the streets of Forio in 1982 thanks to the initiative

of willing young. The actors wear costumes realized by an artisan, and across the streets of the country, from Monterone to Piazza Colombo where the performance begins. The show, very suggestive, ends with the crucifixion of Jesus and the two thieves in the little square of the church 'Il Soccorso'. Finally on Easter Monday two important events close the celebrations: the Angel's run and the 'ndrezzata' of

di Buonopane. La corsa dell'Angelo si svolge a Forio la domenica di Pasqua, da un'antica tradizione risalente al lontano 1600. E' una rappresentazione sacra che riproduce il momento dell'incontro della Madonna con il figlio risorto. E' realizzata dall'Arciconfraternita di Forio, custode delle quattro statue che si portano a spalla in processione, per tradizione, sempre dalle stesse famiglie, per un diritto non scritto che si tramanda da padre in figlio. E' un evento fortemente radicato nella cultura del popolo foriano che vede coinvolte le famiglie di pescatori e di contadini, che dopo aver intonato a turno il Regina Coeli si contendono il pennacchio di penne di struzzo bianco che viene portato in processione. Ma ciò che più emoziona di questa rappresentazione è la Madonna svelata: la magia del momento trasforma la statua nella madre che corre ad abbracciare quel figlio che credeva aver perduto per sempre.

La 'ndrezzata di Buonopane del lunedì dell'Angelo, a differenza degli altri eventi, non è ispirata alla risurrezione di Cristo ma simboleggia un momento di pace e la fine delle ostilità tra gli abitanti di due frazioni, Barano e Buonopane. Si racconta infatti che intorno al 1500 un pescatore baranese aveva regalato alla propria fidanzata una cintura di corallo, ma questa un giorno venne trovata nelle mani di un giovane di Buonopane. La lotta che ne seguì non si limitò soltanto ai due, ma coinvolse la popolazione di entrambi i paesi. Dopo scontri sanguinosi, la pace avvenne ai piedi della statua della Madonna della Porta, nella chiesa di San Giovanni Battista, il lunedì in Albis. Da allora questo ballo popolare si ripete il giorno della Pasquetta e il 24 giugno in onore del Santo Protettore, San Giovanni Battista. ■

Buonopane. The Angel's run at Easter in Forio is an ancient tradition of the 17th century. It's a holy demonstration where the Virgin Mary meets her risen son. It's promoted by Arch confraternity of Forio, guardian of the four statues that are carried on shoulders in the procession, according to an ancient tradition passed down from father to son. It's a tradition that belongs to everyone, fishermen, peasants who, after the song Regina Coeli contend for the plume of white ostrich. But the most emotional act is the Madonna without veil: the magic moment when the Virgin Mary runs toward her son who believes lost for ever. The 'ndrezzata of Buonopane on Easter Monday, is

not linked to the Christ' resurrection but is symbol of a moment of peace and the end of hostility among people of Barano and Buonopane. In the 16th century, a fisherman from Barano is said to have given her girlfriend a coral necklace, but the same necklace was founded in the hands of a young guy from Buonopane. The following conflict involved in it people of the two districts, Buonopane and Barano. After bloody conflicts, the peace was established at the foot of the Madonna della Porta statue, in the church of San Giovanni Battista, on Easter Monday. Since this moment, on Easter Monday and on June 24th this popular dance is dedicated to the patron San Giovanni Battista. ■

Informazioni tratte da Associazione:

*I ragazzi dei Misteri, Procida;
Scuola del Folclore, Barano d'Ischia;
Actus Tragicus, Forio.*

Info by Associations:

*I ragazzi dei Misteri, Procida;
Scuola del Folclore,
Barano d'Ischia; Actus Tragicus, Forio.*



Maria Senese e il Bar Internazionale

di Clementina Petroni

Si era alla fine degli anni cinquanta ed a quei tempi abitavo in via S. Antonio Abate, a pochi passi da Piazza Pontone. Ero una ragazzina e con la mente fantasticavo, immaginando mondi lontani e sconosciuti. Poiché non esisteva l'idea della vacanza, viaggiavo con la mente e con lo spirito. Il bar Internazionale da Maria ubicato al centro di Piazza Pontone, era per me da stimolo. Esso mi appariva come un porto di mare, dal quale partivano e arrivavano persone che approdavano in quel luogo, come attratti da una forza magnetica. Maria Senese era colei che animava quel regno, regina incontrastata della piazza. Minuta, occhi intelligenti e profondi, su un viso marcato e rugoso, ella attirava i turisti con i suoi modi semplici e a volte burberi, però sapeva essere anche tenera e disponibile. Il suo bar, negli anni del dopoguerra, diventò il ritrovo di artisti e letterati di fama internazionale.

Essi si rivolgevano a lei per qualsiasi problema e sedevano ai tavolini sgangherati per bere un caffè o un bicchiere di vino, per conversare e conoscersi o semplicemente per osservare le figure che si muovevano in quello spiazzo.

C'erano anche persone semplici e artisti del posto, che amavano discorrere confrontarsi con quegli illustri stranieri venuti da lontano, che amavano fondersi con i foriani, in uno scambio di dare e avere. Quel luogo era intenso, ricco di sensazioni. Un piccolo universo nel quale erano concentrate svariate anime, che seppur diverse tra loro, erano attratte le une dalle altre.

Sotto al pergolato di glicine, il cui profumo si spandeva nell'aria, quegli artisti a noi sconosciuti, chiacchieravano fino a tarda notte e il grillo nelle tiepide serate primaverili, faceva compagnia.

Maria era sempre là, attenta osservatrice, pronta ad intervenire nel momento del bisogno. Intenta a girare tra i tavoli con il vassoio colmo di bicchieri, bibite, tazzine di caffè, intratteneva gli ospiti raccontando

Maria Senese and the "Bar Internazionale"

by Clementina Petroni

At the end of the 50's I lived in via S. Antonio Abate, near to Piazza Pontone. I was child and daydreamed about far and unknown worlds. As it was unthinkable the idea of holiday, I let my imagination wander. The "Bar Internazionale da Maria" was set in the centre of Piazza Pontone, it was a necessity for me. It seemed as a sea port, from which people leaved and come there, as if they were attracted by a magnetic force. Maria Senese animated that reign, queen of the square. She was frail, had intelligent and deep eyes, a marked and wrinkled face, she attracted many tourists with her simple and, sometimes, surly disposition, but she could be soft and friendly. During the 50's, her bar became gathering of word-famous artists and literary men. They applied to her for anything that

may need and drank coffee and glasses of wine to talk and meet simply or to see active persons in the square.

There were simple persons and local artists, that liked to compare with those illustrious foreigners come from far away, that liked to mix with people of Forio. The place was reach of emotions. A little universe in which there were diverse souls, even if different, were attracted with one another.

Under the wisteria arbor, it can possible to smell perfume in the air, known artists talked far into the night and the cricket kept company in the spring nights. Maria was always there, acute observer, ready to action in time of need. She was busy getting about tables with the tray full of glasses, cups of coffee, drinks and she entertained guests telling jokes and spicy stories. A that time, when

barzellette e aneddoti piccanti.

A quei tempi, in cui le donne non erano neppure ammesse a sedere fuori ad un bar o fumare, Maria andava contro corrente fumava seduta ai tavoli del suo bar chiacchierava, rideva, scherzava, senza timore di essere additata come donna "troppo disinvolta".

Certamente la sua innata disponibilità e quel modo di distinguersi nell'essere autenticamente anticonformista hanno fatto sì che inconsciamente, in virtù di quei figli che si muovono al di là delle nostre consapevolezze, Maria e il suo bar Internazionale, muovevano i primi passi per diventare il mito. Il pezzetto di storia di Forio e dell'Isola.

Sono passati tanti anni da allora e gli attori si sono ritirati dietro le quinte per fare una pausa. Forse un giorno ritorneranno. Anche se il luogo, con l'avvento dell'era moderna appare dissacrato, resterà il ricordo vivo nella memoria di chi ha vissuto attimi intensi di questa vita che ci avvolge e ci travolge, ci appassiona e ci tormenta. ■

women were not allowed to stay at the bar or to smoke, Maria swam against the stream smoking sit at the table, she talked, laughed, joked without fear to be pointed as 'easy woman'. Certainly, her willingness and her way to be different and nonconforming made Maria and her Bar Internazionale a kind of myth, beyond our awareness. The short story of Forio and of the island. After a long time actors retired to private life. Maybe

they come back . Even if the place, with the modern age, appears desecrated, its memory is dear to people of that time. ■



Nell'attesa di Maria

*Sono tutti lì, seduti
nell'attesa di Maria
tra bicchieri di vino
e fumo di sigarette.
Bizzarre storie raccontano
tra risa e sguardi eccitati.
Piazza Pontone, teatro di vita
e di sogni
come un tempo.
Ci sono tutti e brindano
nell'attesa di Maria.
Non sono cambiati, sono tutti come allora
forse anche più giovani, più allegri*

*Ad un tratto Maria,
lei, regina di quel Regno.
Applausi , grida esultanti
in quello spazio senza tempo.
Ci sono tutti, riuniti lì,
nell'attesa di una nuova alba
che li riporti in quel palcoscenico
tra i profumi della glicine
e del mosto.
Tra il canto del grillo e le cicale
tra amori facili, perdenti, ritrovati
nella Forio dei nostri anni
più belli.*





Le Siene di Citara

di Maurizio Orlacchio

"Il Citarese aveva già scaricato dall'asino una "sporta" di melanzane, un cesto di zucchine ed un canestro di pomodori, un'uomo dal collo taurino reggeva, in testa, una grossa "cofanella", in perfetto equilibrio, senza l'aiuto delle mani. Lo aiutavano a deporla sul marciapiede, mentre lui, ancora ritto per lo sforzo, si toglieva dal capo il "tortello" (panno che gli era servito per attutire il peso avvolto intorno a sé stesso), toglieva dalla cesta le foglie, che la coprivano, e vedevi spuntare grosse e succose ciliegie rosse. Il "citarese" era "invidiato" dal resto dei mercanti perché le primizie di Citara erano un lusso..."

Polito Agostino

Com'era il mio paese, Forio,
Centro di Ricerche Storiche
D'Ambra, 1991, pp. 65-66

Basta quest'introduzione di Agostino Polito per proiettarci con la mente agli anni '50, quando la coltivazione della vite, la parsimonia nel curare grandi orti a cielo aperto, il duro lavoro e la soddisfazione di sentirsi dei "privilegiati" fecero delle "siene di citara" un paradiso naturale con tutti gli elementi protagonisti: sole, mare, terra, e l'uomo a ricordarci il monito di madre natura; "Come mi tratti così sarai trattato". La piana di Citara a Forio, oggi una delle spiagge più note, era, insieme al litorale della Chiaia, un'area destinata alla coltivazione ad ortaggi, con le primizie che erano caricate sulle barche per essere smerciate altrove, per un vero e proprio mercato d'altri tempi. Le "siene di citara" hanno caratterizzato per secoli l'economia e l'alimentazione contadina di Forio ma anche, e soprattutto, dell'intera isola, in quanto i prodotti di questa magica baia facevano la loro bella presenza sui banchi dei mercati rionali con largo anticipo sulle normali stagionalità: da qui l'identificazione con "le primizie di citara".

Le foto dell'epoca raffigurano appezzamenti coltivati, detti 'a siena, in modo geometrico, con il mare a pochi metri, dando l'impressione di un'immensa oasi dove mare e terra s'incontravano per uno spettacolo che ammaliava i primi turisti che scoprivano un'isola rude che da anonima diventò internazionale. Quello stesso mare, che nel corso dei secoli ha rappresentato una fonte di pericoli, soprattutto per Forio tormentata dagli sbarchi dei pirati, fu l'elemento di congiunzione tra pescatori e contadini che sulla battaglia davano vita al baratto mare/terra con i colori del basilico, melanzane, e pomodori che si confondevano con il pesce azzurro dei pescatori foriani e non. Questi, ed altri prodotti, sono la base della cucina

The Siene of Citara

by Maurizio Orlacchio

"The man of Citara had already dump from his donkey a basket of aubergines, courgettes and tomatoes, a man with bull neck held on his head a large 'cofanella' (a type of vessel), in perfect balance, without the use of the hands. They helped him to put down the cofanella on the pavement, while he, upright for the effort, slipped off the 'tortello' (cloth used to soften the weight around himself), pull out leaves from the basket, and you could see to rise large and juicy red cherries. The man was envied by all dealers because of his luxuriant firstlings."

Polito Agostino

Com'era il mio paese, Forio,
Centro di Ricerche Storiche
D'Ambra, 1991, pp. 65-66

This introduction by Polito Agostino is sufficient to remember the 50's, when the grape farming, the parsimony in the cure of gardens in open space, the hard work and the satisfaction in feeling favoured, made the 'Siene of Citara' a natural paradise including all elements: sun, sea, land and the man as symbol of nature; "As you treat me, in the same way you'll be treated".

The plain of Citara in Forio, nowadays one of the most famous beach of the island, with the littoral of Chiaia, an area used to the farming of vegetables, with the firstlings token

on board in order to commercialize somewhere else, a real market. The Siene of Citara have characterized for centuries the economy and peasant diet of Forio, but also, of the entire island, because the products of this magic bay appeared in all their beauty on the market's stands before the normal periodicity: from this derives the identification with 'firstling of Citara'.

The pictures of that time show cultivated fields, in geometrical way, with the near sea. That same sea, was the element to join fishermen and peasants, that on the shoreline created an exchange sea/land with the

partenopea, ma in particolare di quella popolare foriana che è una cucina povera e rustica, espressione di una società e di una cultura di contadini, pescatori e artigiani, le cui ricette sono tramandate di generazione in generazione, così come di generazione in generazione si sono susseguiti interi nuclei familiari che trascorrevano lunghe giornate in questi immensi campi dove l'eco dei canti popolari alleviava la gran fatica e vivevano "le siene" come la loro seconda casa: si usciva all'alba e si ritornava al tramonto.

In ognuno di questi appezzamenti vi era un piccolo deposito (u' casiell') che diveniva una vera e propria casetta dove ci si riposava o ci si proteggeva dalle intemperie. La particolarità dei prodotti delle "siene" era, anche se in proporzioni minori lo è tuttoggi, dovuta all'originale morfologia dei terreni; infatti, gli appezzamenti a terrazza erano irrigati con l'acqua termale del bacino di Citara, attinta dal sottosuolo attraverso un sistema chiamato in dialetto 'u' ngiegn: una ruota fatta girare da asini bendati in modo da riempire i secchi collegati a lei, in seguito svuotati in apposite vasche (a'pischera) dove l'acqua era fatta raffreddare. Se nelle

colours of basil, aubergines and tomatoes, mixing with the anchovies of fishermen of Forio and not. In every fields there was a small storage (u' casiell') which became a real house used to rest and to shelter from the rain. The peculiarity of the 'Siena's products was, even if different nowadays, the original souls morphology, in fact, the terrace-cultivations watered with thermal water

deriving from the Citara's basin, drawn from subsoil called in dialect u' ngiegn: a wheel moved by bandaged donkeys to fill bucketfuls linked to it, then emptied in different basins (a'pischera), where water was chilled. Ischia for its charming landscapes, the precious thermal waters, the archaeological areas and its monuments, has been destination for painters, writers, intellectuals and



altre zone dell'isola il raccolto avveniva nei mesi di Luglio e Agosto, a Citara iniziava a fine Maggio e con quest'anticipo sui normali tempi di raccolta partivano i contadini (rigorosamente a piedi durante la notte...) per presentare in anteprima il "pomodorino citarese" ai mercati dell'intera isola. Ischia per i suoi paesaggi incantevoli, le preziose acque termali, i siti archeologici e i suoi monumenti è stata da sempre meta di pittori, scrittori, intellettuali e poeti che ne hanno decantato il fascino.

Dagli anni '50 l'isola conosce un periodo di splendore e diventa polo d'attrazione di un turismo mondano grazie ai due industriali, Gaetano Marzotto e Angelo Rizzoli, che hanno contribuito alla sua valorizzazione, ma di pari passo con lo sviluppo d'élite gli ospiti metropolitani e internazionali facevano conoscenza con la vera isola, con i contadini che a stento conoscevano l'italiano, ma avevano una virtù che si rivelò uno dei punti di forza della nuova offerta turistica che si andava sviluppando: la spontaneità genuina.

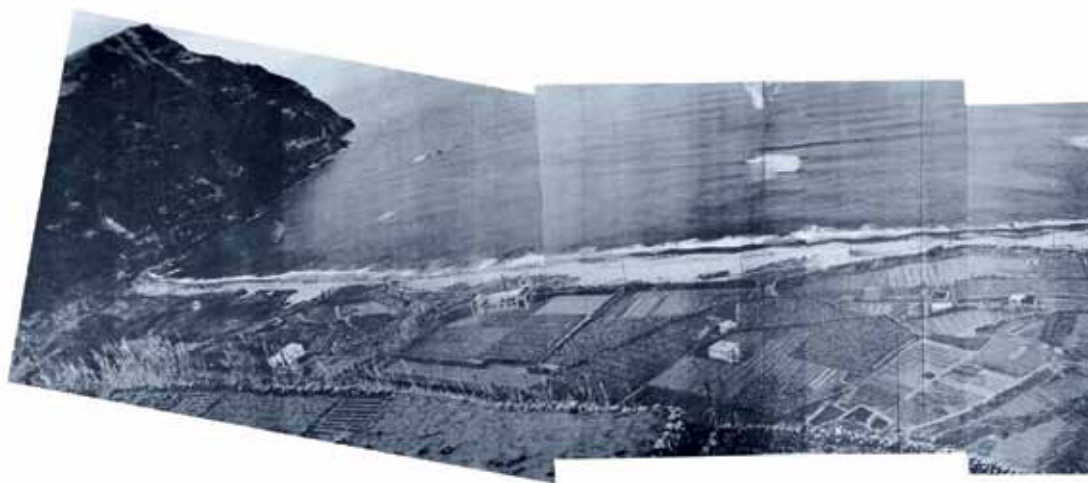
La stessa spontaneità con cui Pasquale Castagliuolo (Pasquale il Tassista) oggi mi racconta storie d'altri tempi, un periodo emozionante soprattutto per i primi turisti che guardavano con curiosità uomini e donne trascorrere faticose giornate nei campi, con la schiena piegata ed il sole che non dava tregua, fin quando non avveniva la magia: con un cenno della mano l'ospite era invitato nel campo per assaggiare le primizie ed intanto la donna correva a prendere la bottiglia di vino per

poets that have glorified its charm.

Since 50's the island had a good period in which became a tourist destination thanks to also the work of two managers, Gaetano Marzotto and Angelo Rizzoli. These two men have contributed to its improvement, joining the culture of the intellectual men and the ignorant peasants, so that this elements represented a real strong point: discovering the genuine spontaneity.

The spontaneity of Pasquale Castagliuolo (Pasquale il Tassista)

in telling stories of the past, a time rich in emotions, specially for the first tourists that admire men and women to spend hard days working in fields, bending their backs and the persistent sun, when, suddenly, started the magic: through a wave, the guest was invited to the field to taste the firstlings while the woman ran to take the wine-bottle and enjoying a real-life moment, where a sign is more worth than any words. 'Poor' salads with potatoes, enveloped in sheets and immersed in wells cooked with steam, had rustled up, the stole bread with



un momento di rara intensità umana dove i gesti valevano più di qualsiasi parola. S'improvvisavano insalate "povere" con le patate che erano avvolte in teli e immerse nei pozzi d'acqua termale per una cottura al vapore, o il pane raffermo condito con pomodoro, cipolle, basilico e olio, le forchette erano paletti di bambù che divennero souvenir per i turisti da mostrare una volta a casa: questi racconti sono la prova che la felicità vera è quella che costa poco. Oggi giorno sentiamo parlare di fidelizzazione della clientela, ma con orgoglio possiamo dire che la prima forma di fidelizzazione ci è stata insegnata dai nostri padri che senza chiedere nulla in cambio presentavano la nostra isola nella sua forma più vera: assaporandola dalla terra, che poi è fonte di vita.

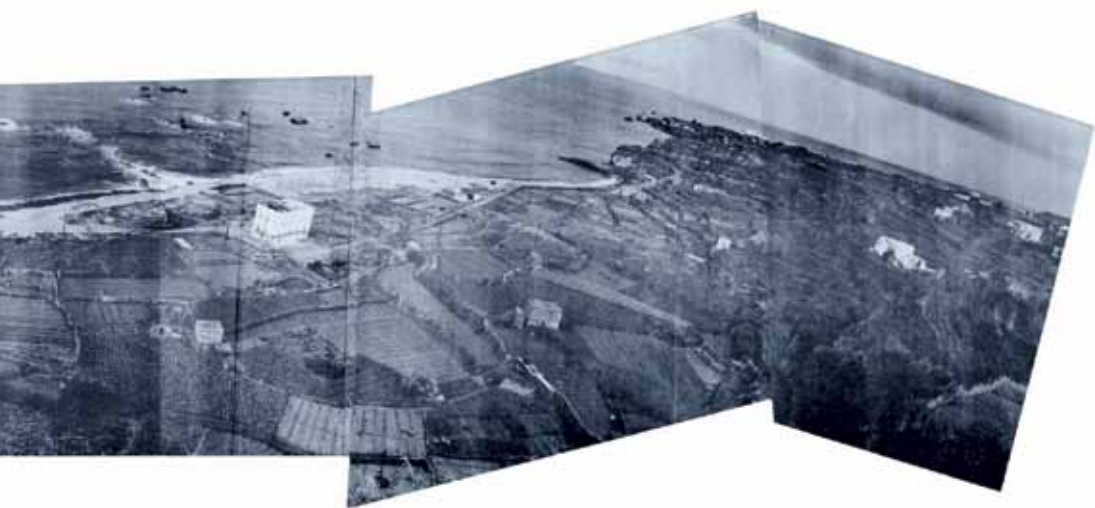
Aniello Castagliuolo (Aniell' e Ignazio), Andrea Buonomano (Sassulill'), Luigi Castagliuolo (U'Frung't), Bernardo Castagliuolo (Cazzuol') sono alcuni tra i protagonisti di un'epoca dove l'uomo sposava, e rispettava, la terra formando un legame indissolubile fatto di tanta fatica, sacrificio ma con la consapevolezza di vivere per il piacere dei buoni sapori, ma soprattutto di nobili principi. Per i turisti dell'epoca l'incontro nelle "siene" era un appuntamento da non mancare, da ripetere ogni anno. Quello che rese Ischia originale erano questi gesti che il turista, all'inizio, non riusciva a spiegarsi con il contadino altresì sorpreso da tali reazioni, poiché questi nobili gesti li riteneva del tutto normali in quanto: chi dalla vita chiede solo l'essenziale avrà sempre un sorriso originale, un sorriso onesto come la terra e il mare! ■

tomato, onions, basil and oil, using bamboo stakes as forks represented an unusual way to eat, so tourists considered them souvenirs to show at home: these stories are the proof that the real happiness is that low-cost!

Aniello Castagliuolo (Aniell' e Ignazio), Andrea Buonomano (Sassulill'), Luigi Castagliuolo (U'Frung't), Bernardo Castagliuolo (Cazzuol') are also some protagonists of the past, when a man get married respecting the land to form an indissoluble link made of effort, sacrifice but with

very awareness to live for the pleasure of good tastes, especially of high-principled. For the tourist of the time the meeting with 'siene' was an important appointment, to repeat always.

What made Ischia an original place, were those signs that, initially, the tourist didn't understand also because these same signs were, absolutely, something of usual for the peasant: who wants only the necessary of life, will have always a real smile, a genuine smile like land and sea! ■



Calendario eventi aprile

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>

- “Il cibo non basta” - mostra Fotografica presso i “Giardini Ravino”, Forio. Campagna internazionale per arginare la strage di 5 milioni di bambini malnutriti (fino al 3 maggio).
- Il Mostra d'Arte e Fotografia “Ischia l'Isola Verde” - “Memorial Tony di Nicola” presso il “Museo civico del Torrione”, Forio. Dal 23 aprile al 1° maggio. · 18.00 - 21.00

- 11:00 Forio - Piazzale del mercato comunale: benedizione dei rami di ulivo
- 17:00 Forio - Giardini la Mortella Duo G. Brinckmeier - R. Benvegn
- 19:00 Forio - Parrocchia S. Sebastiano: Bacio del Manto della Madonna Addolorata
- 19:00 Ischia - Torneo di Burraco
- 20:30 Forio - Sacra Rappresentazione della Passione e Morte di Gesù tra le rocce di Zaro

Venerdì 15 aprile 2011

- 11:00 Forio - Parrocchia S. Sebastiano: Processione in onore della Madonna Addolorata
- 15:00 Ischia - Biblioteca Antoniana: La scienza nell'Italia unita
- 17:00 Casamicciola - Via Crucis al Majo
- 19:00 Ischia - Sala Poa: “La Grotta del Mago” - Tra natura e cultura

Mercoledì 20 aprile 2011

- 16:00 Casamicciola - Chiesa del Purgatorio al Majo: S. Messa e processione con l'effigie della B.M.V. Addolorata verso la Congrega di S.Maria della Pietà

Giovedì 21 aprile 2011

- 10:00 Ischia - Chiesa Cattedrale: S. Messa Crismale presieduta da S. Ecc. Rev. ma Mons. Filippo Strofaldi
- 19:00 Casamicciola - Chiesa S. Antonio: S. Messa in Coena Domini
- 20:00 Casamicciola - Basilica S. Maria Maddalena: S. Messa in Coena Domini

Venerdì 22 aprile 2011

- 03:30 Casamicciola - Congrega di S. Maria di Pietà - “Madonna di notte”: processione dell'effigie della B.M.V. Addolorata per le strade di Casamicciola
- 06:00 Procida - Per le vie del centro: Processione del Cristo Morto e dei Misteri
- 18:00 Casamicciola - Chiesa S. Antonio: Azione liturgica in Passione et Morte Domini. Al termine, Via Crucis per le strade di Perrone
- 19:30 Casamicciola - Basilica S. Maria Maddalena: Azione liturgica in Passione et Morte Domini. Al termine, processione del Cristo morto e della B.M.V. Addolorata verso la Chiesa del Purgatorio al Majo

Sabato 16 aprile 2011

- 09:00 Ischia - Biblioteca Antoniana: La scienza nell'Italia unita
- 09:30 Forio - Parrocchia S. Sebastiano: Settenario e Processione in onore della Madonna Addolorata
- 17:00 Forio - Giardini la Mortella Duo G. Brinckmeier-R. Benvegn

Domenica 17 aprile 2011

- 07:30 Casamicciola - 13° Anniversario della Morte del Ven. Giuseppe Morgera
- 09:30 Forio - Parrocchia S. Sebastiano: Settenario e Processione in onore della Madonna Addolorata
- 09:30 Lacco Ameno - Museo Villa Arbusto - Settimana della cultura. Ingresso libero
- 11:00 Casamicciola - Basilica S. Maria Maddalena: benedizione dei rami di ulivo.

- 19:30 Forio - Per le vie del centro storico: Actus Tragicus, rappresentazione in costumi d'epoca

Sabato 23 aprile 2011

- 17:00 Forio - Giardini la Mortella: Concerto della pianista Ilaria Loatelli
- 19:00 Forio - Parrocchia S. Sebastiano: Incoronazione della Madonna con dei fiori al canto del "Regina Coeli"
- 22:30 Casamicciola - Chiesa S. Antonio: veglia Pasquale
- 23:00 Casamicciola - Chiesa S. Maria Maddalena: Veglia Pasquale

Domenica 24 aprile 2011

- 10:30 Forio - Per le vie del centro storico: Corsa dell' Angelo. Sacra rappresentazione che riproduce il momento dell'incontro della Madonna con il figlio risorto.
- 12:00 Casamicciola - Piazza Marina: Sacra rappresentazione della Resurrezione di nostro Sign. Gesù Cristo
- 12:00 Lacco Ameno - P.zza S. Restituta: Rappresentazione della corsa dell'Angelo
- 16:00 Forio - Chiostro di S. Francesco: Torneo di scacchi semilampo
- 17:00 Forio - Giardini la Mortella: Concerto della pianista Ilaria Loatelli

Lunedì 25 aprile 2011

- 09:00 Casamicciola - Processione della Perdonanza. Dalla Basilica di S. Maria Maddalena alla Basilica-Santuario di S. Restituta Vergine e Martire. All'arrivo celebrazione della S. Messa.
- 18:30 Casamicciola - Santuario dell'Immacolata alla Sentinella: S. Messa. Al termine, l'immagine della B.V.M. sarà riportata in processione alla Basilica di S. Maria Maddalena.
- 19:00 Barano - frazione Buonopane: La N'drezzata - spettacolo folkloristico

Martedì 26 aprile 2011

- 20:00 Forio - Chiostro di S. Francesco: Torneo di Scala 40

Sabato 30 aprile 2011

- 17:00 Forio - Giardini la Mortella: Concerto del pianista Giulio Biddau

Domenica 1° Maggio 2011

- 17:00 Forio - Giardini la Mortella: Concerto del pianista Giulio Biddau

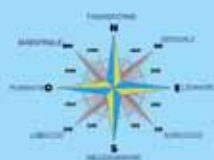
Sabato 7 maggio 2011

- 17:00 Forio - Giardini la Mortella: Concerto della pianista Silvia Tessari

Domenica 8 maggio 2011

- 07:00 Forio - San Francesco: Festeggiamenti in onore di San Francesco di Paola
- 17:00 Forio - Giardini la Mortella: Concerto della pianista Silvia Tessari





STRADA DEL
STRADA del VINO
ISOLA D'ISCHIA

TIPICI DE



M a

$1 \text{ km} = 1000 \text{ m}$
 $\frac{9}{1000} = \frac{25}{40} = \frac{5}{8}$
 $\frac{5}{8} = \frac{5 \times 125}{8 \times 125} = \frac{625}{1000}$

MAURO IMPROTA a tutto gas!



Titolo
A tutto gas!

Autore
Mauro Improta

Pagine
200

Prezzo
€ 19,00

Codice ISBN
978-88-903407-4-1

Codice EAN
9 788890 340741

Formato
17,6x24,5 cm

Confezione
Copertina morbida

Distribuzione per le librerie
A.L.I. Libri

A TUTTO GAS!

di **Mauro Improta**, introduzione di **Vincenzo Salemme**

Uno dei cuochi più simpatici e frizzanti della "Prova del Cuoco", noto al grande pubblico televisivo per la lestezza dei suoi gesti si cimenta con un'impresa assai ardua e stimolante: creare pietanze saporite e stuzzicanti in 5, 10, 15, 20, 30, 45, 60 minuti. Basta avere in dispensa le cose giuste e ingredienti genuini, dotarsi di un pizzico di sana genialità e chiunque può preparare per se stesso o per la propria famiglia qualcosa di veramente

originale e gustoso. 80 piatti pieni di brio per chi ha poco tempo da dedicare ai fornelli ma ama mangiare bene.

Alcuni degli amici più cari di Mauro, Vincenzo Salemme e Gigi D'Alessio, assaggeranno le sue preparazioni comparando qua e là all'interno del libro con commenti e immagini.



Profumo di primavera nell'aria

Spring time

di Rossella Guarracino

Voglia di compagnia
e di belle scorpacciate
all'aria aperta

Godersi il primo sole
passeggiando su una
delle splendide spiagge
assolate di Ischia credo
sia il sogno di chiunque
conosca l'isola.

Arrotolarsi i calzoni
alla caviglia, poggiare i
piedi nudi sulla sabbia
appena calda e sentire un
brivido quando l'acqua
fredda arriva a bagnarli.
Buttarsi alle spalle le
fatiche dell'inverno e
precipitare nella voglia
di stare senza far niente,
di oziare leggendo
brandelli di un libro
romantico abbandonato
sul comodino da mesi e,
nel frattempo, sorseggiare
un fresco vinello all'aria
aperta.

Che c'è di meglio, mi
chiedo?

L'inizio di una nuova
stagione porta con sé
sempre qualcosa di
magico ed elettrizzante
al tempo stesso. Se poi
si tratta della primavera,
questa sensazione è
ancora più forte. E non
va ignorata: neppure a
tavola dove tutto cambia
e si trasforma. Le zuppe
fumanti si fanno da
parte e cedono il passo
alle tenere insalatine
di stagione a base di
asparagi, fave, piselli e
zucchine; le preparazioni
elaborate lasciano il
posto alla freschezza di
piatti sontuosi ma allo
stesso tempo intriganti
e leggeri ai quali è
impossibile resistere.
Se volete che la
primavera entri nelle
vostre case, caparbia,
prepotente e irresistibile,
provate a rifare qualcuna
di queste ricette e vi
sentirete immediatamente
pervasi da una nuova
energia vitale e dalla
voglia di stare in
compagnia.

*Non rinuncio mai a un buon carciofo quando lo trovo
sul banco di Giuseppina Lucci, mio fornitore ufficiale di
frutta e verdura da quando vivo a Forio. E, se ho tempo,
li preparo sempre in questo modo perché ne apprezzo
tutto il gusto, fino all'ultima foglia.*

Carciofi In Umido

Stewed artichokes

INGREDIENTI:

(per 4 persone:)

- + 4 carciofi interi
- + una manciata di capperi
- + una manciata di olive nere
- + uno spicchio d'aglio
- + prezzemolo
- + olio evo
- + sale, pepe

PROCEDIMENTO:

- Private i carciofi delle foglie esterne più dure e mondate il gambo lasciandone attaccato un pezzetto. Immergeteli in acqua acidulata con succo di limone per evitare che anneriscano.

- Preparate un trito fine di aglio e prezzemolo. Allargate leggermente i carciofi, uno per uno, e farciteli con il trito preparato, con i capperi e con le olive nere denocciolate.

- Sistemateli all'impiedi in una casseruola a bordi mediamente alti, irrorateli con un generoso filo d'olio e fateli insaporire per un paio di minuti a fuoco alto. Bagnate con mezzo bicchiere d'acqua, chiudete con il coperchio e fate cuocere per 40-45 minuti.

Will to company and abundant bellyful in the open air.

Enjoying the first sunny days, walking along the splendid beaches of Ischia, I believe be a fabulous dream.

Rolling up own pants, put own foot down, on the warm sand and feeling a shiver when the cold water baths you. Avoiding to think about the hard winter job and idling, reading a good book and meanwhile drinking a fresh wine in the open air.

What more could you ask for?

The beginning of a new season takes something of magic and excitant at the same time. In spring, this emotion is more strong. Not avoid it: in cooking where everything changes. The fresh seasonal salads with asparagus, broad bean, pea and courgette take the soups' place ; the fresh dishes take the elaborated one's place, impossible to resist.

If you want to feel the spring air, you must prepare these recipes to feel immediately the spring air inside you.

INGREDIENTI:
(per 4 persone:)

- + 500 g di fave
- + 100 g di pecorino
- + il succo di 1 limone
- + menta
- + olio evo
- + sale, pepe

PROCEDIMENTO:

- Sgusciate le fave e sbollentatele per qualche minuto in acqua bollente leggermente salata, scolatele, freddatele immergendole subito in acqua ghiacciata e spellatele.

- Mettetele nel bicchiere del mixer tenendone qualcuna da parte per la decorazione del piatto; unite qualche fogliolina di menta, un cucchiaino di succo di limone, un filo d'olio e un pizzico di sale e di pepe. Frullatele alla massima velocità fino a ottenere una bella crema.

- Trasferite il composto in una terrina e fatelo raffreddare in frigorifero per una mezz'ora.

Servitelo con il formaggio pecorino a scaglie e con fettine di pane tostato o fritto.

Purea Di Fave al Pecorino

Purea of bean and pecorino

Vado pazza per le fave: mi piacciono crude (ovviamente come accompagnamento per affettati o torte rustiche), ma anche cotte insieme con la pasta o, più semplicemente, come antipasto cremoso da servire con pane tostato e pezzetti di formaggio pecorino.



Gnocchi Al Sugo

Gnocchetti and tomato sauce

Mamma mia che buoni!

Ci va un po' di tempo per prepararli e soprattutto un po' di occhio per non sbagliare le consistenze, ma vi garantisco che con questa ricetta riscuoterete un successo strepitoso. Mia madre è una vera artista e ogni volta che li prepara non fa in tempo a metterli a tavola che già sono scomparsi!

INGREDIENTI:

(per 4 persone):

per gli gnocchetti:

- + 4 patate di media grandezza
- + 150 g di farina
(la quantità di farina dipende dalla consistenza delle patate)
- + sale

per il condimento:

- + 1 kg di pomodori S. Marzano
- + ½ cipolla
- + 1 spicchio d'aglio
- + 1 dl di olio extravergine
- + sale

per finire:

- + basilico o prezzemolo
- + parmigiano

PROCEDIMENTO:

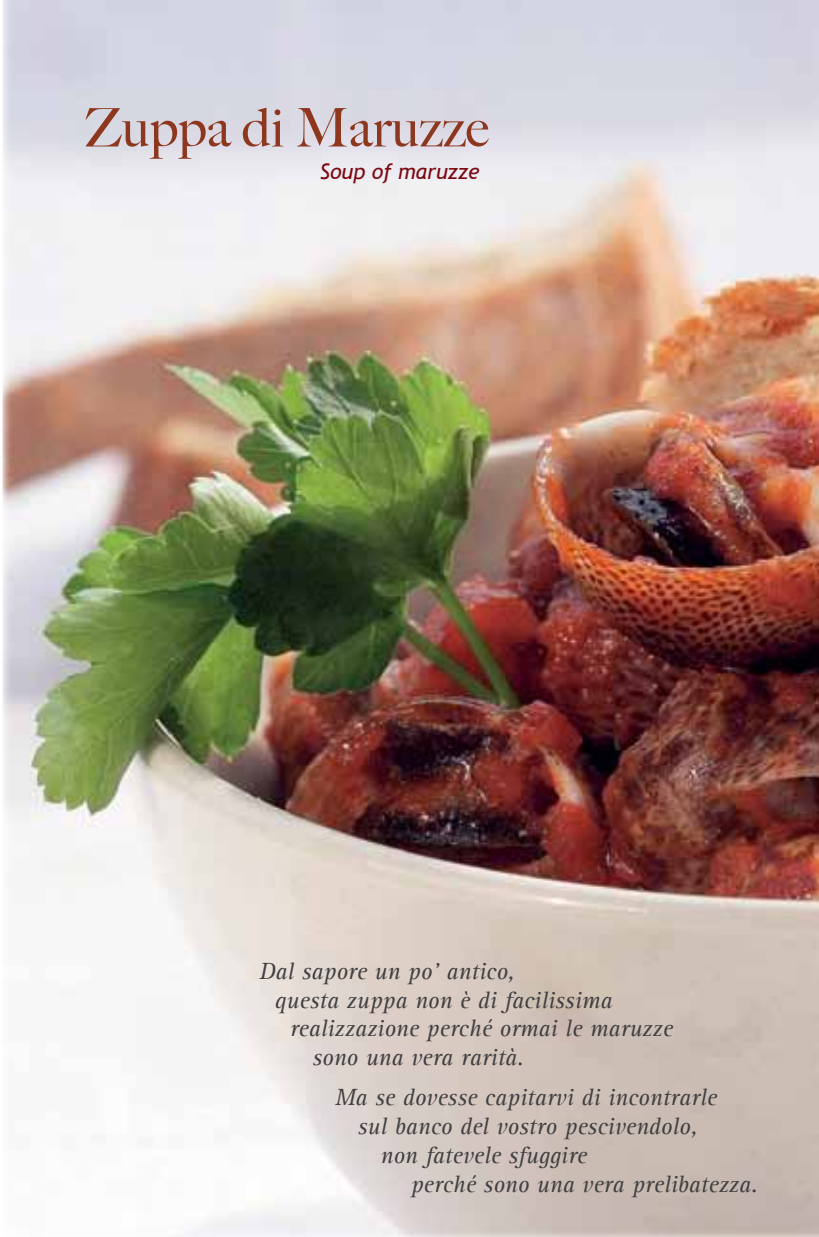
- Per gli gnocchi.
Mettete le patate in una casseruola, copritele d'acqua fredda e lessatele. A fine cottura, scolatele, pelatele ancora calde e schiacciatele con lo schiacciap patate facendo cadere la purea su una spianatoia, al centro di una fontana di farina. Regolate di sale e lavorate energicamente con le mani per ottenere un impasto liscio e morbido.
- Ricavate dall'impasto tanti piccoli bastoncini e divideteli a tocchetti regolari di 2 cm circa, poi, cavateli rotolandoli sull'apposito rigagnocchi o sui rebbi di una forchetta.
- Per il condimento.
Lavate i pomodori e tuffateli in acqua bollente per 30 secondi; sollevateli con un mestolo forato e, ancora caldi, spellateli, privateli dei semi e tagliateli a tocchetti.
- Scaldate l'olio in una casseruola e rosolatevi la cipolla affettata finemente e lo spicchio intero. Unite i pomodori, regolate di sale e fate cuocere per 20 minuti a calore moderato.
- Lessate gli gnocchi in abbondante acqua salata e tirateli su con la schiumarola non appena vengono a galla, trasferiteli in un piatto da portata e conditeli con il sugo di pomodori, abbondante basilico e parmigiano grattugiato.

PROCEDIMENTO:

- Lasciate spurgare le lumache di mare in abbondante acqua salata, poi scolatele e sciacquatele ripetutamente sotto l'acqua corrente.
- In un tegame di coccio fate scaldare l'olio e imbionditevi un trito fine di aglio, peperoncino e gambi di prezzemolo. Quando il trito sarà ben dorato, aggiungete le maruzze e fatele insaporire mescolando con un cucchiaino di legno.
- Incorporate il passato di pomodoro, coprite con il brodo vegetale e proseguite la cottura a calore moderato per circa 30 minuti lasciando addensare. Infine, insaporite con il prezzemolo tritato e verificate di sale.
- Togliete dal fuoco e servite accompagnando con fettine di pane tostato.

Zuppa di Maruzze

Soup of maruzze



*Dal sapore un po' antico,
questa zuppa non è di facilissima
realizzazione perché ormai le maruzze
sono una vera rarità.*

*Ma se dovesse capitarvi di incontrarle
sul banco del vostro pescivendolo,
non fatevele sfuggire
perché sono una vera prelibatezza.*

INGREDIENTI:

(per 4 persone:)

- | | |
|--------------------------------------|----------------------|
| + 500 g di maruzze (lumache di mare) | + 1 spicchio d'aglio |
| + 300 g di passato di pomodoro | + 1 peperoncino |
| + 1 l di brodo vegetale | + 15 cl d'olio extra |
| + 1 ciuffo di prezzemolo | + sale |

Muffin Di Piselli

Muffin of peas



INGREDIENTI: (per 4 persone:)

- + 200 g di piselli
- + 1 cipolla
- + 100 g di prosciutto cotto a dadini
- + 200 g di ricotta
- + 300 g di farina
- + 6 uova
- + 100 g di parmigiano grattugiato
- + 2 bustine di lievito per torte salate
- + prezzemolo
- + olio evo
- + sale

Da qualche tempo mi è venuta una vera e propria mania per i muffin: li trovo deliziosi e adoro prepararli. Ne realizzo di tutti i tipi, ovviamente approfittando dei prodotti freschi di stagione. Quelli che vi propongo hanno il pregio di essere molto intriganti e saporiti: perfetti come antipasto e come spuntino di metà giornata.

PROCEDIMENTO:

- Tritate la cipolla e fatela soffriggere con un filo d'olio. Unite i piselli, bagnateli con una tazzina d'acqua e fateli cuocere per 10-15 minuti; a fine cottura, aggiustate di sale e profumate con il prezzemolo tritato.
- Setacciate la farina con il lievito in una terrina.
- A parte lavorate a crema la ricotta con il formaggio grattugiato, le uova e il prosciutto cotto tagliato a dadini.
- Unite i due composti e amalgamateli bene, regolate di sale, poi, incorporate i piselli.
- Mettete negli stampini da muffin e fate cuocere in forno caldo a 180° per 25 minuti.

Stewed artichokes

I don't give up a good artichoke when I see it on the stand by Giuseppina Lucci, my official provider of fruits and vegetables for I live in Forio. If I have time, prepare this dish and taste its flavour completely!

INGREDIENTS - 4 servings:

- + 4 artichokes
- + capers
- + olives
- + clove of garlic
- + parsley
- + oil
- + salt
- + pepper

DIRECTIONS:

- Take the levies from the artichokes. Put in hot water with lemon juice to avoid that turn black.
- Prepare clove of garlic and parsley. put in the artichokes capers olives.
- Put all in the terrine in abundant oil and cook for few minutes. Sprinkle with a glass of water, put the cover and finally cook for 40-45 minutes.

Purea of bean and pecorino

I adore beans: I like them especially if are less cooked, but also cooked with pasta are delicious, as antipasto to serve with toast and parmesan

INGREDIENTS - 4 servings:

- + 500 g of beans
- + Orange juice
- + 100 g of pecorino
- + mint
- + oil
- + salt and pepper

DIRECTIONS:

- Hull the beans and boil for few minutes in hot salt water, after drain in cold water and peel them
- Put them in glass, add some leaves of mint, a spoon of lemon juice, a drizzle of oil and salt and pepper. Stir until fluffy
- Put the mix in a bowl and cool in fridge for half an hour.
- Serve with cheese and toasts.

Gnocchi and tomato sauce

It's simply delicious! This recipes is a real success. My mother is an artist to prepare them and as she serves them, on the table, finish immediately!

INGREDIENTS - 4 servings:

to prepare gnocchi:

- + 4 potatoes
- + 150 g of flour
- (depending on the potatoes)
- + salt

to the sauce:

- + 1 kg of San Marzano tomatoes
- + ½ onion
- + 1 clove of garlic
- + 1 dl of oil
- + salt

to finish:

- + basil or parsley
- + parmesan

DIRECTIONS:

- To the gnocchi:
Put the potatoes in a bowl with cold water and boil. Drain, peel them and mix to create a purea. Add salt and combine to obtain a soft mix.

Pick up from the mix small sticks of 2 cm and then pass them in the cava gnocchi or through a fork.

- To the sauce:
Wash tomatoes and put them in hot water for 30 sec; peel them removing the seeds.
Put the oil in a terrine and fried the onion and the clove of garlic. Add tomatoes and salt and cook for 20 minutes.
- Boil the gnocchi in abundant salt water and when they are cooked, add the tomatoes' sauce with basil and parmesan.

Soup of maruzze

Of ancient flavour, this soup is not so easy to prepare, because the periwinkles have become a rarity. But if you find them, don't avoid to prepare this special dish!

INGREDIENTS - 4 servings:

- + 500 g of maruzze (periwinkle)
- + 300 g of tomatoes sauce

- + 1 l of vegetable stock
- + 1 parsley
- + 1 clove of garlic
- + 1 pepper
- + 15 of oil
- + salt

DIRECTIONS:

- Leave the periwinkles dredge in abundant salt water, then drain them and wash with fresh water.
- In a terrine put the oil and the clove of garlic, pepper and parsley.
- Them add the periwinkles and flavour them through a wood spoon.
- Add the sauce tomatoes, the vegetable stock and continue cooking for 30 minutes. Finally season the mix and salt.
- Serve with toast.

Muffin of peas

For a long time I think always about muffin: I adore them. I prepare them in many different ways, with fresh seasonal products. I offer to you interesting recipes to prepare them in few time.

INGREDIENTS - 4 servings:

- + 200 g of peas
- + 1 onion
- + 100 g of cooked ham in pieces
- + 200 g of ricotta cheese
- + 300 g of flour
- + 6 eggs
- + 100 g di parmesan
- + 2 bag of cake's yeast
- + parsley
- + oil
- + salt

DIRECTIONS:

- Chop the onion and fry in oil. Combine peas with a glass of water and cook for 10-15 minutes; add salt and parsley.
- Sift flour with the yeast in a terrine.
- Apart mix ricotta cheese in cream with the parmesan, eggs and the cooked ham in pieces.
- Join the two mix with salt and peas.
- Put in cookie and bake at 180° for 25 minutes.

Prodotti tipici

Arte, artigianato e sapori dell'isola d'Ischia



Ischia Salumi

Via Angelo Migliaccio, 46
(a 150 mt. dalla Sorgente
Nitrodi) - Barano d'Ischia
Tel. +39 081 906011
www.ischiasalumi.it



Chi ha detto che la tradizione gastronomica dell'Isola d'Ischia è fatta solo di ottimo pesce fresco, frutti di mare, crostacei e vino d.o.c.? Ischia Salumi, è una piccola azienda a conduzione familiare, i suoi prodotti, genuini, sono rispettosi della più antica tradizione contadina ischitana.

Tutto passa per le nostre mani, che rappresentano la terza e la quarta generazione di una famiglia da sempre dedita a questa attività un po' insolita per un "posto di mare". Quale garanzia migliore sulla Vostra tavola?

Who said the gastronomic tradition of the Island is made of only excellent fresh fish, seafood, crustacean and AOC wine? Ischia Salumi is a small family business, its products, genuine, respect the most ancient rural island tradition.

All is controlled by us, and we take part in the third and fourth generation of a family that all along conducts this activity, even if unusual for a 'sea place'. What better security on your tables?


IschiaThermæ
COSMETICI NATURALI

A BASE DI ACQUA TERMALIS DELL'ISOLA D'ISCHIA

Via Monsignor Schioppa 17 - 80075 Forio (NA)

Tel: +39 081.997745 - Fax: +39 081.997644

www.ischiathermae.com



Local products

Art, craft and herbs of the island of Ischia



Dolci Capricci

Via Provinciale Lacco, 20
loc. Fango - Lacco Ameno
Tel: +39 081 3330116



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

*Close your eyes and let your senses free to guide you. At the beginning you can taste something of special, it'll be the lightness to surprise, olfaction will be inebriated by an intense and balanced aroma.
But 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's simply delicious! Claudio and Silvana wait for you to cheer with the ancient Neapolitan confectionary tradition.



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 Casello Aragonese tel.: 081 992834
Ingresso ordinario: euro 10,00
Linee bus: 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.

E' 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

*Position at Ischia Ponte
Opening hours: every day from 09.00 to 19.30
Box office tel: 081 992834
Full price: euro 10,00
Bus lines: 15 - 7*

The Castello Aragonese is the symbol of the island of Ischia. It's pleasant visiting it.

It's 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 magna 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 miles.



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 65" - € 10,00
tel. 081986220 - fax 081986237 - www.lamortella.org
Linee bus: 1, 2, CD, CS, 24

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
Ingresso: Full price - € 12,00; "Over 65" - € 10,00
tel. 081986220 - fax 081986237 - www.lamortella.org
Bus lines: 1, 2, CD, CS, 24

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
Telefono: 081 996103 - Fax: 081 3330288
Ingresso: Adulti - euro 5,00 ; "Over 65" - euro 3,00
Studenti e residenti dell'isola - euro 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
Telephone: 081 99 61 03 - Fax: 081 333 02 88
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 contains archaeological and cultural finds of a rare beauty and importance, the famous Nestor's Cup.

Luoghi di interesse

Le principali attrattive turistiche dell'isola

La Colombaia



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 19.00
Ingresso: Adulti - € 5,00; Ridotto - € 3,00
tel. 345.9608296 - www.fondazioneacolombaia.it
Linee bus: 1, 2, CD, CS, 24

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 19.00
Full price: Adult - € 5,00; Resident - € 3,00
tel. 345.9608296 - www.fondazioneacolombaia.it
Bus lines: 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 culturale e dei beni culturali, gestisce il Museo Visconti e i centri di documentazione collegati. Centro di eccellenza per il cinema, La Colombaia offre una mostra permanente di foto dell'opera del Maestro ed un caffè letterario aperto tutte le sere, lunedì escluso.

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

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.

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

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



Giardini Ravino

What to see

The main tourist attractions of the island



S.S. 270 (loc. Citara)

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

Ingresso ordinario: euro 8,00

Tel. + 39 3294983923 - www.ravino.it

Linee bus: 1, 9, CD, CS

Nessuno può sfuggire alla seduzione di questo originale angolo di verde.

Estesi su una superficie di 6,000 mq, nel versante sud-ovest dell'isola d'Ischia, i "Giardini Ravino", accessibili ai disabili, offrono una straordinaria varietà di piante esotiche e mediterranee. Gli esemplari cactacei, vere e proprie sculture viventi, sono il frutto di una collezione privata quarantennale che l'appassionato non può assolutamente perdere.

I giochi d'acqua, l'armonia delle sculture naturali, l'atmosfera del lounge caffè, le alchimie dell'innovativo laboratorio floreale, completano questo angolo di paradiso, ove natura e benessere si fondono in un connubio indimenticabile.

S.S. 2710 (loc. Citara)

Open from: March to November, on Mondays, Thursdays, Fridays and Sundays from 9,00 a. m. - to the Sunset.

Full pricet: € 8,00

Telephone: +39 3294983923 - www.ravino.it

Bus lines: 1, 9, CD, CS

No one can escape from the seduction of this original green area. Stretched on 6,000square metres, to the South-West of the island, the 'Giardini Ravino', accessible to the invalids, offer a vast range of exotic and Mediterranean plants. The cactus specimens, real living sculptures, are the result of a private forty collection not to be missed.

The water's plays, the harmony of the natural sculptures, the atmosphere of the lounge café, the alchemy of the floral laboratory very innovative, complete this idyllic spot, where nature and wellness create an unforgettable union.



Succhivo. Viaggio nelle periferie dell'isola d'Ischia

di Giuseppe Mazzella

Ischia, tra Ali Babà e Champagne
ovvero l'Oriente e l'Occidente

Una comunità di 300 abitanti
con la loro secolare identità:

- la nuova economia turistica al posto di quella contadina;
- il fascino della quiete e del panorama;
- l'antica chiesetta;
- l'ultima pittrice della colonia straniera.

"Dove cominciano, in fin dei conti, i diritti umani universali? Nei piccoli luoghi, vicino a casa, tanto vicino e tanto piccoli che non si possono vedere su una qualsiasi mappa del mondo....".

Il tratto del discorso di Eleonora Roosevelt alla proclamazione dei diritti universali dell'Uomo (1948) che abbiamo scelto come epigrafe del Movimento per il Comune Unico dell'isola d'Ischia - avviato con un Gruppo di Amici su Facebook e che ha già superato i 500 aderenti - costituisce il nostro viatico per un viaggio in quelle che chiamiamo le periferie dell'isola d'Ischia cioè i luoghi tanto vicino e tanto piccoli che vengono trascurati dall'attenzione perfino dei media locali. Sono esclusi dal grande turismo di massa che preferisce i centri più attrezzati della costa - Ischia Città, Casamicciola, Lacco Ameno, Forio - con i grandi alberghi dalle quattro ed alle cinque stelle e con tutti i comfort post-moderni comprensivi di beauty center. Sono esclusi anche dalle infrastrutture civili pubbliche come i Musei e le Biblioteche e dalle strutture civili private come la Galleria d'Arte o la Libreria e così riteniamo che i diritti civili non sono eguali in tutta l'isola.

Se i Comuni dell'isola sono sei - Ischia, Casamicciola, Lacco Ameno, Forio, Barano e Serrara-Fontana ed anzi erano sette quando furono istituiti dalla dominazione francese nel 1806 con Testaccio, aggregato a Barano nel 1873, le "località" o le "frazioni" o semplicemente le "comunità" sono molto di più. Queste "comunità" - di cui forse la più nota è Panza il cui "casale" è già segnato nella carta geografica di Abramo Ortelio del 1590 - non hanno mai rinunciato alla loro individualità, al loro dialetto, ai loro usi e costumi, ai loro nomi e cognomi e perfino alle loro ataviche conflittualità con il vicino dell'altra "comunità". Hanno tutte la loro chiesa ed il loro santo protettore e la festa patronale. Nell'intera isola d'Ischia che oggi conta 65 mila abitanti sparsi su un territorio di appena 46 Km² si contano 75 chiese la gran parte costruite nei secoli XVII e XVIII secoli. Nel XVIII secolo c'erano almeno 200 preti per una popolazione che era già di circa 16 mila abitanti.

Succhivo- trip around the suburbs of the Island of Ischia

by Giuseppe Mazzella

*Ischia between Ali Babà and Champagne,
that is the Orient and the West*

*A community with 300 inhabitants and their
centuries old identity*

- the new tourist economy instead of the peasant one
- the charm of the quiet and panorama
- the ancient church
- the last painter of the foreign colony

*"Where begin the universal human rights? In the small
places, near to home, so near as small that are invisible
on the map of the world..."*

*This piece of
the speech by
Eleonora Roosevelt at
the proclamation of
the Universal Human
Rights (1948)
represents our
viaticum of a trip in
those that we called
the suburbs of the
island of Ischia, that
is places so near and
small as not paying
attention.*

*They are not included
in the great mass
tourism that prefers
the more equipped
centres of the coast
- Town of Ischia,
Casamicciola, Lacco
Ameno, Forio - with
the all comforts' 4
and 5-stars hotels,
inclusive of beauty
center.*

*They are not
included in the
public structures
like Museum and
Libraries and also
the private one like
Galleria d' Arte*

*or Library. If the
municipalities of
the island are six -
Ischia, Casamicciola,
Lacco Ameno, Forio,
Barano and Serrara
Fontana, on the
contrary they were
seven when had
instituted after the
French domination in
1806 with Testaccio,
joined to Barano in
1873, the 'localities'
or 'settlements' are
much more. These
'communities' have
never dropped
their individuality,
their dialect,
their customs,
their names and
surnames and even
their near ancestral
conflicts with the
neighbour of the
other 'settlements'.
All they have an
own church and
own patron saint
and feast. In the
entire island, that
nowadays counts
about 65 thousand*

Queste “comunità” sono diventate – dal punto di vista sociale ma anche economico – le periferie rispetto soprattutto alla Città d’Ischia, il capoluogo dell’isola, che concentra non solo tutti gli uffici più importanti – da quelli Sanitari a quelli Giudiziari – ma anche le scuole più importanti ed i centri culturali pubblici e privati come la Biblioteca, la Galleria d’Arte e la Libreria oltre ai più importanti luoghi ludici come le discoteche ed il cinema.

Quella che il prof. Edoardo Malagoli (1923-2001), il Grande Maestro dell’impegno culturale e civile per almeno 2 generazioni di ischitani, chiamava “la pressione storica dello sviluppo” ha realizzato una espansione squilibrata tanto che perfino quella che Waldimiro Frenkel, lo scrittore profugo russo che ha dato all’isola una delle sue Guide più complete, chiamava nel 1934 la “seconda capitale” cioè Forio, il più esteso Comune dell’isola con i suoi 13 Km² di superficie dalla ricchissima storia, non regge più il confronto in termini di infrastrutture e di strutture civili con la Città d’Ischia, l’unico fra i sei Comuni ad avere il titolo di “Città”.

Pensiamo che sia utile un viaggio in queste periferie. Cercare di vedere e capire con l’occhio ed il cervello di un visitatore comprensivo come vivono queste “comunità” e quale peso e confronto sentono con i vicini e con la Città capoluogo. Il viaggio che iniziano con Davide e Salvatore parte da Succchio, la più piccola delle “comunità” dell’isola tanto piccola che al primo impatto non riesci ad individuarla quando vedi sulla strada provinciale che da Panza ti porta a S. Angelo la bella scritta in ceramica “Benvenuti a Succchio” e continui la tua corsa verso la più nota S. Angelo.

Ma Succchio dov’è? Più avanti vedi due bar, uno di fronte all’altro. Si chiamano “Ali Babà” e “Champagne” quasi per indicarti l’Oriente e l’Occidente che Succchio vuole racchiudere.

“Succchio è una piccola comunità di circa 300 abitanti che amministrativamente si trova nel Comune di Serrara-Fontana. E’ una comunità molto antica e l’origine del nome non è mai stata chiarita. Probabilmente significa “sotto il clivo” della montagna”. Il casggiato è posto ai lati della stradina mulattiera che da Panza portava e porta ancora fino a S. Angelo e che è stata interrotta con la costruzione della strada carreggiata provinciale, negli ‘50 del ‘900. Abbiamo 6 piccoli alberghi o pensioni ed una clientela di turisti affezionati che vogliono la quiete di cui circa l’80% straniera, tedeschi soprattutto, da aprile e fino ad ottobre.

inhabitants on a territory of 65 square metres, there are 75 churches built for the most part during the XVII and XVIII centuries. In the XVIII century there were almost 200 priests for a 16thousand persons community.

We think that it is useful a trip around these suburbs. To tend to see and understand through eyes and brain of a visitor how these communities live and what clout and relation feel with their neighbours and with the capital city.

The trip starts with Davide and Salvatore from Succchio, the most small community of the island, so small as invisible at the first sight when you see, along the road from Panza to Sant’Angelo, the signpost ‘Benvenuti a Succchio’ and continue your way to S. Angelo.

But where is Succchio? Further on you see two bars, one of one,

called “Ali Babà” and “Champagne” almost as to indicate the Orient and the West in Succchio.

“Succchio is a small community of about 300 thousand inhabitants, administratively included in the municipality of Serrara Fontana. It’s a very old community and the origin of its name remains unknown.

Probably it means ‘under the slope’ of the mountain. The block of houses is set on the sides of the street from Panza to S. Angelo. We have six small hotels and a closed custom that wants to spend a quiet holiday. Our prices are low-cost 50 or 60 in half broad in high season.”

Vincenzo Iacono, get married to a Swiss, Maria Teresa, and father of two daughters, Angelica and Salomè, manages with his wife and daughters a small pension with a wonderful panorama above

I nostri prezzi sono bassi.50 o 60 euro per l'alta stagione in mezza pensione." Ci dice Vincenzo Iacono, 63 anni, sposato da oltre 30 anni con una svizzera, Maria Teresa, e padre di due figlie, Angelica e Salomè, che gestisce con la moglie e le figlie una piccola pensione dal magnifico panorama su S.Angelo.

"Qui i nostri cognomi sono in maggioranza Iacono e Mattera e siamo tutti figli di padri contadini che traevano dalla terra il loro sostentamento. Avevamo i più bei aranceti e limoneti di tutta l'isola protetti dalle nostre "Cave" e ne abbiamo ancora qualcuno. Abbiamo la nostra chiesetta e perfino la Pro Loco che organizza nell'ampio parcheggio sulla provinciale voluto negli anni '60 del '900 dal sindaco di Serrara-Fontana, Pietro Carlo Mattera, alcuni eventi estivi fra i quali una riuscita "Festa a Tavola" in ottobre" ci spiega Vincenzo Iacono che ci accompagna nel nostro viaggio insieme al presidente della Pro Loco, Vincenzo Maltese, il solo "Maltese" in una "comunità" di "Iacono, Mattera e Di Scala".

La piccola chiesa che si trova sull'antica stradina Panza-S.Angelo a pochi metri dalla strada provinciale carrabile è dedicata alla Madonna di Montevergine. Fu fondata nel 1684 da alcuni esponenti della famiglia Mattera. Nel XVIII secolo per alcuni anni fu custodita da un eremita. Sull'altare c'è una tela della Madonna di Montevergine con i santi Michele e Antonio, molto venerata soprattutto per i pellegrinaggi provenienti dalle vicine contrade e che si effettuano l'8 settembre.

La chiesetta – retta dal parroco di S. Michele di Sant'Angelo Don Vincenzo Fiorentino – ha anche una statua di San Vincenzo Ferreri, il santo di Serrara-Fontana ed ancor oggi il contadino di Serrara, contrada "Calimera", Giovanni Mattera di 88 anni "scende" dalla sua montagna a Succhivo ogni domenica per assistere alla messa delle 11.15 per ringraziare San Vincenzo di una grazia per averlo salvato durante la seconda guerra mondiale. Se lo trovate vi racconta la sua storia.

"Possiamo stimare la superficie di Succhivo in circa 2 kmq e l'edificazione non è stata selvaggia perché c'è ancora tanto verde" spiega ancora Vincenzo Iacono che ci porta nella sua casa a circa 100 metri sul livello del mare situata in "Via Cuotto", una stradina mulattiera, dove S.Angelo si prende per mano e ti incanta così come ti incantano i fichi d'India che nascono spontaneamente nel caldo terreno dove le fumarole permettono alle abitazioni di poter essere

S.Angelo, tell us this story.

"Here our surnames are for the most part Iacono and Mattera and we are all sons of peasant fathers that get from their lands the nourishment.

We had the most beautiful orange groves of the entire island of Ischia, protected by our caves.

We have our church and the Pro Loco that organizes in the wide parking some summer events among which the successful "Festa a Tavola" in October.

The little church set in the ancient street Panza-S.Angelo just a short-walk from the main road, is in honour of Madonna di Montevergine.

The church was founded in 1684 by some Mattera's family members.

On the altar there is a painting of Madonna di Montevergine with saints Michele and Antonio, very venerated specially during pilgrimages from the near

districts from September 8th .

The little church – managed by priest Vincenzo Ferreri, saint of Serrara Fontana and up till now the peasant of Serrara, district "Calimera", Giovanni Mattera 88 years old, 'comes down' the mountain to Succhivo on Sundays to hear mass at 11.15 and thank San Vincenzo for his salvation during the world war.

"We can consider the surface of Succhivo about 2km and the building hasn't been wild because a large greenery area is survived". Vincenzo Iacono so explains, leading us to his home at 100 mt above the sea-level set in 'Via Cuotto', a country street, where S.Angelo is more near to charm you, as well as the ficodindias which come up from the warm soil and where the 'fumarole' permit to the houses to use them as heating system.

utilizzate per il riscaldamento così pare un paesaggio d'Oriente.

In questo paesaggio e fra questi anfratti ha costruito circa vent'anni fa la sua casa la pittrice tedesca Ute Rendl, ultima esponente di una nutrita colonia di pittori svizzeri e tedeschi che negli anni '50 del '900 giunsero in questa parte meridionale dell'isola per manifestare con la pittura le loro emozioni fra i quali Gilles e Barghaer.

Ute ha oggi 69 anni e vive con i suoi 4 cani e d'inverno prepara le sue tele per venderle d'estate a S. Angelo.

"Fui affascinata dall'incanto dei luoghi. Non pensavo di fermarmi per sempre ma il fascino di questo panorama, la quiete che mi circonda, rappresentano il posto ideale per stare con me stessa e dipingere" ci dice Ute mentre ci accoglie in questa stupenda giornata dell'ultima domenica di febbraio in cui l'isola d'Ischia, che è un "Continente", come diceva l'avv. Mario Buono (1905-1987), quasi vuole dare inizio alla lunga estate.

Davide scatta la sua ultima foto e dice: "noi siamo privilegiati a vivere in quest'isola che abbiamo il dovere di difendere anche con una nuova organizzazione civile". ■

In this area and among these gorges the German painter Ute Rendl has built about 20 years ago, his house, the last member of an association of German and Swiss painters that during the 50's and 90's arrived to the South of the island to show in paint their emotions through Gilles and Barghaer.

Nowadays Ute is 69 years old and lives with her 4 dogs and in winter prepares her paintings in order to sell them in the summer of

Sant' Angelo. "I was fascinated by the charm of the places around me. I didn't think to remain on the island all the time, but the wonderful landscapes, the quiet all around, represent the ideal place to live in peace with myself to paint", so Ute tells us in a splendid afternoon on the last Sunday of February where the island wants to show its desire to welcome the long summer. ■





Parchi termali

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

1. Parco Termale Romantica

Via Ruffano 11, Sant'Angelo
tel: +39 081999216
www.romantica.net



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

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

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

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

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

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

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

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

2. Parco Termale Giardini Poseidon

Via Giovanni Mazzella, Citara - Forio
tel: +39 0819087111
www.giardiniposeidonterme.com



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

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

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

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

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

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

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

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

Thermal parks

Charming gardens where enjoying the benefits of the eternal youth fountain

3. Parco Termale Negombo

Bay of S. Montano – Lacco Ameno
Tel. +39 081986152
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*

A 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.

4. Parco Termale il Castiglione

Via Castiglione , 62
Tel. : +39 081982551
www.termecastiglione.it



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

Situato in una verdeggianti 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.

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

Situated in a natural green conch 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.

5. Parco Termale il Giardino Eden

Via Nuova Cartaromana, 68 – Ischia
Tel. : +39 081985015
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 25th to November 2nd 2011
From 9,00 to 19,00
Ticket - € 18,00 / € 20,00

A luxuriant Mediterranean vegetation houses our four pools of the Giardino Eden. Its large dimensions make two of them suitable for swimming, while in the other two one you 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.

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

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.



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

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

1. Ristorante Zi Carmela

Via Mons. Filippo Schioppa, 27 - Forio
tel. +39 081998423 - www.zicarmela.com
à la carte - € 25,00 / € 55,00



Qui troverai sempre un menù tradizionale, prodotti freschi, professionalità e una calorosa ospitalità.

La filosofia del ristorante è: "Il gusto della tradizione", dalla ricerca del pesce più fresco, all'uso sapiente di pomodorini, zucchine ed erbe aromatiche della campagna della mamma dello chef, signora Filomena.

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

Here you found always traditional menu, fresh products, professionalism and hospitality.

The restaurant' philosophy is: "the tradition-flavoured", from the research of the fresh fish, to the sage use of tomatoes, courgettes and aromatic herbs came from the farmland of the chef's mother, Mrs Filomena.

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

2. Ristorante da Coco'

Piazzale Aragonese Ischia Ponte
Tel.: +39 081981823
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.

Other recommended dishes: anchovies in oil, sea 'lumachine' with tomato juice, bean and endive soup and some side orders which can be unique dish for vegetarians: artichokes with black olives and 'puparole', salty hot peppers pan fried with a bit of fresh tomato.

3. Ristorante Visconti

Via Edgardo Cortese, 18 – Ischia
tel.: +39 081991110 - 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.

4. Ristorante il Delfino

Corso Angelo Rizzoli, 116 – Lacco Ameno
Tel: +39 081900552 - www.ildelfino.eu
à la carte - € 35,00 / € 60,00



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

Il ristorante è di carattere familiare e da sempre vengono usati prodotti freschi e genuini, dal pesce fresco di giornata di mare alle verdure che offre l'isola. La nostra cucina usa come base olio extra vergine di oliva delle migliori marche e i famosi pomodorini freschi detti 'ceraselle'.

One of the historic locals in Lacco Ameno, founded in 1920, by Giuseppe Ballirano, called Don Peppino.

Nowadays the restaurant is managed by his son Mimi, the third generation to continue this gastronomic activity.

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

5. Pizzeria Da Luca

Panza Centro - Forio
tel.: +39 081907846
à la carte - € 10,00 / € 30,00



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

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

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

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

6. Bar Ristorante Il Fortino

Via Fortino, 37 – Forio
Tel: +39 0815078003 - 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

7. La Rondinella Bar Tavola Calda

Via Tommaso Cigliano 106 - Forio
Tel: +39 081987788
à la carte - € 18,00 / € 50,00



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.

8. Ristorante il Capannaccio

Via Baiola, 128 - Forio
tel: +39 081987571 - www.ristoranteilcapannaccio.it
à la carte - € 10,00 / € 40,00



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

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

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

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

9. La casereccia Ristorante Pizzeria

Via Baiola, 193 - Forio
Tel : +39 081987756 - www.lacasereccia.com
à la carte - € 20,00 / € 50,00



CColati 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 by the Mamma Tina's specialties 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.

10. Ristorante Bella Vista

Via Montecorvo, 75 – Forio
Tel: +39 081997221 – www.bellavistaischia.it
à la carte - € 15,00 / € 35,00



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

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

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

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

Per un elenco completo dei ristoranti, bar, pub e pizzerie visita:

For a complete list of restaurants, bar, pub and pizzerie visit:

www.visitischia.com

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 e capace di ospitare fino a 200 persone, la terrazza e l'elegante bar dal panorama superlativo, la professionalità e l'entusiasmo del suo staff, offre la cornice unica ed ideale per rendere indimenticabile il vostro giorno più bello.



"A dream come true"

Placed in the suggestive bay of San Francesco, between the line of the horizon and the green mountain Epomeo, the Hotel Terme Tritone enjoys a real charming panorama.

It has a wide restaurant room overlooking the sea, can house 200 guests, the terrace and the elegant bar with a breathtaking view and a qualified staff.

At your beautiful day our aim is to ensure your wedding is truly unforgettable.

HOTEL TERME TRITONE RESORT & SPA

Via Cesotta 24 – 80075 – Forio (NA)
Tel. 081 987471 | Fax 081 987664
www.hoteltritoneischia.it



Wedding in Ischia

Rendi il tuo giorno speciale indimenticabile

"Il matrimonio al Paradiso"

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

A fare da sfondo un meraviglioso panorama dominante la baia di Citara dove in ogni stagione il sole affonda in suggestivi tramonti, un rigoglioso e profumato giardino come ambientazione per immortalare i vostri momenti più eterni.

Il vostro matrimonio può svolgersi tra il bordo piscina e la bellissima terrazza tra mare e montagna oppure nella sala interna elegante ed accogliente.

Lo staff del paradiso si distingue per professionalità e grande passione e siamo sicuri che la nostra organizzazione trasformerà il vostro sogno in realtà.

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

"Your Wedding in Paradise"

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

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

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

Our staff distinguishes it by its professionalism and passion to make your dream come true!

If the sun shines but even if it rains, the Paradiso hotel is the best solution for you!

HOTEL PARADISO TERME RESORT & SPA

Via San Giuseppe 10 - 80075 - Forio (NA)

Tel. 081 907014 | Fax 081 907913

www.hotelparadisoterme.it

Il giorno più romantico della Tua vita.

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

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

"Your special day very romantic"

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

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

ROMANTICA WEDDING & BANQUETING

Via Ruffano 11 - Serrara Fontana

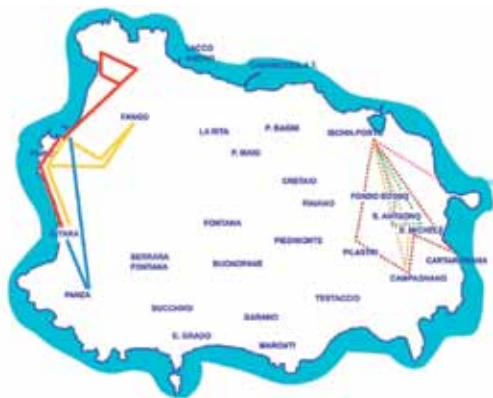
Tel: 081999216 | Fax: 081 999070

www.romantica.net



Autobus ad Ischia

EAV bus



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 minuti

LINEA CD - circolare destra : ISCHIA PORTO - VARIANTE ESTERNA - BARANO - FONTANA - SERRARA - CAVA GRADO - FORIO - LACCO AMENO - CASAMICCIOLA - ISCHIA PORTO

Partenze da Ischia porto dalle 04.00 alle 01.50 ogni 30/15 minuti

LINEA 1 ISCHIA PORTO - CASAMICCIOLA - LACCO AMENO - FORIO - C.GRADO (S.ANGELO) *Partenze da Ischia porto dalle 05.05 alle 01.50 ogni 30/15 minuti*

LINEA 1 CAVA GRADO(S.ANGELO) - FORIO - LACCO AMENO - CASAMICCIOLA - ISCHIA PORTO

Partenze da S.Angelo dalle 05.40 alle 02.40 ogni 30/15 minuti

LINEA 2 ISCHIA PORTO - CASAMICCIOLA - LACCO AMENO - FORIO - CITARA (Giardini Poseidon)

Partenze da Ischia porto dalle 08.10 alle 19.50 ogni 30/15 minuti

LINEA 2 CITARA (Giardini Poseidon)- FORIO - LACCO - CASAMICCIOLA - ISCHIA PORTO *Partenze da Citara dalle 09.12 alle 20.42 ogni 30/15 minuti*

LINEA 7 ISCHIA PORTO - ISCHIA PONTE - ISCHIA PORTO

Partenze da Ischia porto dalle 06.30 alle 23.50 ogni 30/15 minuti

LINEA 7P ISCHIA PORTO - INCROCIO VIA SEMINARIO - VIA PONTANO - ISCHIA PORTO

Partenze da Ischia porto dalle 09.10 alle 22.20 ogni 30 minuti

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 - ISCHIA PONTE - VIA PONTANO - PALAZZETTO - SANT'ANTUONO - PILASTRI - PORTO - VIA QUERCIA - PORTO

Partenze da Ischia Porto dalle 05.50 alle 22.40 ogni 60/80 minuti

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 minuti

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 minuti*

LINEA 22 CITARA - FORIO PORTO - MONTERONE - FANGO - MONTERONE - FORIO PORTO - CITARA

Partenze da Citara dalle 08.00 alle 23.50 ogni 50 minuti

LINEA 23 CITARA - PANZA - CITARA - SOCCORSO - FORIO PORTO - CITARA

Partenze da Citara dalle 08.55 alle 13.45 ogni 30/60 minuti

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 minuti



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 081900881

GUARDIA MEDICA

emergency medical service

Barano - Ischia - Serrara

- tel. 081983292

Casamicciola - Forio - Lacco Ameno

- tel. 081998655 / 081998855

Guardia Medica Assistenza Anziani

Emergency medical service for the elderly

- Via prov. Panza, 68 tel. 0813332013

Guardia Medica Turistica

Emergency medical service for tourist

- Via prov. Panza, 68 tel. 081998989

FARMACIE

pharmacies

Ischia Porto

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

Casamicciola

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

Lacco Ameno

- Cantone, Corso Angelo Rizzoli 77
tel. 081900224

Forio

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

Serrara Fontana

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

Barano

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

AZIENDA SANITARIA LOCALE

local health authority

Ischia

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

Casamicciola

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

Lacco Ameno

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

Forio

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

Barano d' Ischia

- 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

Tabella marittimi

Dalla terraferma verso l'Isola d'Ischia

Partenza Arrivo Imbarco Scalo Destinazione Compagnia Mezzo Nota

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

imbarcazioni	
Sigla	Mezzo
AL	Aliscafo
TR	Traghetto
TV	Traghetto Veloce

Legenda note	
Sigla	Nota
GD	Da Giovedì a Domenica
LV	Da Lunedì a Venerdì
MG	Da Martedì a Giovedì
VL	Da Venerdì a Lunedì
EST	Dal 15/06 Al 15/09
PON	Dal 21/06 al 07/09
M/N	Dal 26/06 al 06/09
CAS	Domenica da-per Casamicciola
EL	Escluso lunedì
ESA	Escluso Sabato
ESF	Escluso Sabato e festivi
FER	Feriale
FRN	Feriale con Servizio Navetta
FES	Festivo
FNV	Festivo con Servizio Navetta
REG	Regionale
res	Residuale Festivo
SD	Sabato e Festivi
SN	Servizio Navetta
MGF	Solo il Mar. Gio. Sab. Dom.
LMS	Solo Lun. Mer. Sab.
LUN	Solo Lunedì
MGV	Solo Mart. - Giov. - Ven.
SAB	Solo Sabato
VEN	Solo Venerdì
VSD	Venerdì, Sabato e Festivi

Ultimo aggiornamento:
13 - 04 - 2011

Legenda porti	
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

Legenda biglietterie	
Alilauro Ischia	
Ischia	
0814972242	
info@alilauro.it	
Alilauro Forio	
Forio	
0814972255	
info@alilauro.it	
Alilauro Beverello	
Napoli Beverello	
0815513236	
0814972252	
Alilauro Mergellina	
Napoli Mergellina	
0814972249	
0817614909	
Medmar Beverello	
Ischia	
0813334411	
info@medmarnavi.it	
Snav Casamicciola	
Casamicciola	
3487013471	
info@snav.it	
Snav Beverello	
Napoli Beverello	
0814285255	
0814285259	
info@snav.it	
Caremar Traghetti	
Ischia	
081984818	
081991953	
travholi@tin.it	
Caremar Beverello	
Napoli Beverello	
0815513882	
081552011	
travholi@tin.it	
Caremar prenotazioni	
Napoli Beverello	
897123	
0810171998	
Caremar Pozzuoli	
Pozzuoli	
0815292711	
0815261335	
punzo.a@virgilio.it	

Dall'Isola d'Ischia verso la terraferma									
Partenza	Arrivo	Imbarco	Scalo	Destinazione	Compagnia	Mezzo	Nota		
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	Alilauro	AL		FER	
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	00:00	FOR		NAB	Alilauro	AL		FER	
07:10	07:25	CAS		PRO	Snav	AL			
07:10	08:15	CAS	PRO	NAB	Snav	AL			
08:00	08:40	ISC		NAM	Alilauro	AL		FER	
08:10	09:10	ISC		POZ	Medmar	TR			
08:30	09:00	ISC		PRO	Caremar	TR			
08:30	09:25	ISC	PRO	POZ	Caremar	TR			
08:35	09:25	ISC		NAB	Alilauro	AL			
08:45	10:10	ISC		NPM	Caremar	TR			
08:50	09:35	ISC		NAB	Caremar	AL			
09:00	10:10	FOR	ISC	NAB	Alilauro	AL			
09:20	10:00	ISC		NAB	Alilauro	AL			
09:40	09:55	CAS		PRO	Snav	AL			
09:40	10:35	CAS	PRO	NAB	Snav	AL			
10:10	11:20	CAS		POZ	Medmar	TR			
10:15	10:55	ISC		NAM	Alilauro	AL			
10:15	11:15	ISC		NAB	Alilauro	AL			
10:30	11:50	ISC		NPM	Medmar	TR			
11:10	12:20	ISC		POZ	Medmar	TR			
11:15	12:35	FOR	ISC	NAB	Alilauro	AL			
11:20	12:00	ISC		PRO	Caremar	TR			
11:20	12:15	ISC	PRO	POZ	Caremar	TR			
11:40	12:05	ISC		NAB	Alilauro	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	Alilauro	AL			
13:15	14:05	ISC	NAM	NAB	Alilauro	AL		FES	
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	Alilauro	AL			
14:00	15:05	ISC	NAM	NAB	Alilauro	AL			
14:15	14:30	ISC		PRO	Caremar	AL			
14:15	15:05	ISC	PRO	NAB	Caremar	AL			
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			
15:45	17:05	FOR	ISC	NAB	Alilauro	AL			
16:05	16:55	ISC		NAB	Alilauro	AL			
16:15	16:30	ISC		PRO	Caremar	AL			
16:15	17:15	ISC	PRO	NAB	Caremar	AL			
16:50	17:30	ISC		NAM	Alilauro	AL		ESF	
16:50	17:50	ISC	NAM	NAB	Alilauro	AL		DSF	
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	Alilauro	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			
19:00	19:40	ISC		NAM	Alilauro	AL		ESF	
19:00	20:05	ISC		POZ	Medmar	TR		REG	
19:00	20:10	ISC	NAM	NAB	Alilauro	AL		DSF	
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			



Fondazione William Walton

Giardini La Mortella

Forio d'Ischia

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.

Apertura: da Aprile ad Ottobre - Martedì, Giovedì, Sabato e Domenica, h 9⁰⁰-19⁰⁰

Ingresso giardino: €12,00; ridotto € 10,00 · Ingressi concerti: €20,00 (da prenotare)

Giardini La Mortella · Via Francesco Calise 39 · 80075 · Forio d'Ischia (NA)
tel: 081-986220 · fax: 081-986237 · info@lamortella.org · www.lamortella.org