



# ISCHIA NEWS & EVENTI



Copia Omaggio  
*Free Copy*

Anno 3 - Numero 3 - Giugno 2012 - periodico mensile [www.ischianews.com](http://www.ischianews.com)

L'isola e l'Ischitano...  
*Island and islander ...*

ISCHIA NEWS & EVENTI

ISCHIA NEWS & EVENTI

ISCHIA NEWS & EVENTI

ISCHIA NEWS & EVENTI

Non solo  
Foto di

il punto di riferimento  
e di conoscenza  
dell'isola d'Ischia

MAGAZINE

ISCHIA NEWS & EVENTI

Rinascere a Ischia...  
*Revitalize in Ischia*

Emozioni Ischiate  
*Ischia Emotions*

Vinischia 2011

ISCHIA NEWS & EVENTI

ISCHIA NEWS & EVENTI

ISCHIA NEWS & EVENTI

Buon Natale!  
*Merry Christmas!*

Torni in Festa  
*Celebrating Towers*

Welcome to Ischi

ISCHIA NEWS & EVENTI

ISCHIA NEWS & EVENTI

Viva Garibaldi!  
*tra terme e vendemmia*  
*between spa and vintage*

Ciao  
Susana

Nata dal mare  
*born from the sea*

L'isola della luce

# Sommario

## Summary

36



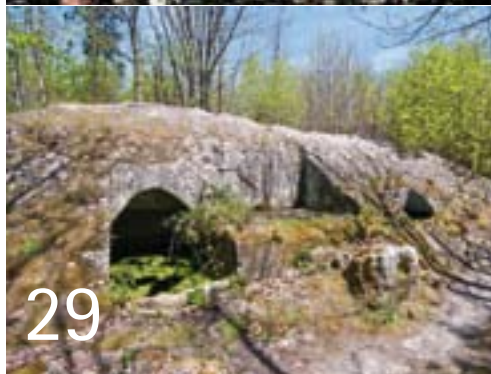
In copertina:  
Varulo  
- foto di Enzo Rando

Cover:  
Varulo  
- photo by Enzo Rando

7



29



64



### EDITORIALE

*Editorial*

*L'isola e l'Ischitano...*

7

- Svegliati Ischia, è tempo di urlare!
- *Wake up, Ischia, it's time to scream!*

### LUOGHI

*Places*

**I Palmenti dell'Isola**

29

- Gli insediamenti rurali umani di Ischia
- *The rural and human settlements of Ischia*

**By Night**

36

- "L'unica felicità è godersi la vita"
- *"The only happiness is to enjoy life"*

**Parco termale Castiglione**

64

- Nel verde più azzurro che c'è!
- *The bluest green you've ever seen!*

### TRADIZIONI

*Traditions*

**Danza in festa**

8

- Danza di guerra o danza d'amore?
- *War dance or a dance of love?*

**San Vito**

12

- Tra leggenda, storia e tradizione
- *Legend, history and tradition*

**Direttore responsabile**  
Enrico Deuringer

**Redazione**  
Alessia Impagliazzo  
Andrea D'Ambrà  
Filippo Visone  
Gianluca Castagna  
Giuseppe Mazzella  
Lidia Ianuario  
Luigi Falco  
Maurizio Orlacchio  
Rossella Guarracino  
Scuola dell'infanzia  
"Aurora senza nubi"

**Hanno collaborato**  
Bianca Patalano  
Katia Serio

**Impaginazione**  
Maria Mattera  
Dmitry Tereshchenko

**Traduzioni**  
Milena Barbieri

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

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

Registrazione Tribunale di Napoli R.G. 8733/09  
Iscrizione al ROC n. 20937  
I.V.A. assolta dall'editore  
Printed in: Grafica Metrelliana (SA)  
Copyright Ischia News S.r.l. 2012  
Tutti i diritti riservati. E' vietata la riproduzione  
dell'uso anche parziale di testi, illustrazioni e foto.



8



21



12



32

## EVENTI

*Events*

- La scuola del cinema 21  
- Cosa scopriremo in questa edizione 2012?  
- *What do we find in this 2012 edition?*
- Premio Ischia di giornalismo 32  
- Non solo cultura, ma anche eleganza e alta moda  
- *Not only culture, but elegance and fashion*

## PERSONAGGI

*Characters*

- La storia di Tifeo 16  
- Quello che i bambini raccontano e sanno  
- *What children tell and know*
- I Menestrelli 25  
- La tradizionale melodia ischitana  
- *The traditional melody of Ischia*

## RUBRICHE

*Columns*

- Calendario eventi 44
- Cartina - Strada del vino 48
- Prodotti tipici 50
- Luoghi di interesse 60
- Parchi termali 69
- Servizi 72
- Mangiar bene 73
- Ristoranti 78
- Pizzerie 84
- Wedding 86
- Autobus ad Ischia 90
- Numeri utili 92
- Orari marittimi 94

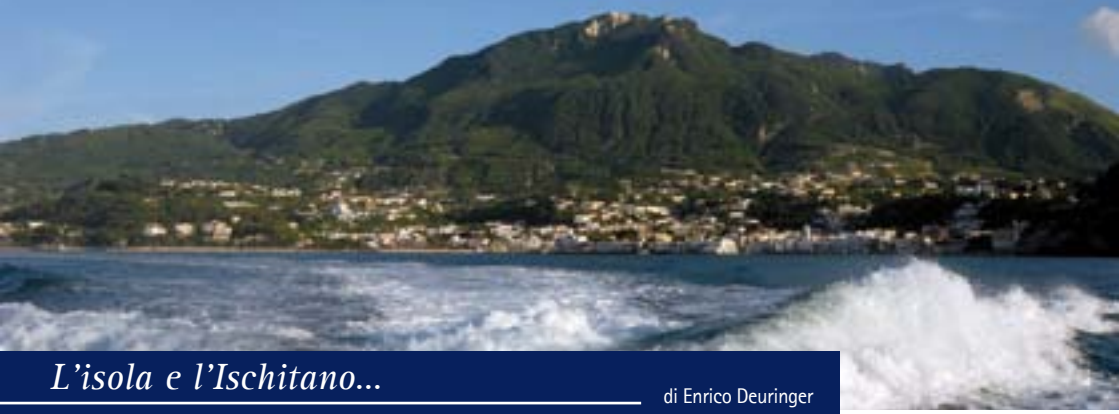


**...un nuovo modo**

**per restare sempre aggiornato**

**sui principali avvenimenti che riguardano**

**l'isola d'Ischia**



## L'isola e l'Ischitano...

di Enrico Deuringer

Capri scende in piazza, anzi sul molo e in mare, per impedire ancora una volta che il cartello degli armatori finisca di distruggere il turismo! Mentre Ischia tace! Capri protesta e alza la voce contro l'insipienza degli amministratori pubblici che consentono ai soliti noti armatori privati di danneggiare un industria turistica già messa a dura prova dalla crisi economica! Mentre Ischia, con la testa china, subisce sulla sua pelle l'ennesima violenza perpetrata a danno della sua economia!

Non è l'aumento di poche decine di centesimi sul biglietto residente a preoccupare i capresi ma l'eccessivo costo del biglietto per il turista che vuole visitare Capri, perchè penalizza l'intera filiera dell'incoming isolano! Ma forse Ischia ancora non se ne rende conto!

La battaglia per il diritto al trasporto sulle isole è solo iniziata! In quanto è ormai improcrastinabile bandire una gara europea per l'assegnazione delle corse che oggi vengono gestite, in maniera privatistica, senza alcuna concorrenza, dai soliti noti!

Mi auguro che l'assessore regionale ai trasporti Sergio Vetrella prenda atto dell'attuale situazione di monopolio e indica quanto prima una gara europea!

## Island and islander...

by Enrico Deuringer

Capri takes to the streets, even on the dock and at sea, to prevent once again that the sign of the owners end up destroying the tourism! While Ischia is silent! Capri protests and raises its voice against the folly of public officials who allow private owners to damage a tourism industry already severely shaken by the economic crisis! While Ischia, bent, undergoes yet another violence to the detriment of its economy!

It is not the increase of a few tens of cents on the ticket to worry the residents of Capri, but the excessive cost of the ticket

for tourists wishing to visit Capri, why it penalizes the entire process of the island incoming! But perhaps Ischia still does not realize!

The battle for the right to transport to the islands has just begun! Now it is a task that cannot be postponed and it is necessary to launch a European tender to the allocation of that are now the rides privately managed, with no competition, by the usual suspects!

I hope the regional councilor of transport Sergio Vetrella takes note of the current monopoly situation and indicates as soon as possible a



Porto di Ischia  
Port of Ischia

E, nelle more, potenzi i servizi della Caremar, la compagnia pubblica che, tanto bistrattata, rimane ancora l'unica certezza per gli isolani ed i turisti!

Basta con l'arroganza di questo cartello di armatori privati che oggi si lamenta del costo insostenibile dell'iva sul carburante, ma che, negli anni, non ha saputo investire, modernizzando le flotte, su mezzi in grado di ridurre i consumi e l'inquinamento ambientale!

Le carrette del mare sono ancora una triste realtà!

Per raggiungere Ischia o Capri in aliscafo una famiglia di 4 persone adulte spende circa 75 euro ed altrettanto per tornare sulla terra ferma, per un totale di 150 euro! Mentre in nave spenderebbe circa 45 euro a tratta per un totale di 90 euro! Un costo insostenibile sia in aliscafo che in nave che penalizza fortemente l'economia turistica delle nostre isole, costrette, come dicevamo prima, a fare i conti anche con la grave crisi economica mondiale.

---

*European tender!  
And, pending, I hope he enhances the Caremar services, the only public shipping company, so mistreated, still remains also the only certainty for the islanders and tourists!*

*Stop the arrogance of this cartel of private owners now complaining about the unbearable cost of VAT on fuel, but over the years they have not been able to invest in modernizing the fleet of vehicles, reducing fuel consumption and the environmental pollution!*

*The ships of shame are still a sad reality!*

*To reach Capri or Ischia by hydrofoil, a family of 4 adults spend about 75 € and also to return to dry land, for a total of 150 €! While by ship they would spend about 45 € each way for a total of 90 €! An unsustainable cost by hydrofoil and ship that severely penalizes the tourist economy of our islands, forced, as we said before, to deal with the serious global economic crisis.*

*The islanders of Capri have not complained about the rise of a few*

I capresi non hanno protestato per il rincaro di pochi centesimi sul biglietto residente, ma perché si sono resi conto che oggi è in gioco il futuro del turismo sull'isola, quel turismo che per anni ha portato benessere a tutta la comunità isolana e che rischia di ridursi al lumicino se non viene assicurata a tutti, residenti e turisti, a costi accessibili, la continuità territoriale nel nostro Bel Paese!

Svegliati Ischia è tempo di urlare, di far sentire forte la tua voce! Per abitanti e per territorio sei una delle più grandi città della nostra regione! E, per numero di presenze, sei una delle più importanti industrie turistiche italiane, grazie alle tue 330 strutture alberghiere, in gran parte dotate di terme e piscine termali e grazie soprattutto alle tue bellezze culturali, ambientali e paesaggistiche! Non abbassare la guardia! Reagisci! È in gioco il futuro dei tuoi figli! ■

*cents on the ticket for residents, but because they realized that today the future of tourism on the island, which for years has brought tourism and wellness to the whole island community is at stake and risks being reduced to a flicker if it is not assured to all, residents and tourists, affordable costs, the territorial continuity in our beautiful country!*

*Wake up, Ischia, it is time to scream and make your voice heard! For population and territory Ischia is one of the largest cities in our region! And, for number of appearances, Ischia is one of the most important Italian tourist industry, thanks to its 330 hotels, mostly with spas and thermal pools, and thanks to its rich cultural environmental and landscape! Do not lower your guard down! Fight back! It is at stake the future of your children! ■*







# Danza in festa

di Giuseppe Mazzella

Barano è uno dei sei Comuni dell'isola d'Ischia istituiti durante la dominazione francese del Regno di Napoli nel 1806. È il secondo per estensione territoriale (12 Km2). La sua popolazione è di circa 9 mila abitanti sparsi in 4 frazioni (Piedimonte, Fiaiano, Buonopane e Testaccio). Una di queste - Testaccio - è stata anche Comune autonomo dal 1806 al 1873. Alla piazza di San Rocco - il centro del Comune posto a circa 200 metri sul livello del mare - si arriva da Ischia Porto attraverso la statale ex-270, ora provinciale, che circumnaviga l'isola; dalla piazza centrale si può andare ancora più su a Buonopane, il villaggio posto a circa 280 metri sul livello del mare con una popolazione di 1400 abitanti, per scoprire un'Ischia trascurata dal grande turismo di massa: l'isola delle tradizioni contadine e della "storia orale".

"Qui abbiamo avuto soltanto un personaggio importante, Angelo Migliaccio, un avvocato che fu sindaco di Barano dal 1849 al 1859, i nostri padri erano contadini e dal XVIII secolo i cognomi delle famiglie sono rimasti gli stessi: i Di Costanzo, i Di Meglio, i Di Iorio, i Balestrieri, i Migliaccio" mi dice Pasquale Balestrieri, professore di italiano e storia per quaranta anni negli istituti superiori e soprattutto poeta ma anche contadino attaccato alle tradizioni degli antenati e che è, dopo circa due secoli, un "personaggio importante" di Buonopane, stimato ed amato da tutti.

Queste famiglie di contadini hanno conservato in un modo che è ancora misterioso per i cultori di storia una delle più antiche tradizioni dell'isola d'Ischia: la danza della "Ndrezzata" alla quale prendono parte diciotto danzatori "intrecciatori", quattro suonatori - due clarini e due tamburi - che danno il ritmo alla danza dalle origini antichissime. Alla banda della "Ndrezzata" partecipano soltanto i buonopanesi e la tecnica della danza viene trasmessa di generazione in generazione, da padre a figlio.

"Le origini della danza si perdono nella notte dei tempi - spiega il professor Balestrieri - ma è probabile che sia una danza di origine greca; del resto i greci furono i primi colonizzatori dell'isola d'Ischia". Ma come questa danza si sia fermata qui, in un villaggio interno, lontano dalla città di Pithecusa fondata dai greci dell'VIII secolo a. C. nell'odierna Lacco Ameno, è ancora un mistero.

## Dance party

by Giuseppe Mazzella

**B**arano is one of the six municipalities of the island of Ischia established during the French domination of the Kingdom of Naples in 1806. It is the second largest land (12 km2). Its population is about 9.000 inhabitants scattered in 4 fractions (Piedimonte, Fiaiano, Buonopane and Testaccio). One of these ones - Testaccio - was also an independent town from 1806 to 1873. At the Piazza of San Rocco - the center of the city located about 200 meters above sea level - one comes from Ischia Porto through the state highway ex-270, now provincial, which circumnavigates the island, from the central square you can go even higher to Buonopane, the village located about 280 meters above sea level with a population of 1400 inhabitants, to discover an Ischia neglected by mass tourism, the island of rural traditions and "oral history".

"Here we had only one major character, Angelo Migliaccio, a lawyer who was Mayor of Barano 1849 to 1859, our ancestors were farmers and since the eighteenth century the surnames

of the families have remained the same: Di Costanzo, Di Meglio the Di Iorio, Balestrieri, Migliaccio", Pasquale Balestrieri says, an Italian professor of history, and for forty years in high school and above all a poet but also peasant tied to traditions of their ancestors, and which is, after nearly two centuries, a "major character" from Buonopane, respected and loved by all.

These farming families have preserved in a way, that is still mysterious to students of history, one of the oldest traditions of the island of Ischia: the dance of 'Ndrezzata' to which eighteen dancers participate aka "weavers", four players - two clarinets and two drums - which give the rhythm to dance of ancient origins. At the 'Ndrezzata band are involved only people of Buonopane and the dance technique is transmitted from generation to generation, from father to son.

"The origins of dance are lost in the mists of time - says Professor Balestrieri - but it is likely to be a dance of Greek origins, anyway the



“Probabilmente non si saprà mai - dice il prof. Balestrieri - così come non si saprà mai con certezza se la “Ndrezzata” sia una danza di guerra oppure una danza d’amore; quello che è certo che rappresenta l’ultima autentica espressione di folclore dell’isola d’Ischia”.

I diciotto danzatori, con in testa il “caporale, che oggi è Giovanni Emiddio Buono e che all’inizio recita una “predica” in un napoletano antico, si collocano in due rose concentriche di nove danzatori ciascuna che impugnano un mazzarello con la destra ed una spada di legno con la sinistra; poi, ai comandi del “caporale” ed al ritmo dei suonatori, si intrecciano a vicenda scambiandosi colpi di mazzarello e di spada frontali e laterali.

La danza dura pochissimo - otto, dieci minuti - ma richiede una preparazione ed un allenamento notevoli da parte dei danzatori.

“Il testo della danza è del XVIII secolo - spiega Balestrieri - ed è probabilmente un inno alla fertilità femminile, alla donna, all’amore fra i due sessi”. Il valore liberatorio della danza è provato dalle giornate dedicate da Buonopane a questo rito. La “Ndrezzata”, infatti, si svolge sul sagrato della chiesa di San Giovanni Battista, l’unica del villaggio, due sole volte all’anno: il lunedì in Albis ed il 24 giugno, giorno della festività di San

---

*Greeks were the first colonizers of the island of Ischia”. But as this dance has stopped here in a village, far from the city founded by the Greeks of Pithecusa in the eighth century B.C. in today’s Lacco Ameno, is still a mystery.*

*“Probably we will never know - said prof. Balestrieri - as well as we will never know for sure if the ‘Ndrezzata’ is a war dance or a ballet of love, what is certain is that it is the last expression of authentic folklore of the island of Ischia”.*

*The eighteen dancers, having in the lead a ‘corporal’, who today is Giovanni Emiddio Buono who begins with a “sermon” in old Neapolitan language, place in*

*two concentric lines of nine dancers each grasping with their right hand a blow and a wooden sword with their left hand, then under the command of ‘corporal’ and at the rate of the players, are intertwined with each other exchanging blows and sword, frontal and lateral.*

*The dance lasts a very short time - eight, ten minutes - but it requires considerable preparation and training by the dancers.*

*“The text’s dance dates back to the eighteenth century - Prof. Balestrieri says - and is probably a hymn to female fertility, to the woman, to the love between the two sexes”. The liberating value of dance is to be tried by the*

Giovanni, protettore del villaggio.

“La Ndrezzata si esibisce sul sagrato il 24 giugno subito dopo la messa serale e prima della processione con la statua di San Giovanni con alla testa il parroco Don Francesco Mattera” spiega il prof. Balestrieri.

“C’è un racconto popolare, trasmesso via orale di padre in figlio, secondo il quale capitò molto tempo fa che durante la processione arrivò una fitta pioggia e la statua di San Giovanni dovette essere ricoverata in una cantina. Così gli abitanti di Fontana dileggiarono i buonopanesi perché avevano fatto passare San Giovanni per ubriacone. Ma San Giovanni si vendicò e mentre a Buonopane cadeva la pioggia, a Fontana cadeva la grandine andando a distruggere i grappoli d’uva che davano il vino, il principale prodotto della terra per la sopravvivenza” racconta Balestrieri.

Non è prevista pioggia per la giornata di domenica 24 giugno 2012 ma... un incontro in una cantina di Buonopane per un buon bicchiere di vino dopo aver visto l’esibizione della Ndrezzata, seguito la processione e ringraziato San Giovanni si può mettere perfettamente in programma! ■

*Buonopane days devoted to this rite. The “Ndrezzata”, in fact, takes place in the churchyard of St. John the Baptist, the only one of the village, only two times a year: Easter Monday and June 24, St. John’s day, patron of the village.*

*“The Ndrezzata takes place on June 24 immediately after the evening Mass and before the procession with the statue of St. John in led by the parish priest Don Francesco Mattera” says Prof. Balestrieri.*

*“There is a folk tale, transmitted orally from father to son, according to which happened long ago that during the procession came a heavy rain and the statue of St. John had*

*to be hospitalized in a cellar. So the residents of Fontana derided the Buonopane people because they made He out to be a drunkard. But St. John retaliated and while in Buonopane the rain fell, in Fontana fell the hail going to destroy the bunches of grape that gave the wine, the main product of the land to the survival”, Balestrieri says.*

*There is no rain on Sunday, on June 24, 2012... but a meeting in a basement in Buonopane for a good glass of wine after watching the performance of Ndrezzata, followed the procession and thanked St. John, one can make perfectly a plan! ■*





---

# San Vito: tra leggenda, storia e tradizione

di Filippo Visone

“Se si mettessero insieme tutte le reliquie attribuite a San Vito, si comporrebbero tre corpi!” sostiene Cristoforo Milone, autore di una vita di San Vito. Più ironicamente Don Giuseppe Regine, Parroco di San Vito a Forio dal lontano 26/10/1969, dice “ci troveremmo di fronte ad un dinosauro!”.

Tutto ciò sta a testimoniare la grande diffusione, in Italia e all'estero - non va dimenticato, infatti, che i “resti” del Santo sono conservati nella Cattedrale di Praga - del culto del giovane martirizzato nel 303, durante le persecuzioni di Diocleziano.

La venerazione di San Vito, quindi, ha origini antichissime a Forio e già nel medioevo esisteva un tempio nella plaga di Citara che fu poi trasferito, per maggior sicurezza a causa delle incursioni saracene ed in seguito ai frequenti eventi sismici cui era sottoposta l'isola, nell'attuale posizione elevata del “Casale di Forio”.

La coltura della vite e il suo ruolo fondamentale nell'economia foriana sono alla base della leggenda secondo cui, verso la meta' del XIX secolo, mentre imperversava la temibile peronospora sull'isola e i Foriani soffrivano per la scarsità delle vendemmie, una nave siciliana, carica di zolfo approdò a Forio. I Siciliani sostennero di essere stati mandati a Forio, con il compito di distribuire lo zolfo e di curare le viti, da un fanciullo che aveva dato in pegno un anello. La fantasia popolare identificò in quel fanciullo il Nostro San Vito. Certo è che i benefici della “cura” si videro immediatamente.

Anche i festeggiamenti in onore del Santo hanno radici secolari e, infatti, sembra che la prima processione per le vie del paese, di cui si ha memoria, risalga al lontano 1664. Già in quella occasione è certo che si stabilì che il percorso del sacro corteo si sarebbe svolto, ad anni alterni, per strade diverse. Un anno sarebbe passata per via San Giovanni e quello successivo per via Casa Di Maio. Tuttora la tradizione viene rispettata e quest'anno sarà via San Giovanni a veder sfilare la statua seguita dai fedeli.

Fino al 1959 la festa di San Vito, di carattere esclusivamente religioso, si effettuava nella prima o nella seconda settimana di agosto. La caratteristica principale era che tutte le statue dei Santi di Forio venivano portate in processione alla chiesa di San Vito il sabato. Dalle varie parrocchie del paese perciò, il sabato partivano i cortei con i simulacri di San Luigi dal Soccorso, di San Gaetano dall'omonima chiesa, di San Michele da Monterone, di San Francesco e di San Sebastiano dalle proprie sedi. La Domenica, invece, si svolgeva la processione principale con la statua di San Vito, seguita da quelle di tutti gli altri santi, per le vie del paese.

## St. Vito: legend, history and tradition

by Filippo Visone

*“If you put together all the relics attributed to St. Vito, you would form three bodies!” Cristoforo Milone says, author of a life of San Vito. More ironically, Don Giuseppe Regine, Parish priest of San Vito in Forio since 26/10/1969, says “we'll be looking at a dinosaur!”*

*All this testifies the prevalence, in Italy and abroad, - should not be forgotten, in fact, that the “remains” of the saint are preserved in the Cathedral of Prague - of the cult of the young martyred in 303, during the persecutions of Diocletian.*

*The veneration of St. Vito, has its origins in Forio and in the Middle Ages there was a temple in some region of Citara which was then transferred, for good measure because of the Saracen invasions and as a result of frequent earthquakes the island was subjected, in the elevated position of the “House of Forio”.*

*The cultivation of the vine and its important role in the forian economy are the basis of*

*the legend that, in the middle of the nineteenth century, while raged the terrible late blight on the island and Forian people bleeding for shortages of harvests, a Sicilian ship, load of sulphur arrived in Forio. The Sicilians claimed to have been sent it to Forio with the task of distributing the sulphur and curing screws, by a child that had pawned a ring. The imagination of the people identified in that child Our San Vito. It is certain that the benefits of the “cure” could be seen immediately.*

*Even the celebrations in honour of the Saint age, have old roots and, in fact, it seems that the first procession through the streets of the town, which has no memory, goes back to distant 1664. On that occasion it is certain that it was determined that the path of the sacred procession would be held in alternate years, for different roads. One year it would pass through San Giovanni and the next through Casa Di Maio. Yet the tradition is respected and this year will be*



Il lunedì si svolgevano le processioni di rientro e la statua di San Vito veniva riposta nella sua nicchia. I fuochi d'artificio segnavano festosamente, nel giorno della Domenica, l'arrivo della processione al porto.

Le statue di San Vito a Forio in realtà sono due: una lignea del XVII secolo, posta nella nicchia al lato sinistro dell'altare e un'altra, di argento, che viene custodita all'interno della sagrestia, sotto chiave, dopo alcuni tentativi di furto.

Questa statua, ideata dallo scultore Giuseppe Sammartino e realizzata dagli orefici Giuseppe e Gennaro Del Giudice, arrivò a Forio il 21/3/1787.

La notizia curiosa è che il Sindaco del tempo, al fine di reperire fondi per la realizzazione della statua, fece imporre una tassa su ogni caraffa di vino venduta nelle osterie del borgo. Qualche malalingua ha coniato il detto che sostiene che la statua l'hanno fatta gli ubriacconi!

Dal 1960 al 1965 la festa fu sospesa per i lavori di ristrutturazione della chiesa di San Vito e fu ripresa solo nel 1966. In quell'occasione fu cambiata la data dei festeggiamenti e fu fissata al 15/6 di ogni anno. Dal 1968 i festeggiamenti oltre che religiosi, assunsero la caratteristica di "festa di paese" con bancarelle, musiche, fiere,

San Giovanni to see the statue parade followed by the faithful.

Until 1959, the St. Vito celebration, purely religious, was made in the first or second week of August. The main feature was that all statues of the saints of Forio were brought in procession to the church of San Vito on Saturday. From the various parishes of the country, therefore, departed on Saturday processions with statues of St. Luigi from Soccorso, San Gaetano with the homonymous church, of San Michele from Monterone, San Francesco and San Sebastiano from their headquarters. On Sunday, however, took place the main procession with the statue of San Vito, followed by those of all other saints, for the streets.

On Monday the processions of return were held and the statue of San Vito was placed in its niche. The festive fireworks marked the day of Sunday, the arrival of the procession to the port.

The statues of San Vito in Forio are actually two: a wooden one of the XVII century, located in the alcove to the left side of the altar

and another a silver one, which is kept in the sacristy, locked up, after several attempts of theft.

This statue, designed by sculptor Giuseppe Sammartino and produced by the goldsmiths Gennaro and Giuseppe Del Giudice, arrived in Forio on 21/3/1787.

The curious new is that the Mayor at that time in order to raise funds for the construction of the statue, imposed a tax on every jug of wine sold in the taverns of the village. Some gossip coined the saying that says that the statue was made by drunkards!

From 1960 to 1965 the celebration was suspended for the renovation of the church of San Vito and was resumed only in 1966. On that occasion the date changed and was fixed at 15/6 each year.

Since 1968 the festivities as well as religious, put on the characteristic of "village festival" with stalls, music, shows, merry-go-round and entertainment shows as still happens.

Life of the party is the organizing committee, which has seen, over time, working celebrities of Forio, as, for example, to name

giostre e spettacoli d'intrattenimento come tuttora avviene.

Anima della festa è il comitato organizzatore, che ha visto, nel tempo, impegnati personaggi noti del panorama civico foriano, come, ad esempio, per citarne alcuni, Francesco D'Ascia "piere pierillo": Francesco Capuano, Antimo Sacco, Aniello Ambrosio, Vito Manna, Bartolo Impagliazzo.

Oggi il comitato conta sull'impegno di Emilio Amalfitano, Vito Amalfitano, Ottavio Castellaccio, Vittorio Coppa, Giuseppe Di Maio, Vito Elia.

Quest'anno la festa si svolgerà dal 13 al 17 giugno e si articolerà nei seguenti momenti:

- 13/6/2012: Si terrà il IV festival canoro "Palma d'argento di San Vito" che vedrà la partecipazione di artisti provenienti da ogni parte d'Italia.
- 14/6/2012: prosieguo del IV festival.
- 15/6/2012: Processione via terra per le strade del paese. In serata rappresentazione teatrale "Misericordia e Nobiltà" di E. Scarpetta, da parte del gruppo parrocchiale di San Francesco di Paola.
- 16/6/2012: Processione via mare. Esibizione della Banda musicale "Giovanni XXIII Insieme per la musica" e spettacolo lirico sinfonico.
- 17/6/2012 Fuochi d'artificio.

La festa di San Vito è festa di devozione molto radicata nel cuore dei Foriani! È segno della storia, della cultura e delle tradizioni di un intero popolo! È un tesoro che va difeso e conservato. ■

*a few, Francesco D'Ascia aka "Piere pierillo": Francesco Capuano, Antimo Sacco, Aniello Ambrosio, Vito Manna, Bartolo Impagliazzo.*

*Today, the Committee counts on Emilio Amalfitano, Vito Amalfitano, Ottavio Castellaccio, Vittorio Coppa, Giuseppe Di Maio, Vito Elia.*

*This year the festival will be held on June 13 to 17 and will comprise the following stages:*

- *13/6/2012: It will be held the fourth song festival "Palma d'argento di San Vito" which will feature artists from all over Italy.*
- *14/6/2012: continuation of IV festival.*

• *15/6/2012: Procession by land on the town's streets. In the evening the play "Misery and Nobility" by E. Scarpetta, by the parish group of San Francesco di Paola.*

• *16/6/2012: Procession by sea. Exhibition of music Band, "Giovanni XXIII Insieme per la musica" symphonic and operatic performance.*

• *17/6/2012 Fireworks.*

*The St. Vito celebration is a feast of deep-rooted devotion in the heart of Forian people! It is sign of history, culture and traditions of an entire people! It is a treasure that must be defended and preserved. ■*



Forio in festa  
Celebrating Forio



L'ISOLA D'ISCHIA

RICCARDO



DISEGNO LIBERO 26/09/11

# La storia di Tifeo

A cura della scuola dell'infanzia "Aurora senza nubi" | Circolo Didattico Forio

**D**a molti anni la nostra scuola mostra una particolare attenzione a quello che i bambini ci raccontano e che sanno.

Il sapere dei bambini non è sempre chiaro e ben definito, va integrato e consolidato attraverso immagini, conversazioni ed esperienze.

Nel momento in cui essi ci danno lo spunto per approfondire argomenti e curiosità noi agiamo da tramite.

Tra i tanti argomenti il disegno libero di un bambino, come in questo caso, ci ha offerto l'opportunità di iniziare un percorso di conoscenza più dettagliata, intrigante e stimolante: la conoscenza di sé come "identità" attraverso la scoperta delle proprie origini e del territorio, perché "l'Isola non è solo Forio".

Il nostro viaggio di esplorazione inizia dalla leggenda di Tifeo il quale, insieme ad altri giganti, abitava sulla terra. Un giorno egli si ribellò a Zeus. Precipitato in mare, approdò in una caverna sotto il monte Epomeo dove per molti anni rimase prigioniero. Pentito, chiese perdono a Zeus che lo fece liberare da una Dea. Le lacrime da lui versate durante la prigionia si riversarono sotto forma di sorgenti e acque termali su molti punti dell'isola. Risorse da sempre importanti e molto apprezzate per la specificità delle proprietà salubri che alcune di queste posseggono e che attraggono insieme alla bellezza della natura che caratterizza l'isola, tanti turisti da ogni parte del mondo. ■

## The Typhoeus' story

by the Infant School "Aurora senza nubi" The Learning Circle Forio

***F**or many years our school shows particular attention to what children tell us and they know. The knowledge of children is not always clear and well defined, it should be integrated and consolidated by means of images, conversations and experiences.*

*When they give us an opportunity to investigate topics and curiosity, we act as an intermediary.*

*Among the many topics, the free drawing of a child, as in this case, has given us the opportunity to begin a journey of more detailed knowledge, intriguing and challenging: the knowledge of himself as "identity" through the discovery of their origins and land, because "the island is not only Forio".*

*Our journey of exploration begins with the legend of Typhoeus who, along with other giants, lived on earth. One day he rebelled against Zeus. Crashed into the sea, he landed in a cave under Mount Epomeo where for many years remained a prisoner. Repented, he asked Zeus' forgiveness, and Zeus freed him by a goddess. The Typhoeus' tears during his imprisonment, poured in the form of springs and thermal waters in many parts of the island. Resources have always been important and much appreciated for the special healthy properties that some of these possess and attract, with the beauty of nature that characterizes the island, many tourists from all over the world. ■*



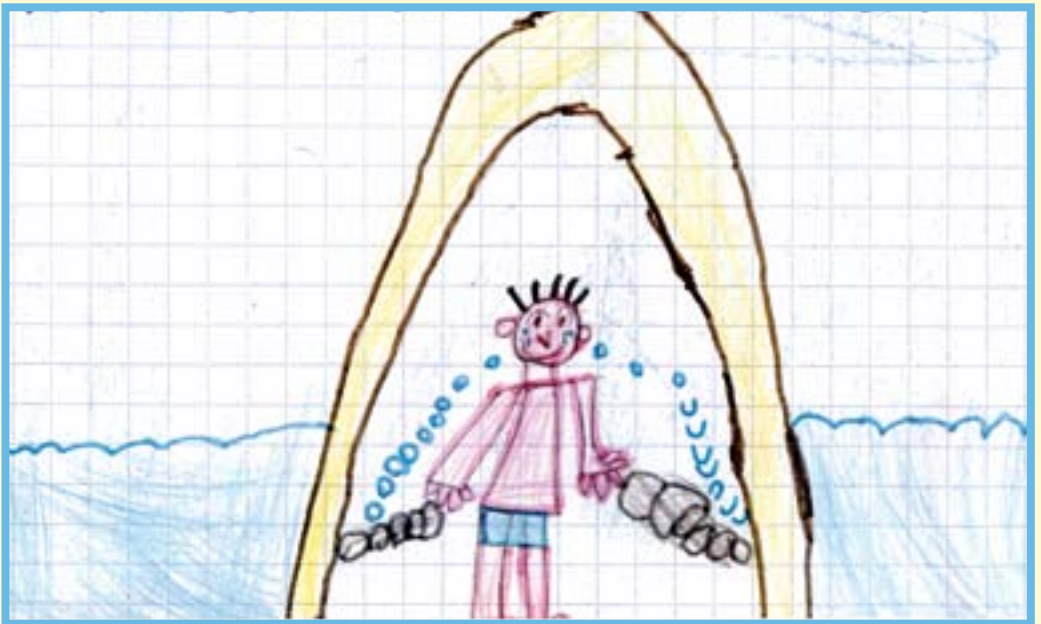
Tifeo e i suoi amici titani portano i doni a Zeus  
*Typhoeus and his friends offer gifts to Zeus*



Tifeo e i suoi amici scivolarono dall'Olimpo e sprofondarono nel mare  
*Typhoeus and his friends rolled down from Olympus and crashed into the sea*



Tifeo e i suoi amici si ribellarono a Zeus e quest'ultimo fece rotolare giù dall'Olimpo grosse pietre  
*Typhoeus and his friends rebelled against Zeus, and the latter rolled down large stones from Olympus*



Tifeo caduto in mare arrivò in una caverna sotto il Monte Epomeo dove fu incatenato da Zeus  
*Typhoeus fell into the sea, arrived in a cave under Mount Epomeo where was imprisoned by Zeus*



Tifeo pentito viene liberato da una dea mandata da Zeus  
*Typhoeus repented, is freed from a goddess sent by Zeus*



Le lacrime di Tifeo si trasformarono in numerose sorgenti e fonti di acque curative e di bellezza  
*The Typhoeus' tears turned into numerous springs and sources of healing and beauty waters*



---

# La scuola del cinema

di Gianluca Castagna

---

Esibizionisti e voyeur, feticisti e sacerdotesse, serial killer e femmine sull'orlo di una crisi di nervi. Il cinema popola da sempre il suo mondo di nevrotici, perversi e cattivissime compagnie, facendone protagonisti di film celebri e celebrati, autentici monumenti visivi all'ambiguità e alla perfidia.

Come dimenticare i volti di donna carichi d'angoscia che il giovane operatore Mark Lewis fissa nell'obiettivo mentre commette i suoi delitti? È "Peeping Tom - L'occhio che uccide" ("Peeping Tom"), la rappresentazione più fredda, lucida e freudiana del cinema come meccanismo voyeuristico, specchio che riflette le patologie più nere insite nella natura stessa della settima arte.

Ma "Peeping Tom" è anche il film maledetto che, per la sua carica eversiva (siamo nel 1960!), pone fine alla carriera, per molti versi straordinaria, di uno dei grandi autori visionari del Novecento: Michael Powell. È proprio da questo capolavoro, dalla riflessione profonda sulla complicità che si instaura tra noi spettatori e la violenza rappresentata sullo schermo, che parte un lungo viaggio a ritroso per (ri)scoprire il cinema di due talenti straordinari dal cui sodalizio sono nate pellicole anticonvenzionali e dallo stile inconfondibile: Powell, appunto, e il (quasi inseparabile) socio Emeric Pressburger.

"Visioni e anticipazioni: il cinema di Powell & Pressburger". È questo il titolo del seminario che Emanuela Martini, critico cinematografico e vicedirettore del Torino Film Festival, terrà nell'ambito della Scuola di storia e critica cinematografica "Luchino Visconti", diretta

## The Film School

by Gianluca Castagna

*Exhibitionists and voyeurs, fetishists and priestesses, serial killer and women on the verge of a nervous breakdown. The cinema has always populated its world by neurotic, perverse and very bad companies, making them stars of famous movies, authentic visual monuments of ambiguity and malice.*

*How can we forget the faces of woman laden with anguish that the young cameraman Mark Lewis catches during her crimes? It's "The Peeping Tom", cold, lucid and Freudian representation of film as voyeuristic mechanism, a mirror that reflects the black pathologies inside the nature of cinema.*

*But "Peeping Tom" is also a cursed film that for its subversive aspect (we are in 1960!), ends the career, extraordinary for many aspects, of one of the great visionaries of the twentieth century authors: Michael Powell. It's just this masterpiece, with deep reflection on the complicity established between the spectators and the violence depicted on the screen, leaving a long journey back to (re) discover the extraordinary talents of two movie talents by whom were born unconventional films in unique style: Powell, precisely, and (almost inseparable) his partner Emeric Pressburger.*

*"Visions and advances: Powell & Pressburger's production". It is the title of the seminar that Emanuela Martini, film critic and deputy director of the Turin Film Festival, holds in the School of History and film criticism, "Luchino Visconti", directed by Luigi Paini (Il Sole 24 Ore) and organized annually by the Club "Georges Sadoul" of Ischia*





da Luigi Pains (del Sole 24 Ore) e organizzata annualmente dal Circolo “Georges Sadoul” di Ischia in collaborazione con l’Istituto degli Studi Filosofici di Napoli. Un appuntamento diventato ormai imprescindibile per un numero sempre più numeroso e variegato di sostenitori: giovani e meno giovani, isolani e forestieri, apostoli della settima arte e semplici appassionati di cinema, che nelle serate alla Biblioteca Comunale di Ischia Porto trovano l’occasione giusta per conoscere autori e cinematografie ormai dimenticati dai tradizionali canali di fruizione dell’universo audiovisivo globale.

Una tradizione, quella della scuola estiva di alta formazione, che negli ultimi anni ha passato in rassegna autori contemporanei come Abel Ferrara e maestri senza tempo quali Hitchcock, Bunuel, Lubitsch e Rossellini, riflettuto sul “nuovo cinema tedesco” e sui fasti (e nefasti) della Nouvelle Vague, indagato sui rapporti tra il cinema e le ideologie del Novecento e sulla forza, fin troppo sottovalutata, del documentario come strumento di conoscenza della realtà. A curare i seminari, gli studiosi più appassionati di un linguaggio che, dopo oltre un secolo, non smette di stupire: Gianni Rondolino, Giovanni Spagnoletti, Auro

---

*in collaboration with the Institute of Philosophical Studies in Naples. This appointment has now become essential for more and more numerous and varied followers: young and old, foreigners and islanders, ap cipal Library of Ischia Porto have a the chance to known directors and films forgotten by the traditional channels of global audiovisual enjoyment.*

*A tradition, that one of the summer school of higher education, which in recent years has provided an overview of contemporary authors such as Abel Ferrara*

*and timeless masters such as Hitchcock, Bunuel, Lubitsch and Rossellini, focusing on the “New German Cinema” and on the glories (and tragedies) of the Nouvelle Vague, investigated the relationship between cinema and the ideologies of the twentieth century and strength, all too underrated, and the documentary as a tool to know reality. To treat the seminar, the scholars committed to the language that, after over a century, never ceases to amaze: Gianni Rondolino, Giovanni Spagnoletti, Auro Bernardi, Carlo Montanaro, Vieri Razzini, Arturo*



Bernardi, Carlo Montanaro, Vieri Razzini, Arturo Martorelli, Luigi Paini, Aldo Tassone.

Cosa scopriremo in questa edizione 2012? Anzitutto due figure indissolubili che hanno generato il loro cinema come se fossero state un'unica mente. Michael Powell, inglese con un talento visionario non comune, ed Emeric Pressburger, ebreo-ungherese dai tanti interessi (l'ingegneria, la matematica, il giornalismo) capace di realizzare, in fase di sceneggiatura, tutte le esigenze fantastiche del primo. A partire da "Duello a Berlino" ("The Life and Death of Colonel Blimp"), del 1943, quindi in piena seconda guerra mondiale, i due firmano assieme regia, sceneggiatura e produzione di una serie di pellicole strepitose sia per la straordinaria invenzione narrativa (che col tempo virerà verso i territori del fantastico), sia per il carico di follia, inquietudine, sogno e mistero di cui sono innervate. Grande astrazione formale, ironia squisitamente british, un occhio ispiratissimo per luci, scenografia, montaggio e inquadrature.

In rapida successione si susseguono film come "Scala al paradiso" ("A Matter of life and death"), quasi una favola visionaria sull'Aldilà; "Narciso nero" ("Black Narcissus"), sulle pulsioni drammatiche che si sviluppano tra alcune suore in un convento sperduto dell'Himalaya, quindi parabola sul desiderio represso tra le più conturbanti viste al cinema; "I racconti di Hoffmann" ("The tales of Hoffmann"), fiammeggiante manifesto della loro poetica; e soprattutto "Scarpette rosse" ("The red shoes"), il capolavoro che li fece conoscere al grande pubblico di tutto il mondo. Nella vicenda di una ballerina divisa tra l'amore per un uomo e quello per la danza, il richiamo continuo alla follia cui spesso conduce il lavoro artistico. Un melodramma in musical tutto giocato sul rapporto tra realtà e finzione, specchio evidente di una precisa visione poetica: il mondo è un palcoscenico e la messa in scena ne è l'essenza. Ma anche un modello di magnetismo affabulatorio che influenzerà generazioni di cineasti futuri: da Coppola a Scorsese, da De Palma a Buz Luhrmann. La scuola estiva di cinema del Circolo "G. Sadoul" è intitolata alla memoria di Tonino Della Vecchia, che della stessa fu strenuo promotore e organizzatore.

I seminari sono aperti a tutti; a coloro che ne faranno richiesta verrà rilasciato attestato di partecipazione. ■

*Martorelli, Luigi Paini, Aldo Tassone.*

*What do we find in this 2012 edition? First of all two figures who have generated their indissoluble film as if they were one mind. Michael Powell, British man with a visionary talent very original, and Emeric Pressburger, Jew-Hungarian with many interests (engineering, mathematics, journalism) able to achieve, in preliminary step, all fantastic needs of the first one. From "The Life and Death of Colonel Blimp" in 1943, in the middle of World War II, the two men signed with the direction, screen and production a series of amazing films is for a wonderful narrative invention (which in time will turn to territories of the fantasy), and for the loading of madness, anxiety, dreams and mystery of which are innervated. Great formal abstraction, British humour exquisitely inspired to lighting, set design, mounting and framing. In quick succession follow movies like "A Matter of Life and Death", almost a visionary tale afterlife, "Black Narcissus", about the dramatic instincts*

*that develop among some nuns in a remote Himalayan monastery, a parable on the repressed desire of the most disturbing views to the movies, "The Tales of Hoffmann", fiery manifesto of their poetry, and especially "The red shoes", the masterpiece that made them known to the general public around the world. In the story of a ballerina torn between love for a man and one for the dance, the constant appeal to the madness that often leads to artistic work. A melodrama in musical all played on the relationship between reality and fiction, clear mirror of a precise poetic vision: the world is a stage and the staging is its essence. But also a model of storytelling magnetism that will affect future generations of filmmakers: Coppola to Scorsese, De Palma to Buz Luhrmann. The summer school of cinema's Circle "G. Sadoul" is dedicated to the memory of Tonino Della Vecchia, who was the same staunch promoter and organizer. The seminars are open to all, those who request it will receive a certificate of participation. ■*



---

# I Menestrelli: la tradizionale melodia ischitana

*"...Il posteggiatore viene vicino e canta, un po' curvo, quasi sottovoce... La sua faccia non si altera, non compie gesti, ma narra di drammi e passioni accompagnandosi solo con chitarra e mandolino..."*

(Dduje paravise - 1924)

John, Paul, Ringo, George? No, semplicemente Dino, Lello, Vito, Florindo: ecco, si parva licet, i FabFour dell'isola d'Ischia. Quando, nel luglio dello scorso anno, ebbi la notizia della morte di Lello Carneglia (in arte "U' Zeniè"), un brivido mi percorse la schiena, perché Lello lo avevo visto suonare, solo 24 ore prima, nelle sale dell'albergo di famiglia, con la sua solita allegria, circondato dagli amici di sempre, facendo divertire, ma, soprattutto, divertendosi: che è uno dei grandi segreti delle persone di successo.

I "Menestrelli", anni prima, avevano perso un altro componente, colui che dava al gruppo quel tocco di colore prettamente ischitano, Vito Di Maio (per tutti "U' Russ"), che, con il suo atteggiamento da tipico "posteggiatore", era quello più ricercato dai turisti per una foto ricordo.

Vita brevis, ars longa: e l'arte del gruppo dei Menestrelli sopravvive alla scomparsa dei suoi singoli membri, continuando a far vibrare di emozioni le serate ischitane con le tradizionali canzoni napoletane. Una tradizione particolarmente viva, che pur rispettando tutti gli aspetti classici del repertorio musicale partenopeo, ne ha adattato forme e contenuti alla temperie culturale del territorio. Un territorio riconosciuto come un'isola solare di benessere, cui fanno da sfondo la luce e il calore della natura e i sentimenti dell'uomo. Nelle interpretazioni dei "Menestrelli", tutti questi elementi sono rievocati, dando vita ad un canto inconfondibile, dolce e soave, talvolta allegro, talvolta malinconico, ma sempre appassionato, proprio come vuole la tradizione canora napoletana.

Era l'estate del 1974 quando, in una taverna della Chiaia, a Forio, iniziò la favola degli "Acquario Folk": nome scelto perché i componenti del quartetto appartenevano tutti allo stesso segno zodiacale. Da allora, un successo dopo l'altro, fino alla consacrazione artistica con la partecipazione alle feste organizzate da un famoso tour operator tedesco (Ischia Reisen), nello scenario spettacolare dei Giardini Poseidon.

Dopo aver cambiato, per un breve periodo, il nome del loro ensemble in "Napoli Folk", ecco i quattro assumere la denominazione definitiva de "I Menestrelli", suggerita dall'indimenticato Guerino Cigliano, allora concierge dell'Albergo

## The "Minstrels": the traditional melody of Ischia

by Maurizio Orlacchio

*"...The parking attendant is near and sings, a bit bent, almost softly ... his face does not change, does not make gestures, but tells about dramas and passions accompanied only by guitar and mandolin..."*

(Dduje paravise - 1924)

John, Paul, Ringo, George? No, simply Dino, Lello, Vito, Florindo: here, si parva licet, the FabFour of the island of Ischia. When, in July last year, I heard the news of the death of Lello Carneglia (aka "U' Zeniè"), a shiver ran through back, because I had seen Lello played, only 24 hours, first in the halls of the family hotel, with his usual cheerfulness, surrounded by old friends, making fun, but, more above all, having fun: that is one of the great secrets of successful people. The "minstrels", years before, had lost another member, who gave the group a touch of color typically of Ischia, Vito Di Maio (for all "U' Russ"), who, with his typical attitude of parking attendant, was the most sought after by tourists for a photo.

Vita brevis, ars longa: the art and the group of Minstrels survives the death of its individual

members and continues to vibrate with the emotions of Ischia evenings and traditional Neapolitan songs. A particularly strong tradition, which, while respecting all aspects of the classic Neapolitan repertoire, has adapted the form and content to the cultural climate of the area. An area recognized as an island of solar wellbeing, against a backdrop of light and warmth of nature and human feelings. In interpretations of "minstrels", all these elements are evoked, resulting in a unique song, sweet and tender, sometimes happy, sometimes melancholy, but always passionate, just like the traditional Neapolitan song.

It was the summer of 1974 when, in a tavern of Chiaia in Forio, began the tale of the "Aquarium Folk": name chosen because the all components of the quartet belonged to the same astrological

della Regina Isabella, figura di grande professionalità nella nostra isola.

I “Menestrelli” hanno avuto un precursore della musica tradizionale folcloristica in Ugo Calise, ischitano che iniziò la sua grande carriera come cantante di “posteggia” al Rancio Fellone, il locale della swinging Ischia degli anni Cinquanta. Un’isola incontaminata che godeva delle sue bellezze, dei sapori autentici, del profumo inebriante dei fiori, dei fondali “vergini” delle spiagge e del suo mare: uno spettacolo agreste e pittoresco, che invitava al riposo e alla contemplazione e costituivano rifugio e ispirazione per artisti e intellettuali di tutto il mondo, in cerca del loro buen retiro. In questo clima edenico, Ugo Calise sviluppò un nuovo sound, il “Jazz&Serenate”: un binomio che ha condotto il cantante fin oltreoceano, al Perry Como Show, e ha permesso a tanti musicisti, anche odierni, di esplorare il “jazz alla napoletana”.

‘Na voce, ‘na Chitarra e ‘o ppoco ‘e luna: così cantava il maestro Ugo Calise; e, a distanza di anni, ecco i quattro “Menestrelli”, che, con chitarre, mandolini, e la luna come compagna, danno vita a quello che definire un gruppo musicale può sembrare riduttivo. Ogni loro interpretazione ammalia i turisti, i quali, sulle note dei capolavori canori di Salvatore Di Giacomo, Sergio Bruni, Libero Bovio, si lasciano coinvolgere in cori spontanei: un po’ come il popolo napoletano, che, nell’800, in mancanza di mezzi di riproduzione musicale, partecipava in maniera attiva alla diffusione delle canzoni.

*sign. Since then, one success after another, until the consecration of Art participating in parties organized by a famous German tour operator (Ischia Reisen), in the spectacular scenery of the Poseidon Gardens.*

*After changing, for a short time, the name of their ensemble in “Naples Folk”, here are the final four people took the name of “The Minstrel”, suggested by an unforgotten Guerino Cigliano, who at that time was concierge of the Hotel Regina Isabella, very professional figure on our island.*

*The “Minstrel” had a precursor of the traditional folk music, Ugo Calise from Ischia who*

*began his great career as a singer of “park” at Rancio Fellone, the local of swinging in Ischia in fifties. An unpolluted island which enjoyed its beauty, authentic flavors, the fragrance of flowers, the virgin sea floors of the beaches and the sea: a rural and picturesque spectacle, inviting to rest and contemplation, and constituted a refuge and inspiration for artists and intellectuals from around the world in search of their retreat. In this paradisiac climate, Ugo Calise developed a new sound, “Jazz & Serenades”: a combination that led the singer overseas, to the Perry Como Show, and has given many musicians,*





Fenesta vascia, Luna rossa, Maruzzella, I' te vurria vasa', Rumba degli scugnizzi sono solo alcuni dei pezzi proposti, in un repertorio ampio e variegato che, ripercorrendo un po' della storia della canzone napoletana, comincia dalle nenie più antiche, per passare ai classici, e finire con una tarantella moderna, oppure con le struggenti note de O' surdato nnamurato.

Il successo locale dei "Menestrelli" e l'intuizione di un lungimirante imprenditore, Bruno Basentini, hanno fatto intraprendere al gruppo delle tournée italiane e lo avrebbero condotto fino a New York, che già a suo tempo aveva accolto Ugo Calise, se la "paura di volare" di Vito non avesse fermato i quattro musicisti: già, perché i "Menestrelli", proprio come i Moschettieri, avevano sottoscritto il patto "tutti per uno, uno per tutti"!

E come per i Moschettieri di Dumas, anche per i "Menestrelli" d'Ischia c'è un Vent'anni dopo: Luigi e Gianfranco sono subentrati a supportare la voce imponente e melodica di Florindo e la mano gentile di Dino sulle corde della chitarra, dando luogo ancora a quell'armonia e a quella forza espressiva che avvincono ancora, come sempre, il pubblico, mentre Lello e Vito, gli altri Dduje dei quattro paravise, accompagnano, da Lassù, con chitarra e mandolino... ■

even today, the possibility to explore the "Neapolitan Jazz".

*'Na voce, 'na Chitarra e 'o ppoco 'e luna: so sang master Ugo Calise, and, years later, here are the four "Minstrels", who, with guitars, mandolins, and the moon as their companion, create a band, maybe too simplistic as definition. Each interpretation enchants tourists, who, singing to the tune of the masterpieces by Salvatore Di Giacomo, Sergio Bruni, Libero Bovio, who are involved in spontaneous choruses: a bit like the Neapolitans, who, in 800, in the absence of means of reproducing music, participated actively in the dissemination of the songs.*

*Fenesta vascia, Luna rossa, Maruzzella, I' te vurria vasa', Rumba degli scugnizzi are just some of the pieces offered in a wide and varied repertoire, retracing a bit of the history of Neapolitan songs, beginning from the oldest chants to go to*

*classic and modern ones and finishing with a tarantella, or with the poignant notes of O' surdato nnamurato.*

*The local success of "Minstrels" and the insight of a visionary entrepreneur, Bruno Basentini, have allowed the band to make an Italian tour in order to arrive to New York, which already had once welcomed Ugo Calise, if the "fear to fly" by Vito had not stopped the four musicians: because the "minstrels", just like the Musketeers, had signed the pact "One for All - All for One"!*

*And as for the Musketeers by Dumas, also for "Minstrels" of Ischia there is a sequel: Luigi and Gianfranco have given way to support impressive and melodic voice of Florindo and the gentle hand of Dino on guitar strings, create that harmony and the expressive power that still bind, as always, the public, while Lello and Vito, the other Dduje of the 'Quattro e paravise', accompanied from up there, with guitar and mandolin. ■*



---

# I Palmenti dell'Isola

di Andrea D'Ambra

---

Nessun impianto di vinificazione in pietra o in muratura è stato ritrovato nelle colonie greche d'occidente tanto che si è ipotizzato che in Magna Grecia e in Sicilia venissero utilizzati strumenti in legno. Uno dei pochi esempi di aree dedicate alla produzione del vino è stato rinvenuto forse proprio ad Ischia nel villaggio di Punta Chiarito, datato agli inizi del VI secolo a.C. dove è stata portata alla luce una pietra a forma di vasca ovale. Numerose sono le tracce di pigiatoi rupestri scavati nella roccia che risalgono ad epoche differenti. La mancanza di reperti e di scavi stratigrafici rende difficoltoso l'inquadramento cronologico delle strutture utilizzate per lunghi periodi di tempo. I palmenti di Ischia sono costituiti nei casi più semplici da due vasche rettangolari, una dove si mette l'uva, comunicante tramite un foro (dolce del palmento) con un'altra vasca scavata più in basso dove scorre il mosto. Altri palmenti di Ischia hanno invece tre vasche: due sopraelevate e simmetriche comunicanti con la terza vasca più in basso. L'elemento che spicca in queste strutture è una piccola cavità in un angolo della vasca superiore detta "cappella" dove veniva incastrato un palo in legno portante alla sua estremità una grossa pietra (pietra torcia) che serviva alla sovrappressione delle vinacce da cui si otteneva dopo fermentazione un vinello (saccapane) utilizzato come bevanda nelle ore lavorative passate in vigna.

## The wine vats of Ischia

by Andrea D'Ambra

**N**o wine-making plant of stone or brick was founded in Greek colonies in the West, inasmuch as it was assumed that in Ancient Greece and Sicily were used wooden instruments. One of the few examples of areas dedicated to the wine production was found perhaps in Ischia in the village of Punta Chiarito, dated back to the VI century BC where a stone oval bowl shaped was brought to light. There are numerous traces of rural hand-operated winepress dug into the rock dating back to different times.

The lack of finds and excavations on graphical layers makes difficult the chronological classification of

the structures used for long periods of time. The wine vats of Ischia in the simplest cases consist of two rectangular tanks, one where one puts the grapes, communicating through a hole (soft wine vat) with another tank dug further down the juice flowing. Other wine vats, instead, have three tanks, two elevated and symmetric communicating with the third tank lower.

The element that stands out in these structures is a small hole in the corner of the upper basin called the "chapel" where a wooden supporting pole was caught at its end a large stone (stone torch) which was used to overpressure



Queste strutture sono state utilizzate fino a cinquanta anni fa nonostante l'avvento del torchio a gabbia. Tutta l'area centrale dell'isola d'Ischia dominata dal monte Epomeo è caratterizzata da palmenti scavati nel tufo ed in massi staccati dalla montagna, alcuni nel bosco della Falanga a quota settecento metri, altri sulla costa occidentale nell'area di Cartaromana quasi a livello del mare. Certamente quello più imponente è

*marc from which a light wine obtained after fermentation (saccapane) was used as a drink during working hours spent in the vineyard. These structures have been used up to fifty years ago, despite the advent*

*is exactly what of the Falanga wood. Insufficient researches on the dating of this structure that is similar to others found in Calabria and Sicily. The presence of wine vats inside the Falanga wood is linked to a time*



probabilmente anche uno dei più antichi, utilizzato in diverse epoche, è proprio quello del bosco della Falanga. Mancano ricerche relative alla datazione di questa struttura che risulta analoga ad altre rinvenute in Calabria ed in Sicilia. La presenza di palmenti nel bosco della Falanga si riallaccia ad un momento in cui il vigneto occupava il posto che occupano oggi i castagni. Gli insediamenti rurali umani di Ischia, le "case di Pietra" abitazioni scavate nel tufo e nei massi caduti dall'Epomeo, i cellai, le cantine scavate nel tufo, dove il vino viene ancora oggi conservato, vengono fatte risalire al XV secolo, e costituiscono oggi un'architettura rurale dell'isola che deve essere difesa e valorizzata. ■

*of the winepress. The entire central region of the island of Ischia is dominated by Mount Epomeo characterized by wine vats dug into the tuff blocks and detached from the mountain, some in the Falanga wood at an altitude of seven hundred meters, others on the west coast in Cartaromana almost at sea level. Certainly the most impressive is probably one of the oldest, used in different eras,*

*when the vineyard occupied the place of the today chestnut trees. The rural human settlements of Ischia, the "stone houses", dug into the tuff boulders and fallen from Epomeo, the cellars dug in the rock, where the wine is still preserved, date back to the XV century, and today constitute the rural architecture of the island that must be defended and enhanced. ■*



# Premio Ischia di giornalismo

di Luigi Falco



Innovare nella tradizione è questa la main stream che guida la trentatreesima edizione del Premio Ischia Internazionale Giornalismo. Il premio apre come di consueto il Luglio ischitano, nei tre giorni della manifestazione, il mondo del giornalismo discute e s'interroga sul futuro dell'informazione e sulla crisi economica internazionale. Non a caso il Premio Internazionale è stato conferito ad un giornalista del più famoso giornale economico mondiale.

I vincitori di questa edizione sono Martin Wolf, Maria Latella, Massimo Franco e Paolo Graldi. Lo ha deciso la giuria formata da Luigi Contu, direttore Ansa, Virman Cusenza, direttore "Il Mattino", Marco Demarco, direttore "Corriere del Mezzogiorno", Giuliano Giubilei v. direttore "Tg3", Roberto Napoletano, direttore de "Il Sole 24 ore", Antonio Martusciello, commissario "Agcom", Giuseppe Marra, presidente dell' "Adnkronos", Clement Mimun, "direttore Tg5", Mario Orfeo, direttore "Il Messaggero", Gennaro Sanguiliano v. direttore "Tg1", Mario Sechi, direttore "Il Tempo", Alfonso Ruffo, direttore "Il Denaro", Sara Varetto, direttore "SKY tg24", Antonio Verro, consigliere Cda RAI, Giovanni Maria Vian direttore de "L'Osservatore Romano" e da Carlo Gambalunga, segretario generale del premio.

Martin Wolf, editorialista del "Financial Time" e docente all'Oxford University, è stato scelto per l'autorevolezza delle sue analisi sull'attuale situazione economica e finanziaria mondiale, Maria Latella è stata premiata per il successo ottenuto con la sua trasmissione "L'intervista" in onda su Sky, Massimo Franco per i suoi puntuali commenti politici dalle colonne del "Corriere della Sera", mentre il "Premio Ischia alla carriera" è stato assegnato a Paolo Graldi, già direttore de "Il Mattino" e de "Il Messaggero".

Anche quest'anno con il patrocinio dell'Istituto di Credito Sportivo, è stato assegnato il Premio Ischia per l'informazione sportiva, ad aggiudicarselo Donatella Scarnati, inviata del Tg1, la prima donna ad apparire stabilmente nei collegamenti di 90° minuto ha raccontato con professionalità e sensibilità i sentimenti veri dell'attività sportiva. Oltre allo sport, ha seguito

## Ischia International Journalism Prize

by Luigi Falco

*Innovation in tradition, this is the main stream that drives the thirty-third edition of the Ischia International Journalism Award. The award opens as usual on July, during the three-day event, the world of journalism debates and questions about the future of information and the international economic crisis. Not surprisingly, the International Prize was awarded to a most famous world economic newspaper journalist.*

*The winners of this year are Martin Wolf, Maria Latella, Massimo Franco and Paolo Graldi. This was decided by the jury composed by Luigi Contu, ANSA director, Virman Cusenza, "Il Mattino" director, Marco DeMarco, "Corriere del Mezzogiorno" director, Giuliano Giubilei "TG3" vice director, Roberto Napoletano, "Il Sole 24 ore" director, Antonio Martusciello 'Agcom' Commissioner, Giuseppe Marra, "Adnkronos" president, Clement Mimun, "TG5 director", Mario Orfeo, "Il Messaggero" director, Gennaro*

*Sanguiliano, "Tg1" vice director, Mario Sechi, "Il Tempo" director, Alfonso Ruffo, "Il Denaro" director, Sara Varetto, "SKY tg24" director, Antonio Verro, RAI Directors adviser, Giovanni Maria Vian "L'Osservatore Romano" director and Carlo Gambalunga, Secretary General of the prize.*

*Martin Wolf, Financial Times columnist and professor at Oxford University, was chosen for the authority of his analysis on the current global financial and economic situation, Maria Latella has been recognized for its success with her transmission 'L'intervista' on Sky, Massimo Franco for his timely political commentary from the columns of the 'Corriere della Sera', while the 'Ischia Lifetime Achievement Award' was awarded to Paolo Graldi, already 'Il Mattino' and 'Il Messaggero' director.*

*Even this year with the sponsorship of the Institute of Sports Credit, has been awarded the Ischia Prize for sports information, awarded to Donatella*



diversi avvenimenti di cronaca in Italia e all'estero. Due riconoscimenti speciali sono stati attribuiti, inoltre, a Vera Montanari e Pierangelo Maurizio. Vera Montanari, direttrice del settimanale *Grazia*, ha saputo coniugare la qualità giornalistica al talento, per uno sguardo unico e originale verso la moda e lo stile. Pierangelo Maurizio, inviato del *tg5*, premiato per l'abnegazione quotidiana verso la ricerca della verità in casi irrisolti e per le inchieste realizzate sui grandi misteri italiani: dalla strage di Piazza Fontana, al Caso Calabresi, all'omicidio di Elisa Claps.

Una sezione del Premio Ischia 2012 sarà dedicata anche ai giovani: una borsa di studio, sponsorizzata dalla Coca Cola HBC Italia, intitolata a "Maria Grazia Di Donna", giornalista prematuramente scomparsa, sarà assegnata ad un allievo dell'Università "Suor Orsola Benincasa" di Napoli. Grande attenzione anche alla rete con il premio blog di carta, che quest'anno è realizzato con *Vedrò*, *Contesto* e il *Manifesto*. La cerimonia di consegna della XXXIII edizione del Premio Ischia, sotto l'Alto Patronato della Presidenza della Repubblica, con i patrocini della Presidenza del Consiglio dei Ministri e del

*Scarnati, Tg1 special correspondent, the first woman to appear regularly and during the communications of 90° minute, she told about the true feelings of the sport. Besides sport, she attended several events of news in Italy and abroad. Two special awards were attributed also to Vera Montanari and Pierangelo Maurizio. Vera Montanari, director of the weekly Grazia, combines the journalistic quality talent for a unique and original look in fashion and style. Pierangelo Maurizio, tg5 special correspondent, awarded for the daily dedication to the pursuit of truth in unsolved cases and investigations*

*about the great Italian mysteries: the massacre of Piazza Fontana, the Calabresi case to the murder of Elisa Claps.*

*A section of the Ischia Prize 2012 will be dedicated to young people: a scholarship, sponsored by Coca Cola HBC Italy, named "Maria Grazia Di Donna", a journalist who died prematurely, will be assigned to a student of the University "Suor Orsola Benincasa" of Naples. Greater attention also to the network with the prize carta blog, that this year is made, with *Vedrò*, *Contesto* e il *Manifesto*. The ceremony of the Ischia Prize XXXIII edition, under the patronage*

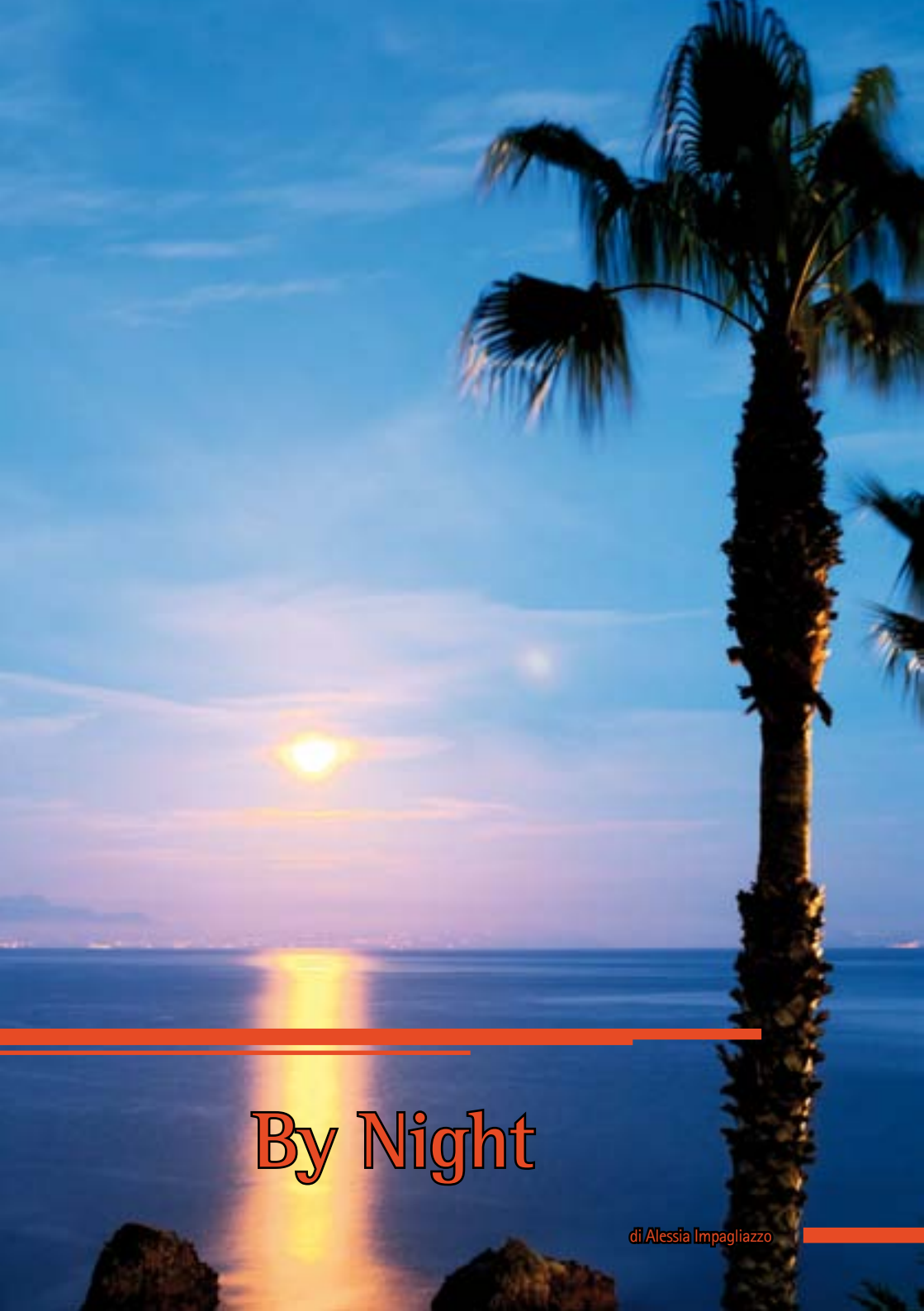
Ministero della Cooperazione internazionale e integrazione (Dipartimento della Gioventù), e con il sostegno della Regione Campania e della Camera di Commercio di Napoli si terrà al Piazzale del Soccorso di Forio, Sabato 30 giugno e sarà interamente ripresa dalle telecamere di RAI UNO. La serata di gala, che si svolgerà nel suggestivo scenario della chiesetta del Soccorso di Forio d'Ischia, scenario di numerose riprese cinematografiche, sarà condotta da Tiberio Tiberi e da Nancy Brilli. Premio Ischia non è solo cultura e giornalismo, ma anche eleganza e alta moda con le splendide modelle che accompagneranno premiati e premiatori sul palco e che indosseranno le raffinate creazioni della maison Impero Couture, main sponsor dell'iniziativa. Le eleganti collezioni della fashion house, presieduta dal designer Luigi Auletta inaugurerà a settembre un tempio del luxury con la nuova sede nel complesso Siné ad Aversa. RAI RADIO durante le giornate del Premio, seguirà l'evento con speciali radiofonici che andranno in onda in diretta sulle reti di RAI RADIO WEB. ■

*of the President of the Republic, with the patronage of the Prime Minister and the Ministry of International Cooperation and Integration (Department of Youth), and with the support of the Region Campania and Naples Chamber of Commerce will be held at the Piazzale del Soccorso in Forio, on Saturday, June 30 and will be fully recovered from the cameras of RAI UNO. The gala will be held in the picturesque scenery of the Soccorso Church in Forio d'Ischia, location shooting will be conducted by Tiberio Tiberi and Nancy Brilli. Ischia Award is*

*not only culture and journalism, but also elegance and haute couture with beautiful models that will accompany rewarders and prizewinners on stage and wear the finest creations of the Empire Couture fashion house, the main sponsor of the initiative. The elegant collection of fashion house, headed by designer Luigi Auletta will launch in September a temple of luxury with the new offices in Siné, Aversa. RAI RADIO during the days of the Prize, broadcasts events with special radio on the networks of RAI RADIO WEB. ■*



Cerimonia di premiazione  
The award ceremony



# By Night

di Alessia Impagliazzo

Giugno. L'isola si veglia dal suo torpore e regala tramonti dai colori sempre nuovi, di cui godere sorseggiando cocktail in compagnia o in riva al mare. Voglio un Mojito! Io una Caipiroska! In questo periodo, per quanto banali, diventano la bandiera di una stagione segnata dal sole, trikini e infradito. Abbiamo atteso e desiderato questo mese anche noi ischitani, sebbene in molti siano al lavoro per accogliere i turisti.

Stessa spiaggia stesso mare? Io vi consiglieri di non rinunciare alle Fumarole poco distanti da Sant'Angelo dove senza fuoco e fiamme potrete cucinare il pollo al cartoccio proprio sotto la sabbia, sì, avete capito bene e poi ci sono gli scogli di Zaro, a Forio, che richiedono una certa agilità, ma sono un angolo di paradiso. Tutt'altra cosa per la caotica Cava dell'Isola, una tappa fissa per i giovanissimi, che alternano partite di pallone, musica, amici, acchiappanza.

Cosa c'è di meglio che trascorrere la giornata a spalmare crema protettiva o abbronzante, chissà, e a tuffarsi in acqua? Quando arriverà il tramonto sarà bello raggiungere Citara, dove il sole sparisce nel mare regalando uno spettacolo unico. Se poi volete regalarvi un'esperienza diversa, allora programmate un bel bagno di notte a Sorgeto. In queste vasche naturali di acqua termale dove contemplare le stelle: sarà magia.

Cotti a puntino e pronti a indossare vestiti leggeri e colorati? Da dove partiamo? Che cosa beviamo?

A Ischia non ci sono le discoteche della Riviera Romagnola, ma club raccolti come il Valentino dei fratelli Bondavalli, che da sempre animano con ritmo il programma del by night ischitano, ricordando come cita l'iscrizione all'ingresso del locale che "l'unica felicità è godersi la vita: mangiare, bere, consumare il patrimonio nei piaceri".

Per sorseggiare un buon cocktail e uscire fuori dal coro, possiamo raggiungere il Friends Club dei fratelli de Georgio, sempre su Corso Vittoria Colonna. Il Megaris è una loro invenzione e fin'ora ha conquistato la mia top ten, ma il cocktail è come un abito sartoriale, qui potete farvelo shakerare su misura e poi seguire le scale nei locali dell'Alchemie per ballare. Tra l'altro, quest'anno, lo staff del Friends sbarca anche sulla Riva Destra con O'Vascio Cocktail Bar, un nuovo locale, che avrà l'impronta della sede storica. Ecco

## By Night

by Alessia Impagliazzo

*June. The island is waking from its slumber and offers new coloured sunsets, sipping cocktails in friends' company or by the sea. I want a Mojito! A Caipiroska to me! In this period, however trivial, these cocktails become the flag of a season marked by sun, trikini and flip flops. We waited for this month also we islanders, though many of us are working to accommodate tourists.*

*Same beach, same sea? I would advise you not to give up not far from Sant'Angelo where are fumaroles without fire and flames and you cook chicken in foil just below the sand, yes, you got it, and then there are the rocks of Zaro in Forio, requiring certain flexibility, but a corner of paradise. A place more quiet than the chaotic Cava dell'isola beach, a real landmark for the young, who alternate games of football, music, friends and conquests.*

*What better way to spend the day tanning suntan cream, who knows, and plunging into the water? When will the sunset return, it will be nice to reach Citara, where the sun disappears into the sea offering a unique*

*spectacle. If you want to give yourself a different experience, then plan a swim at night in Sorgeto. In these natural thermal pools you can contemplate the stars, something magic. Well cooked and ready to wear light and coloured clothing? Where do we start? What do we drink?*

*In Ischia there are discotheques of the Adriatic coast, but as localized club as the Valentino by Bondavalli brothers, who has always lived up with the rhythm of the by night Ischia program, quoting the inscription at the entrance of the premises: "the only happiness is to enjoy life - eating, drinking, consuming the assets in pleasures".*

*To sip a cocktail and get out of the chaos, we can reach the Friends Club by de Georgio brothers, always on Corso Vittoria Colonna. The Megaris is one of their invention and has conquered my top ten, but the cocktail is like a tailored suit, here you can shake it and then follow the stairways to Alchemie to dance. Among other things, this year, the staff of Friends also lands on the Rive Droite with*

perché un giro al porto di Ischia è d'obbligo. Magari siete già lì perché avete cenato in riva al mare godendovi il movimento lento delle navi che attraccano o degli yacht ormeggiati. I tempi sono rilassati, un cocktail e una chiacchiera tira l'altra. Gli amici si dividono, si incontrano, si salutano, alcuni si infilano al Drink e Drankt per qualche cicchetto. Tante sorprese riservate dal patron Anonino che per questa estate assicura aperitivi e nuovi eventi accompagnati da gadget. Se qualcuno vi porta fretta lasciatevi suggerire il detto "Vevi e lascia vevere" (Bevi e lascia bere n.d.r.). Potrete raggiungerli più in là, magari al Cappuccino, seduti ai tavoli esterni mentre osservano la folla impegnata nelle cosiddette "vasche", su e giù per la riva del porto. Se avete voglia di scatenarvi allora seguite il ritmo dello 081, tutti i weekend dal giovedì al sabato con l'Aperitivo Ti Voglio Bene. L'appuntamento in musica continua con lo stesso staff alle Pedane Acquamarina a Casamicciola, dopo una bella nuotata si balla anche se siete ancora sporchi di salsedine, con la musica del dj Alex Cannava dalle 18.00 fino alle 21.30.

Proseguiamo per Forio. A farla da padrone senz'altro è Lucignolo, meglio conosciuto

*O'Vascio Cocktail Bar, a new premises, which has the imprint of the historical site. That's why a trip to the port of Ischia is a must. Maybe you're already there because you've had dinner on the beach enjoying the slow movement of ships or yachts berthing or moored. The times are relaxed, a cocktail and a chat leads to another. The friends go, meet, greet, and some are slide into Drink Drankt for a drink. Lots of surprises for the owner Anonino that ensures for this summer drinks and events with new gadgets. If someone rushes you, answer "Drink and let live".*

*You can go, perhaps to the Cappuccino, sitting outside at tables while watching the crowd engaged in so-called "tanks", up and down the shore of the harbour. If you want to let loose, then follow the rhythm of the 081, every weekend from Thursday to Saturday with the Ti Voglio bene aperitif. The event continues with music and continues with the same team at Aquamarine Casamicciola platforms, after a good swim to dance even if you are still contaminated with salt, with music by DJ Alex Cannavà from 18.00 to 21.30.*





*We continue to Forio. To boss the show is certainly Lucignolo, better known as La Dolce Vita, with a rich dinner shows and musical entertainment by Elia brothers, all on the floor thanks to DJ Ivano Veccia music, but first a trip to the Tira Tardi, waterfront Forio, an aperitif with background chill out.*

*Do not forget that you will receive an invitation, from one mouth to another, for the appetizer to Pietratorcia Cellars, every Friday evening starting from 21.00 where you sip wine and appetizer to volcanic at the stone tables under a pergola of vines (A look online*

*or flyers posted around the island to help orient keeping an eye on all the events by night).*

*If you look at the time and think it's already late, but you're peckish, you can conclude the evening with something sweet. All spill to Mummulone on the Left Bank, which will keep late hours as the Calise in Piazza degli Eroi, the historic meeting place especially for coffee and croissant: the first sip to wake up at breakfast, enjoy it with the rest of the chocolate, cuddles essential before go to sleep while the sun rises. ■*

come La Dolce Vita, con cene spettacolo e un ricco intrattenimento musicale a opera dei fratelli Elia, tutti in pista grazie al dj Ivano Veccia, ma prima una puntatina al Tira Tardi, sul lungomare di Forio, per un aperitivo con sottofondo chill out.

Non dimenticate che potrete ricevere un invito, tra un passaparola e l'altro, per l'aperitivo alle Cantine Pietratorcia, tutti i venerdì sera a partire dalle 21.00 dove si sorseggerà vino e si pizzicherà sfizioserie ai tavoli di pietra vulcanica sotto un pergolato di viti (Uno sguardo on line o alle locandine affisse in giro per l'isola aiuterà a orientarsi tenendo d'occhio tutti gli eventi by night).

Se guardi l'ora e pensi che sia già tardi, ma hai un certo languorino, a concludere la serata manca qualcosa di dolce. Tutti si riversano da Mummulone sulla Riva Sinistra, che farà le ore piccole come il Calise di Piazza degli Eroi, ritrovo storico soprattutto per caffè e cornetto: il primo sorseggiatelo a colazione per svegliarvi, il resto gustatevelo anche con la cioccolata, coccola irrinunciabile prima di andare a dormire mentre spuntano le prime luci dell'alba. ■





# Ischia...

Muoversi in libertà sull'Isola Verde  
*Free to move on the green island*

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

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

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

*The Island of Ischia is the largest of the three islands around the Gulf of Naples. It is famous for the luxuriant flora, from mountains to the deep gorges, for this reason called the Green Island.*

*An island to admire for its very suggestive landscapes. And so it, Monte Epomeo, characterized by green tuffs, that imposing, seems to protect the Island. On the top, it is possible to admire a unique and breathtaking view of the Gulf of Naples. Follow the old paths and walks, in the shadow of our woods, as a sheer drop from the cliff to the sea.*

*To the South West of the island Bosco dei Frassitelli (Frassitelli Wood) rises, a wood with acacia and*

Sul versante Sud - Ovest dell'isola nasce il Bosco dei Frassitelli, contraddistinto da acacie di dimensioni contenute, ma unico per posizione e vegetazione. Verso Nord, lungo i verdi pendii, si giunge poi allo splendido Bosco della Falanga, dove è facile incontrare conigli selvatici, falchi ed in autunno raccogliere funghi porcini e castagne in abbondanza. La Falanga è anche ricca di storia, reperti fossili marini sono stati ritrovati qui, a dimostrazione del fatto che l'isola è emersa dal mare e che la formazione del Monte Epomeo è dovuta alla spinta del magma dalle profondità della terra. I segni dell'uomo sono senz'altro evidenti e ben conservati, infatti, non è difficile imbattersi nelle famose Case di Pietra, scavate interamente nella roccia tufacea. Questi insediamenti costituiscono un esempio particolarmente significativo di architettura rupestre come dimostrato da alcune costruzioni quali 'La Pietra Mosca', 'La Casa sul Masso', 'La Casa di Pietra del Cuotto', 'La Casa Greca', sita a pochi passi dalla Baia di Sorgeto. Miniere d'oro, così il medico Jasolino aveva ribattezzato le sorgenti termali dell'isola. Una sorgente miracolosa, quella di Nitrodi, le cui acque, dalle proprietà terapeutiche, si inseriscono in un ambiente tipicamente mediterraneo. Inoltre, particolare interesse riveste il fenomeno delle Fumarole, getti di vapore che provengono dal sottosuolo grazie all'attività vulcanica dell'isola. Ad Ischia, tale fenomeno può essere osservato alla Spiaggia delle Fumarole, che si trova poco distante da

*unique for position and vegetation. To the North, along green slopes, you arrive in the splendid Bosco della Falanga (Falanga Wood), where it is easy to find wild rabbits, hawks and collect mushrooms and chestnuts in Autumn. The Falanga is also rich in history, marine finds, to demonstrate that the island has come up from the sea and the Monte Epomeo formation is the result of the magma force. The signs of man are certainly evident and well preserved, in fact, it is not difficult to bump into the famous Case di Pietra (Houses of Stone), dug into the rock. These settlements are a clear example of a rural architecture like some builds show, 'La Pietra Mosca', 'La Casa sul Masso', 'La Casa*

*di Pietra del Cuotto', 'La Casa Greca', set on near the Sorgeto Bay.*

*'Gold mines', in this way the Doctor Jasolino called the thermal springs of the island. A miraculous spring, Nitrodi, with its healthy waters take part in this Mediterranean atmosphere.*

*Particularly interesting is the Fumarole phenomenon, vapor jets coming from the subsoil thanks to the volcanic activity of the island. In Ischia, this phenomenon can be seen from the Spiaggia delle Fumarole (Fumarole Beach), near to Sant'Angelo. This excursion is ideal for who wants to make the so called sunbaths, covering with sand your body, except for head. Suitable for rheumatic diseases. Finally a characteristic aspect*



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

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



Spaggia dei Maronti  
Maronti beach



Sorgenti termali della Baia di Sorgeto  
Hot springs of Sorgeto bay

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

*architecture. The towers raised to defend against pirate invasions. The most important towers are 'Torrione', 'La Torre Costantina', 'La Torre di C.so Umberto', 'Il Torone'. During the pirates invasions, people found refuge on the islet of the Castello Aragonese, located in the municipality of Ischia. There, the town rises, while the rest of the island, called 'Isola Grande', was populated by small villages and people felt the frequent invasion' danger and the quakes and eruptions fear. So, a small suburb come up, the Borgo di Celsa. Just a short-walk, the island offers a real green oasis.*

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

A giugno ogni spiaggia dell'isola possiede un fascino diverso, la spiaggia dei Pescatori, per esempio, immersa in un contesto paesaggistico unico e suggestivo, con il Castello Aragonese sulla destra, le casette colorate del borgo della Mandra alle spalle e di fronte, al largo, le isole azzurre di Vivara e Procida. Cava dell'isola, spiaggia giovane e sportiva, con una zona per il beach volley, Citara, un'immensa baia nel verde dove assistere al tramonto è uno spettacolo assoluto. Ancora, la spiaggia dei Maronti, insenatura con sabbia a grani grossi circondata da macchia mediterranea, in un tratto di mare meraviglioso. Ma se avete tanto viaggiato per cercare il sud, eccolo qui, alla spiaggia dei Maronti, un paradiso di sole e di mare, lunga circa 3 km, il suo nome deriva dal greco e fu tradotto poi in latino con il termine "quatio" che significa "spiaggia tranquilla".

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

*Four pinewoods, Nancy Bozzi, pineta degli Artisti e delle Orchidee, degli Atleti e Mirtina, rich in pines and hundred-year old oaks. Finally, Ischia offers to own guests a breathtaking panorama thanks to the amazing viewpoints, like Serrara, Giardino Esotico, San Nicola and Punta Imperatore!*

*In June each beach of the island has a different charm, the Pescatori beach, for example, is immersed in a unique and picturesque landscape, with the Aragonese Castle on the right, the colorful houses of the village of Mandra behind and in front of the blue islands of Vivara and Procida. The beach of Cava dell'isola*

*is ideal for young, with an area for beach volleyball, Citara, a huge beach in the green bay where admiring the sunset is show, always. Still, Maronti beach, cove with sand grains surrounded by thick Mediterranean vegetation, in a beautiful stretch of sea. But if you have traveled much and look for the south, here it is, Maronti Beach, a paradise of sun and sea, about 3 km long, its name has Greek origins and was then translated into Latin with the term "quatio" that means "quiet beach".*

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



# Calendario eventi

## GIUGNO 2012

### Per tutto il mese:

- In esposizione fino al 16 giugno alla galleria Ielasi, in Via Giovanni da Procida, Ischia Ponte, la mostra di Marco Cortese: Tempo senza tempo ciclico ritorno delle stagioni Presente Ricordo Passato Attesa Futuro. Aperta dal lunedì al sabato dalle 18.30 alle 22.00.
- Dal 7 giugno al Capricho di Calise, in Piazza Marina, Casamicciola Terme, sarà presente una mostra di scultura pittura e fotografia: Comunque... il Castello. Aperta tutti i giorni dalle 10.00 alle 13.30 e dalle 18.00 alle 21.00. Ingresso libero.
- Dal 13 al 17 giugno, nel chiostro del Municipio (Forio), mostra iconografica relativa al culto di San Vito in Italia e in Europa
- Dal 23 al 30 giugno ore 19.00, "TORRI IN MOSTRA", location torre Quattrocchi. Inaugurazione mostra fotografica tra musica, architettura, arti visive e spettacolo

### Venerdì 8 giugno

- 12.00 Forio – Chiostro di S. Francesco in Piazza Municipio: Conferenza stampa: L'isola d'Ischia e la mobilità a zero emissioni
- 19.00 Forio - Basilica pontificia di San Vito Martire: intronizzazione dell'artistica statua argentea del Patrono

### Sabato 9 giugno

- 17.00 Forio – Giardini La Mortella: Esecuzione del pianista Hayoung Jeong
- 19.00 Forio - Basilica pontificia di San Vito Martire: S. Messa, esposizione del SS. Sacramento, adorazione personale e confessioni
- 22.00 Forio - Basilica pontificia di San Vito Martire: canto dei vesperi e benedizione eucaristica

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>

### Domenica 10 giugno

- 17.00 Forio – Giardini La Mortella: Esecuzione del pianista Hayoung Jeong
- 19.00 Forio - Basilica pontificia di San Vito Martire: Messa solenne e processione eucaristica per le strade cittadine. Al rientro, benedizione eucaristica solenne

### Lunedì 11 giugno

- 20.30 Ischia - La diocesi di Ischia accoglie la II sessione estiva del "Festival della vita di Caserta" – Conferenza "La gioia di vivere" tenuta da P. Francisco Elizalde, L.C. – Direttore generale "Villaggio dei ragazzi – don Salvatore d'Angelo" – Maddaloni (CE)
- 21.00 Ischia – Biblioteca Antoniana: Un film "maledetto", Scuola di storia e critica cinematografica Luchino Visconti: Visioni e anticipazioni: il cinema di Powell & Pressburger

### Martedì 12 giugno

- 21.00 Ischia – Biblioteca Antoniana: "Un passo indietro", Scuola di storia e critica cinematografica Luchino Visconti: Visioni e anticipazioni: il cinema di Powell & Pressburger
- 21.30 Forio: Basilica pontificia di San Vito Martire: celebrazione dei vesperi in Basilica e fiaccolata per il santuario del Cierco nel XVI anniversario dell'incoronazione della Madonna della Libera

### Mercoledì 13 giugno

- 21.00 Ischia – Biblioteca Antoniana: "Colore e bianco e nero, realtà e sogno, musica e immagine", Scuola di storia e critica cinematografica Luchino Visconti: Visioni e anticipazioni: il cinema di Powell & Pressburger
- 21.15 Forio - P.zza Municipio: serata inaugurale della IV edizione del festival canoro "Palma d'argento di San Vito".

### Giovedì 14 giugno

- 19.00 Forio - Piazzale di San Vito: Solenni festeggiamenti S. Vito: rappresentazione storica tradizionale della vita del patrono e del suo legame col comune
- 21.00 Ischia - Biblioteca Antoniana: La "riscoperta", Scuola di storia e critica cinematografica Luchino Visconti: Visioni e anticipazioni: il cinema di Powell & Pressburger
- 21.15 Forio - P.zza Municipio, finale del festival canoro "Palma d'argento di San Vito", proclamazione dei vincitori ed assegnazione dei premi nazionali "Canto alla Vita" e "Canto alla Pace"

### Venerdì 15 giugno

- 09.30 Forio - Giro per le strade cittadine della banda musicale "Papa Giovanni XXIII ~ Insieme per la Musica"
- 18.30 Forio - Grande processione; al porto, spettacolo di fuochi d'artificio a cura della ditta "F.lli Romano"; al rientro, S. Messa
- 22.30 Forio - P.zza Municipio, l'associazione "Gaudium et Spes" presenta "Il meglio di Miseria e nobiltà"
- 21.00 Ischia - Biblioteca Antoniana: "Proiezioni", Scuola di storia e critica cinematografica Luchino Visconti: Visioni e anticipazioni: il cinema di Powell & Pressburger

### Sabato 16 giugno

- 16.00 Forio - Solenni festeggiamenti S. Vito: il Santo è portato in processione via mare con la commemorazione dei caduti con la partecipazione dell'A.N.M.I. e dell'associazione pescatori "San Vito" di Forio. Al rientro benedizione eucaristica
- 17.00 Forio - Giardini La Mortella: Esecuzione del trio Lolli - Squitieri - Veneziano
- 18.30 Forio - Processione via mare con commemorazione dei caduti in mare a cura dell'ANMI; al rientro, S. Messa
- 21.00 Forio - Solenni festeggiamenti S. Vito: concerto in Piazza Municipio

- 21.30 Forio - P.zza Municipio, concerto lirico-sinfonico della banda musicale "Papa Giovanni XXIII ~ Insieme per la Musica - Città di Forio", diretta dal M. Claudio Matarese

### Domenica 17 giugno

- 17.00 Forio - Giardini La Mortella: Esecuzione del trio Lolli - Squitieri - Veneziano
- 19.00 Forio - Basilica pontificia di San Vito Martire: Messa solenne, bacio delle reliquie e reposizione della statua argentea del Patrono
- 21.30 Forio - P.zza Municipio, spettacolo conclusivo offerto dalla Regione Campania
- 24.30 Forio - Spettacolo pirotecnico a cura della ditta "Ischia Pirica" di Scotti Brigida

### Giovedì 21 giugno

- 10.30 Isola d'Ischia - 31° Meeting Estate: 31 anni di vita, società e costume attraverso sport, moda, cultura e spettacolo

### Venerdì 22 giugno

- 10.30 Isola d'Ischia - 31° Meeting Estate: 31 anni di vita, società e costume attraverso sport, moda, cultura e spettacolo
- 19.30 Forio - "TORRI IN LUCE": Hotel Villa Carolina: Conferenza: le torri foriane - analisi territoriale del centro storico e rapporto con il mare. Convivio degustazione vini: Cantine Crateca. Ingresso con invito
- 22.00 Forio - Torre Torrione: Vernissage musica live: vox antiqua

### Sabato 23 giugno

- 10.30 Isola d'Ischia - 31° Meeting Estate: 31 anni di vita, società e costume attraverso sport, moda, cultura e spettacolo
- 17.00 Forio - Giardini La Mortella: Esecuzione degli Ensemble of Chetham's School of Music
- 20.00 Forio - Centro storico, Oratorio dell'Assunta: Proiezioni e illustrazioni: La Storia per immagini dell'isola: "Inarime tra storia e mito". Degustazione vini D'Ambrà

## Domenica 24 giugno

- 10.30 Isola d'Ischia - 31° Meeting  
Estate: 31 anni di vita, società e costume attraverso sport, moda, cultura e spettacolo
- 17.00 Forio - Giardini La Mortella:  
Esecuzione degli Ensemble of Chetham's School of Music
- 18.00 Lacco Ameno - Inaugurazione del restauro della "torre civica" di Santa Restituta
- 20.00 Forio - TORRI E MUSEI "APERTI"  
location: torre Torriione, torre Nacera, Torre Torriione: Riapertura del museo Maltese e mostra fotografica "torri in luce". Torre Nacera: Museo dedicato a Pablo Neruda. Al bastione del torrione Installazione scultura di Paolo May. Ingresso aperto al pubblico
- 22.00 Forio - Centro storico, lungomare: "Notte Jazz"

## Lunedì 25 giugno

- 10.30 Isola d'Ischia - 31° Meeting  
Estate: 31 anni di vita, società e costume attraverso sport, moda, cultura e spettacolo
- 17.30 Forio - Centro storico, torre Quattrocchi: "TORRI APERTE", Visite guidate: promenade "il filo di Arianna". Il percorso terminerà nel giardino della Torre Torone. Degustazione vini: Crateca, D'Ambra, Pietratorcia, Tommasone, Cenatiempo  
Ingresso aperto al pubblico
- 21.00 Forio - Centro storico, torre Torriione: "I baluardi a difesa del territorio foriano" - Proiezioni e Illustrazione.  
Ingresso aperto al pubblico

## Martedì 26 giugno

- 18.00 Forio - Porto: "TORRI DA MARE"  
Le Torri d'amare... serata in barca "Jolly" per conoscere e amare le Torri dal mare. Appuntamento al porto di Forio (imbarco aliscafi), dove l'equipaggio vi darà il benvenuto e partenza prevista verso le ore 18.00. Il rientro è previsto per le 22:30. (A pagamento - prenotazioni)

- 19.00 Lacco Ameno - Inaugurazione del restauro della torre civica
- 20.00 Forio - Torrione: Proiezioni e Illustrazione: "le torri dell'isola" interverrà il prof. Vincenzo Belli e la Mostra fotografica dell'evento "torri in festa", "torri in luce" della prima edizione 2011 e cartografie antiche - esposizione delle opere "i principi mercanti" di Franco Calise

## Mercoledì 27 giugno

- 19,30 Forio - Torre Nacera: "TORRI E MUSEI". Tributo dedicato a Pablo Neruda negli spazi espositivi della torre
- 21.30 Forio - Chiostro San Francesco, via del Soccorso: Musica live con il gruppo di Fabio Morgera.  
Ingresso aperto al pubblico

## Giovedì 28 giugno

- 20.00 Forio - Giardini La Mortella: "TORRI IN VISTA". A seguire concerto di musica classica "Sinfonie e arie d'opera" e visita al museo dedicato a William Walton.  
Ingresso ad invito con degustazione vini: Crateca - D'Ambra - Pietra Torcia - Tommasone - Cenatiempo
- 21.00 Forio - Giardini La Mortella: Teatro Greco - Arie liriche di Donizetti, Verdi, Mozart, Bizet e Puccini

## Venerdì 29 giugno

- 17.00 Lacco Ameno - Hotel della Regina Isabella: XXXIII Premio Ischia Internazionale di Giornalismo: "Giornalismo e comunicazione nell'era dei Social Network"
- 18.30 Lacco Ameno Sala Azzurra - Hotel della Regina Isabella "Grandi eventi e comunicazione, quali opportunità per il territorio?" - Roberto Arditti direttore comunicazione e marketing Expo2015, Maurizio Maddaloni presidente Camera di Commercio di Napoli, Giovanni Malagò amministratore delegato gruppo Sa.MoCar., Paolo Graldi Premio Ischia alla Carriera
- 19.00 Ischia - Solenni Festeggiamenti S. Pietro: Processione e fuochi pirotecnici

- 20.00 Forio – Giardini Poseidon: prima edizione del “P.R.A.M.” premio sul “Restauro e architetture Mediterranee” riguardante opere di architettura mediterranea oggetto di restauro, recupero e conservazione di edifici storici e monumentali e riqualificazione di spazi urbani. Ingresso ad invito

## Sabato 30 giugno

- 17.00 Forio – Giardini La Mortella: Esecuzione del Duo F. Falasca – D. Cusano
- 17.30 Lacco Ameno – Hotel della Regina Isabella: XXXIII Premio Ischia Internazionale di Giornalismo: Economia: la crisi dell’Europa
- 19.00 Ischia – Castello Aragonese: Ischia Film Festival: inaugurazione Mostra Fotografica Viaggi in Italia 3, Film Cocktail, proiezione di cortometraggi e lungometraggi
- 21.00 Forio – Piazzale del Soccorso: XXXIII Premio Ischia Internazionale di Giornalismo: Cerimonia di consegna della XXXIII edizione

## Domenica 1 luglio

- 17.00 Forio – Giardini La Mortella: Esecuzione del Duo F. Falasca – D. Cusano
- 19.30 Ischia – Castello Aragonese: Ischia Film Festival: Film Cocktail, proiezione di cortometraggi e lungometraggi

## Lunedì 2 luglio

- 19.30 Ischia – Castello Aragonese: Ischia Film Festival: Film Cocktail, proiezione di cortometraggi e lungometraggi

## Martedì 3 luglio

- 10.00 Ischia – Castello Aragonese: Ischia Film Festival: Prima giornata di lavori della BILC e Convegno Nazionale sul Cineturismo riservato agli accreditati professionali
- 19.30 Ischia – Castello Aragonese: Film Cocktail, proiezione di cortometraggi e lungometraggi

## Mercoledì 4 luglio

- 10.00 Ischia – Castello Aragonese: Ischia Film Festival: Seconda giornata di lavori della BILC e Convegno Nazionale sul Cineturismo riservato agli accreditati professionali
- 19.30 Ischia – Castello Aragonese: Film Cocktail, proiezione di cortometraggi e lungometraggi

## Giovedì 5 luglio

- 10.00 Ischia – Castello Aragonese: Ischia Film Festival: Terza giornata di lavori della BILC e Convegno Nazionale sul Cineturismo riservato agli accreditati professionali
- 19.30 Ischia – Castello Aragonese: Film Cocktail, proiezione di cortometraggi e lungometraggi
- 21.00 Forio – Giardini La Mortella: Teatro Greco – Cine y Tango – Orchestra Sinfonica del Conservatorio Luisa D’Annunzio di Pescara

## Venerdì 6 luglio

- 10.00 Ischia – Castello Aragonese: Ischia Film Festival: Quarta giornata di lavori della BILC e Convegno Nazionale sul Cineturismo riservato agli accreditati professionali
- 19.30 Ischia – Castello Aragonese: Film Cocktail, proiezione di cortometraggi e lungometraggi

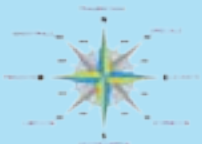
## Sabato 7 luglio

- 21.00 Ischia – Castello Aragonese: Ischia Film Festival: Chiusura della X edizione, serata di Gala con spettacolo musicale per la premiazione delle opere in concorso

## Domenica 8 luglio

- 17.30 Forio – Giardini La Mortella: Esecuzione del chitarrista Francesco Scelzo





# VINO E DEI PRODOTTI L'ISOLA D'ISCHIA

## SENTIERI DELLA LUCERTOLA - ISOLA D'ISCHIA

- 1) Sentiero della vetta ( Fontana - Epomeo )
- 2) Sentiero della Pietra Dell' Acqua ( Fontana - Pietra Dell' Acqua - Epomeo )
- 3) Sentiero delle Case di Pietra e dei Pastori ( Foro - S. Maria del Monte - Epomeo - Fontana )
- 4) Sentiero del Bianchetto ( Fango - Casamicciola - Epomeo )
- 5) Sentiero del Pizzone ( Fango - Epomeo )
- 6) Sentiero dell' Acqua ( Piazza Bagni - Buseto - Piano S. Paolo - Mt. Trippodi - Buonopane )
- 7) Sentiero dei Cantoni ( Fianano - Cantoni - Fango )
- 8) Sentiero dei Conti ( Ischia - Cretajo - Fango )
- 9) Sentiero del Grande Cratere ( Fianano - Cretajo - Monte Trippodi - Fianano )
- 10) Sentiero dell' Antico Cantine ( Buonopane - Monte Trippodi - Fianano )
- 11) Sentiero del Faro ( Punta Imperatore )
- 12) Sentiero del Tulo Verde ( Fango - Monte Corvo )
- 13) Sentiero del Monte di Piazza ( Piazza - Capo Negro )
- 14) Sentiero del Sole ( Serrara - S. Angelo )
- 15) Sentiero Bianco ( Fontana - Noia - Pizzi Bianchi Cavascura )
- 16) Sentiero delle Bae ( Testaccio - Monte Coto - Marconi )
- 17) Sentiero della Guardiola ( Testaccio - Le Pianose - Guardiola )
- 18) Sentiero della Costa Sparana ( Barano - Monte Trippodi - Fianano )
- 19) Sentiero del Santuario ( Valtiere - Chiummano - Schiappone - Valtiere )
- 20) Sentiero di Piani Liguri ( Campagnano - Piano Liguri - S. Pancrazio - Chiummano - Valtiere )
- 21) Sentiero del Cratere dell' Arso ( Fianano )
- 22) Sentiero dei Crateri ( Casamicciola - Rotaro - Fondo Ferrajo - Fianano )
- 23) Sentiero dell' Acropoli ( Lacco Ameno - Montevico )
- 24) Sentiero del Respiro del Mare ( Lacco Ameno - Mezzatore - San Francesco )

A	Cantine Antonio Mazzella
B	Perrazzo Vini di Ischia
C	Consorzio Vini d'Ischia
D	Cantine Terrasano
E	Cantine di Cratera
F	Az. Agritouristica "Pera di Basso"
G	Az. Agricola San Domenico
H	Terruja Gaudini Armeni - Muratori
I	Agriturismo La Perola
L	Cantine di Pietratorcia
M	D'Amico Vini d'Ischia
N	Antica Cantina Greca (Az. Ruffano)
O	Ischia Salumi di Costanzo Giovan Giuseppe
P	Panificio F.L.L.I. di Costanzo Giovin Michele
Q	Az. Agricola Florio Filippo
R	Az. Agricola di Medici Caro
S	Mattera Antonia Az. Vitivinicola
T	Agriturismo Az. Agricola di Buono Cirio
U	Longa Rosaia Allevamento Coniglio Sembradro
V	Miede d'Ischia Buono Raffaele
Y	La Cantina del Sargente Trattoria
Z	Az. Agricola Di Iorio Concetta



	Strada Principale
	Altre Strade
	Sentieri Consigliati
	Altri Sentieri
	Vigneti
	Fumarole
	Terme
	Scavi Archeologici
	Musei
	Grotte
	Chiese
	Punti Panoramici
	Faro
	Ospedale
	Parcheggi Principali
	Porti - Approdi
	Spaggiata Attrezzata

# Prodotti Tipici

Arte, artigianato e sapori dell'Isola d'Ischia

## Il Giardino Mediterraneo

Via Nuova dei Conti, 43  
80077 – Ischia (NA)  
per prenotazioni: 3351319722 / 3669921531  
e-mail: [info@ilgiardinomediterraneo.it](mailto:info@ilgiardinomediterraneo.it)  
[www.ilgiardinomediterraneo.it](http://www.ilgiardinomediterraneo.it)

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



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

*The structure has an exclusive and panoramic terrace. It is reachable along an uphill stretch of about 100m on a monorail, a real delight for whoever visits the farm for the first time. Alternatively, there is a path of 164 steps across the whole vineyard.*

## Ischia Thermae

Via Monsignor Schioppa, 17 - 80075 – Forio  
tel.: 081 997745 - [www.ischiathermae.com](http://www.ischiathermae.com)



Oggi l'unica e la più antica ditta ad utilizzare come materia prima nei prodotti cosmetici, i fanghi d'Ischia, provenienti dalle fangaglie di famiglia, site sul monte Epomeo. Dal 1892 Ischia Thermae usa le speciali proprietà dei fanghi trattati con acqua termale al fine di preparare pregiatissime maschere per il viso e per il corpo. Da una piccola isola nel Mediterraneo, la Ischia Thermae si propone di dare la possibilità a tutti coloro che lo desiderano di trovare i prodotti all'avanguardia basati sulla moderna cosmetologia unita sempre all'effetto prodigioso delle acque termali dell'isola.



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

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

# Local products

Art, craft and flavours of the island of Ischia

## Dolci Capricci

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



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



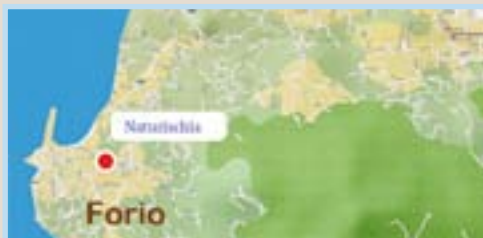
*Close your eyes and let your senses free to guide you. At first sight there is something special, maybe the soft flavours combined with intense aromas. There will be an explosion of tastes in mouth, with the fragrance of pastry, the sweetness of babà, the freshness of custard cream, strawberries in*

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



## Naturischia

C.so Vittoria Colonna, 246 - 80077 - Ischia  
tel.: 081 982112 - [www.naturischia.it](http://www.naturischia.it)



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



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

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

# Prodotti Tipici

## Local products

Art, craft and flavours of the island of Ischia

Arte, artigianato e sapori dell'Isola d'Ischia



## Ischia Salumi

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

tel.: 081 906011  
info@ischiasalumi.it  
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 nata nel 1984 a Buonopane, frazione del comune di Barano. I suoi prodotti genuini sono rispettosi della più antica tradizione contadina ischitana, vengono realizzati solo con carni da noi selezionate, utilizzando erbe aromatiche e vino di casa. Tutto passa per le mani di Giuseppe Di Costanzo e figli, che rappresentano la terza e la quarta generazione di una famiglia da sempre dedita a quest'attività, che oggi, gelosamente custodiscono. Immenso è infatti il patrimonio di profumi e sapori che la memoria conserva in questi luoghi.

Non può che essere altissima dunque la qualità di questi prodotti: guanciale, pancetta (perfetta con le fave!), capocollo, salami, salsicce affumicate al legno di faggio ed aromatizzate al finocchietto... davvero tante le specialità ischitane che solo qui il visitatore può assaggiare. Vuoi un consiglio? Vieni a provare subito il nostro salame di coniglio! Prepariamo gustosissimi panini con salumi tipici ischitani.

APERTI ANCHE LA DOMENICA MATTINA ■



*Who said that the food tradition of the island of Ischia is made only from fresh fish, seafood, shellfish and AOC wines?*

*Ischia Salumi is a small family business founded in 1984 in Buonopane, in the municipality of Barano. Its products are respectful of the genuine old country traditions of Ischia, they are made only with selected meat, using herbs and homemade wine. Everything passes through the hands of Giuseppe Di Costanzo and children, who represent the third and fourth generation of a family with a strong*

*tradition in this work that, now, jealously guarded. Wealth of aromas and flavors is immense and preserves the memory in these places.*

*So the quality of these products is excellent: bacon (with perfect beans!), Capocollo, salami, smoked sausage and flavored with fennel... so many ischian specialties that only here the visitor can enjoy. Some advices? Come to us to taste our rabbit sausage!*

*We prepare delicious sandwiches with salami of Ischia.*

**OPEN ON SUNDAY MORNING ■**

# Rilassarsi sotto le stelle

*Relax under the stars*

di Rossella Guarracino



# Palline di Ricotta

*Cheese balls*

## Ingredienti per 4 persone:

- + 300 g di ricotta
- + 150 g di pistacchi
- + ½ melone cantalupo
- + zenzero in polvere
- + basilico
- + sale, pepe

Ottimo preludio per una romantica cena d'estate. Accompagnate questo simpatico antipasto semplicemente con una coppa di spumante ghiacciato e con tanta allegria.

## PROCEDIMENTO:

- Con l'aiuto di uno scavino, ricavate delle piccole palline di melone e tenetele da parte.
- Passate la ricotta attraverso un setaccio e lavoratela a crema aggiungendo un pizzico di sale, pepe e giusto un tocco di zenzero in polvere.
- Inumiditevi le mani e formate delle palline di ricotta, al centro delle quali sistemere una pezzetto di melone.
- Passate le palline di ricotta nei pistacchi tritati grossolanamente.
- Mettete in frigo e fate riposare per circa un'ora prima di servire.

*A good glass of wine to sip as cold as it in company with a loved one, some appetizers to stimulate the appetite and a sweet and relaxing massage. Nothing better in the world, right?*

*Ischia is the ideal place to enjoy all this, but, we who live all year long, hardly give us this small but extraordinary privileges. Removing from your usual routine, work, family, children from what is really complicated.*

*But why not also to repeat at home the taste of a moment to relax? Easy recipes easy to prepare in advance, the scent of a candle, a pleasant music in the background and especially the company of someone special.*

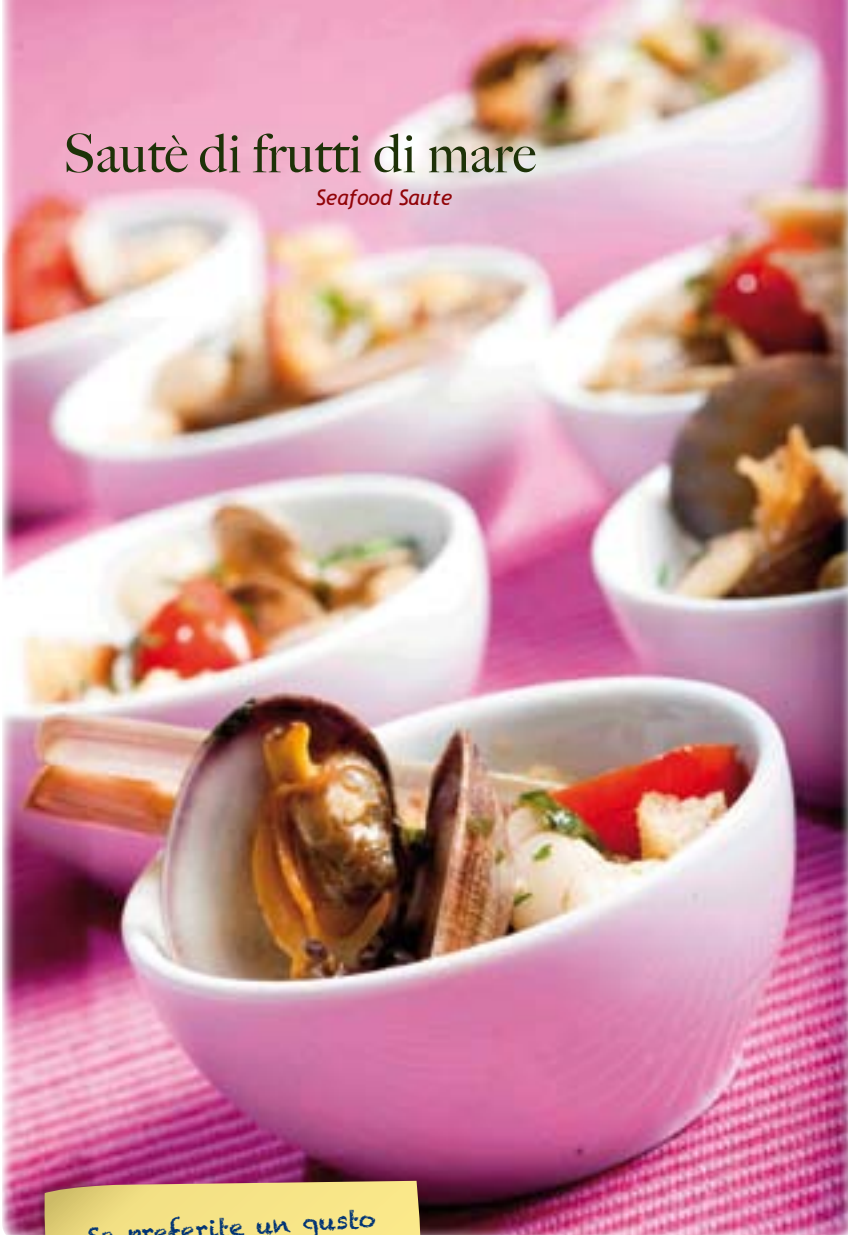
*Un buon bicchiere di vino fresco al punto giusto da sorseggiare in compagnia della persona amata, qualche stuzzichino per stimolare l'appetito e un massaggio dolce e rilassante. Niente di meglio al mondo, vero?*

*Ischia è il posto ideale per concedersi tutto questo, eppure, noi che la viviamo tutto l'anno, difficilmente riusciamo a regalarci questi piccoli, ma straordinari privilegi. Staccare dalla solita routine, dal lavoro, dalla famiglia, dai figli è cosa davvero complicata.*

*Ma perché non ripetere anche a casa propria il gusto di un momento a tutto relax? Ricette facili facili da preparare in anticipo, il profumo di una candela, una musica gradevole in sottofondo e soprattutto la compagnia di una persona speciale.*

# Sautè di frutti di mare

*Seafood Sauté*



Se preferite un gusto più delicato evitate di aggiungere l'aglio. Il sedano conferirà alla preparazione un sapore più dolce, meno aggressivo.

## PROCEDIMENTO:

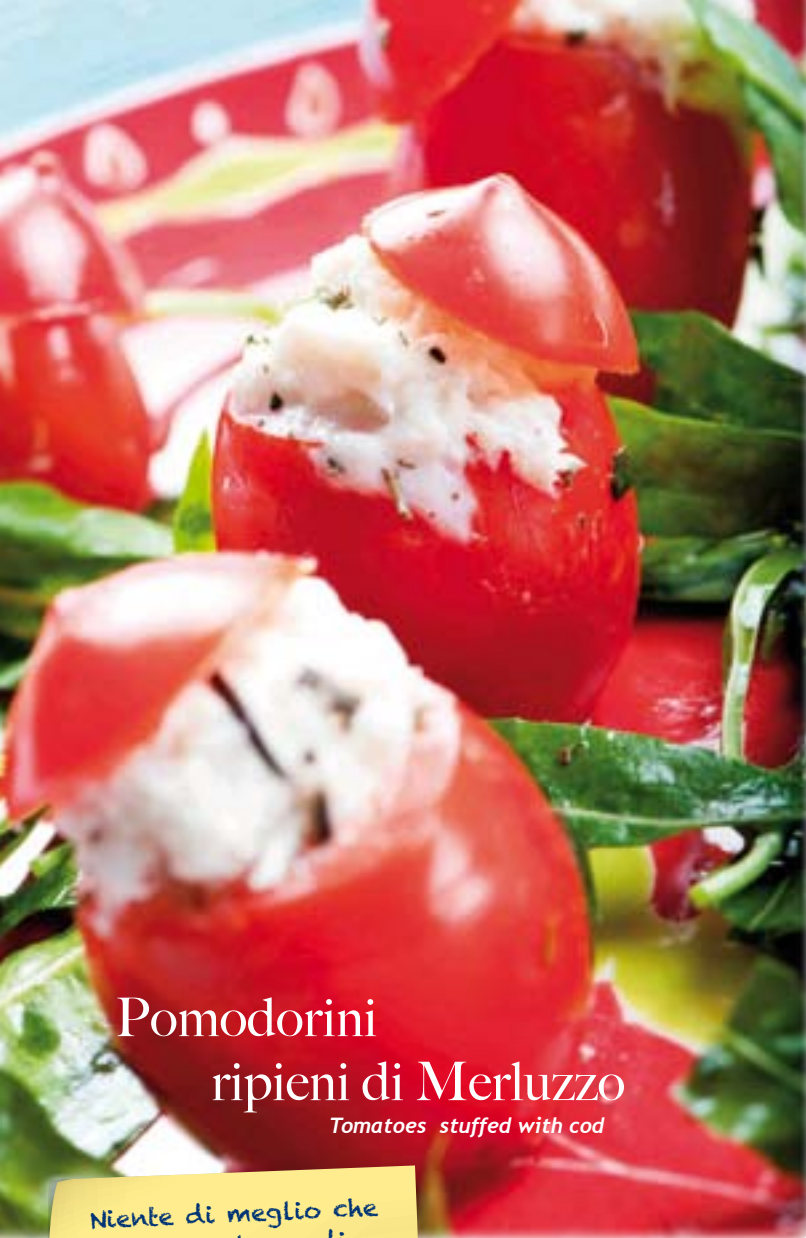
- Tritate finemente il sedano, il prezzemolo e l'aglio. Lasciate rosolare tutto a fuoco vivace per qualche istante, poi unite i pomodorini interi e fateli appassire alzando la fiamma.
- Dopo qualche minuto, aggiungete i fagioli con un mestolo della loro acqua di cottura e lasciate andare.
- Infine, incorporate i frutti di mare, chiudete con il coperchio e lasciate che si aprano rilasciando la loro acqua.
- Spegnete e profumate con abbondante prezzemolo tritato e un pizzico di pepe macinato al momento.

## Ingredienti per 4 persone:

- + 500 g di frutti di mare misti
- + 150 g di fagioli cannellini in scatola
- + 6 pomodorini
- + 1 costa di sedano

- + 1 spicchio d'aglio
- + prezzemolo
- + olio evo
- + pepe





## Pomodorini ripieni di Merluzzo

*Tomatoes stuffed with cod*

Niente di meglio che tenere qualcosa di pronto in frigorifero per regalarsi una serata a tutto relax in compagnia degli amici. Questo antipasto sarà un prezioso alleato.

### PROCEDIMENTO:

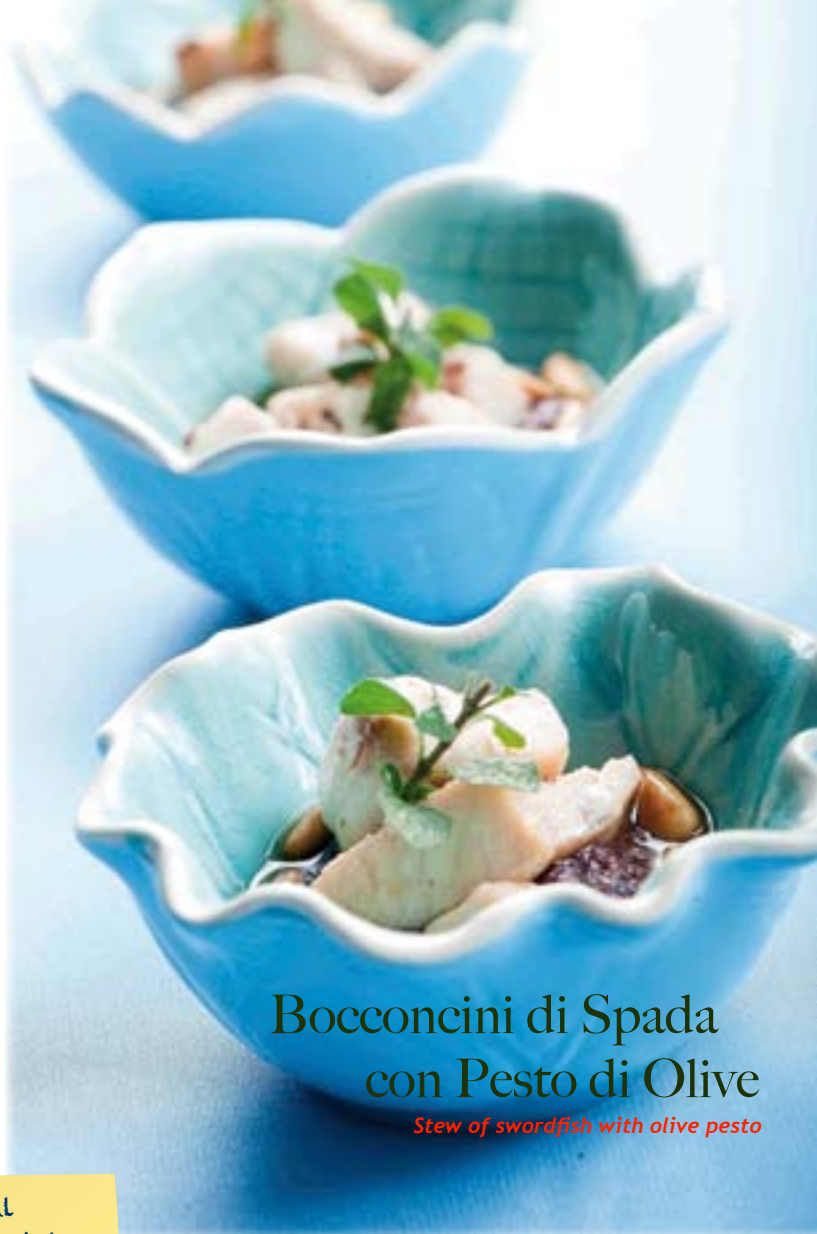
- Tagliate la calotta dei pomodorini e svuotateli aiutandovi con un cucchiaino. Salateli all'interno e lasciateli capovolti su una gratella per farli asciugare.
- Mettete il pesce in una casseruola, copritelo con la panna e fatelo cuocere a fuoco lento per 10 minuti, mescolando continuamente. Unite la patata schiacciata, regolate di sale e pepe e profumate con le erbe aromatiche tritate finemente. Fate insaporire tutto insieme, poi togliete dal fornello. Fate raffreddare.
- Trasferite la farcia in una sac à poche e riempite i pomodorini con il composto di pesce.
- Mettete in frigo e fate riposare per un'ora prima di servire.

### Ingredienti per 4 persone:

- + 16 pomodorini
- + 300 g di merluzzo
- + 100 ml di panna
- + 1 patata lessa
- + timo
- + maggiorana
- + prezzemolo
- + sale, pepe
- + pane tostato

## PROCEDIMENTO:

- Pulite il trancio di pesce spada privandolo della lisca centrale e della pelle, poi riducetelo a dadini.
- Scaldate una padella antiaderente con un filo d'olio, aggiungete il pesce e scottatelo uniformemente a fuoco vivo. Insaporite con qualche grano di sale grosso.
- Tostate i pinoli in forno caldo o in una padella antiaderente. Denocciate le olive.
- Mettete pinoli, olive e menta nel bicchiere del mixer a immersione, versate l'olio a filo e frullate fino a ottenere un composto cremoso.
- Servite i bocconcini di spada con la crema alle olive.



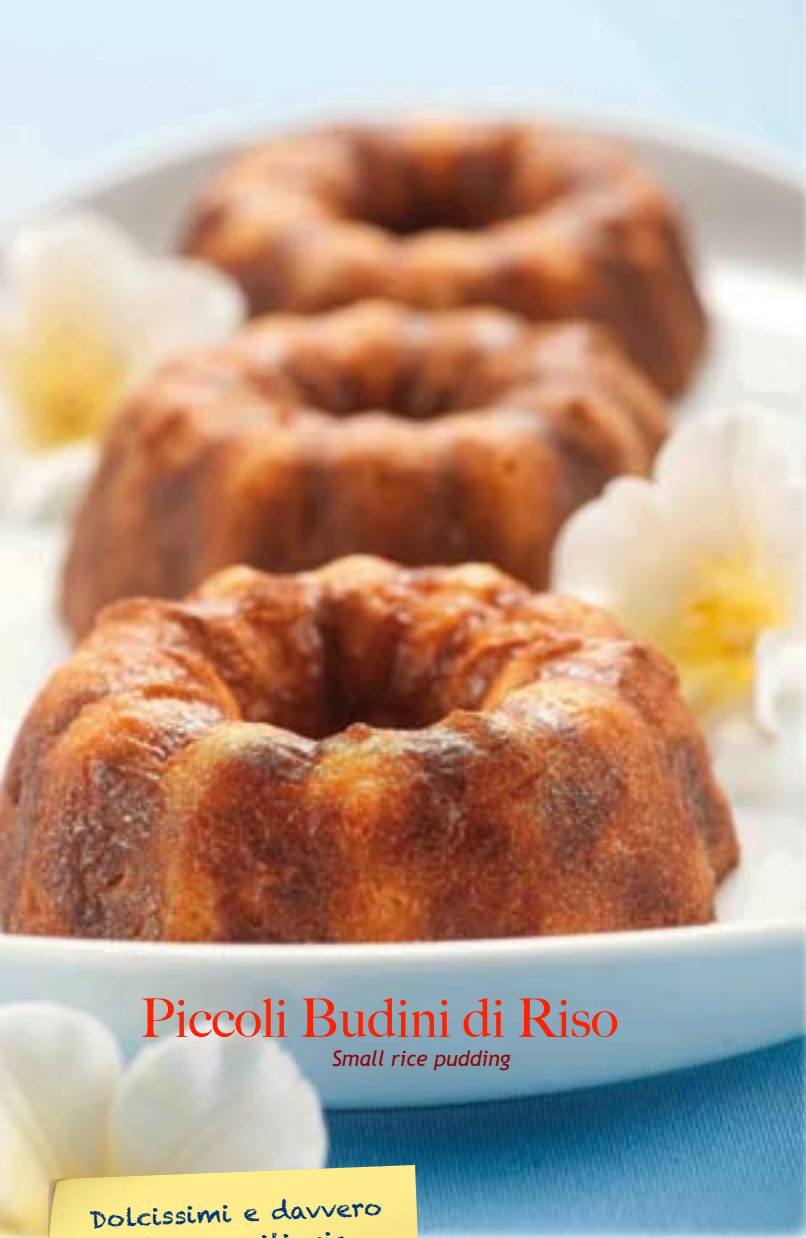
## Bocconcini di Spada con Pesto di Olive

*Stew of swordfish with olive pesto*

Un antipasto dal  
sapore deciso e dal  
profumo intenso che  
di certo catturerà i  
vostri ospiti.

### *Ingredienti per 4 persone:*

- 
- |                        |               |
|------------------------|---------------|
| + 300 g di pesce spada | + menta       |
| + 80 g di olive nere   | + sale grosso |
| + 30 g di pinoli       |               |
| + olio evo             |               |



## Piccoli Budini di Riso

*Small rice pudding*

Dolcissimi e davvero molto saporiti, sia caldi che freddi. Preparati in anticipo, possono essere guarniti con ciuffetti di panna o golose creme al cioccolato.

### *Ingredienti per 4 persone:*

- 
- + 400 g di ricotta
  - + 200 ml di latte
  - + 300 ml di acqua
  - + 3 uova
  - + 150 g di riso Carnaroli
  - + 200 g di zucchero di canna
  - + un pizzico di sale

### PROCEDIMENTO:

- Portate a ebollizione il latte con l'acqua e il sale, poi aggiungete il riso e cuocete fino a quando tutto il liquido non sarà stato assorbito.
- Spegnete, unite lo zucchero, mescolate bene e lasciate raffreddare.
- Aggiungete la ricotta e le uova leggermente sbattute.
- Versate ora il composto in piccoli stampini da budino imburrati e infarinati e cuocete in forno per 40 minuti a 180°.
- Servite tiepido.

## Cheese balls

*Perfect prelude to a romantic summer dinner. Accompany this nice appetizer with just a glass of iced champagne and lots of fun.*

INGREDIENTS - 4 servings:

- + 300 g of ricotta cheese
- + 150 g of pistachios
- + ½ cantaloupe melon
- + powdered ginger
- + basil
- + Salt and pepper

DIRECTIONS:

- With a corer, form small melon balls and keep aside.
- Pass the ricotta through a sieve and knead until creamy adding a pinch of salt, pepper and just a touch of ginger powder.
- Dip your hands in water and form small balls of ricotta in the center of which put a piece of melon.
- Dip the balls of cottage cheese in chopped pistachios.
- Refrigerate and let stand for about one hour before serving.

## Seafood saute

*If you prefer a more delicate flavor avoid adding the garlic. The celery will give a sweeter taste to the preparation, less pungent.*

INGREDIENTS - 4 servings:

- + 500 g of mixed seafood
- + 150 g of cannellini beans
- + 6 cherry tomatoes
- + 1 rib of celery
- + 1 clove of garlic
- + parsley
- + extra virgin olive oil
- + pepper

DIRECTIONS:

- Finely chop the celery, parsley and garlic. Let everything cook on high heat for a few moments, then add the tomatoes whole and cook until dried.
- After a few minutes, add beans with a ladle in water and let it go.
- Finally, add seafood, close the lid and let it open releasing

their water.

- Turn off and perfumed with plenty of chopped parsley and a pinch of freshly ground pepper.

## Tomatoes stuffed with cod

*Nothing better than to keep something in the fridge ready to treat yourself to a relaxing evening with friends. This appetizer will be a valuable ally.*

INGREDIENTS - 4 servings:

- + 16 cherry tomatoes
- + 300 g of cod
- + 100 ml cream
- + 1 boiled potato
- + thyme, marjoram, parsley
- + Salt and pepper
- + toast

DIRECTIONS:

- Cut the tomatoes caps and remove the seeds helping with a teaspoon. Add salt and leave them in upside down on a grid rack to dry.
- Place fish in a saucepan, cover with the cream and cook over low heat for 10 minutes, stirring constantly. Add the mashed potato, season with salt and pepper and flavor with finely chopped herbs. Flavor everything you do together, then remove from stove. Let it cool.
- Transfer the filling into a pastry bag and fill tomatoes with the mixture of fish.
- Refrigerate and let it for an hour before serving.

## Stew of swordfish with olive pesto

*A starter with a strong flavor and intense scent that will certainly captivate your guests.*

INGREDIENTS - 4 servings:

- + 300 g of swordfish
- + 80 g of black olives
- + 30 g of pine nuts
- + extra virgin olive oil
- + mint
- + coarse salt

DIRECTIONS:

- Wipe the swordfish steak depriving the central bone and skin, then cut it into cubes.
- Heat a nonstick pan with a little olive oil, add the fish and cook it evenly over high heat.
- Season with a few grains of salt.
- Toast the pine nuts in a hot oven or a frying pan. Pit olives. Put pine nuts, olives and mint in a glass of immersion
- Pour the oil flush and blend until creamy.
- Serve the nuggets of swordfish with cream and olives.

## Small rice pudding

*Very sweet and very tasty, hot and cold. Prepared in advance, they can be garnished with sprigs of cream or delicious chocolate cream.*

INGREDIENTS - 4 servings:

- + 400 g of ricotta cheese
- + 200 ml of milk
- + 300 ml of water
- + 3 eggs
- + 150 g Carnaroli rice
- + 200 g of sugar cane
- + a pinch of salt

DIRECTIONS:

- Boil milk with water and salt, then add rice and cook until all the liquid has been absorbed.
- Turn off, add sugar, stir well and let cool. Add ricotta and eggs lightly beaten.
- Pour the mixture into small pudding molds buttered and floured and bake for 40 minutes at 180°.
- Serve warm.

# Luoghi di interesse

Le principali attrattive turistiche dell'isola



## Castello Aragonese

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



## Villa Arbusto

# What to see

## The main tourist attractions of the island



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

# Luoghi di interesse

Le principali attrattive turistiche dell'isola



*Giardini Ravino*

S.S. 270 (loc. Citara)

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

Ingresso ordinario: € 9,00

tel.: 081 997783 / +39 329 4983923 - [www.ravino.it](http://www.ravino.it)

Linee bus: 1, 9, CD, CS

S.S. 2710 (loc. Citara)

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

Full price: € 9,00

tel.: 081 997783 / +39 329 4983923 - [www.ravino.it](http://www.ravino.it)

Bus lines: 1, 9, CD, CS

**Un parco botanico tropicale mediterraneo nel golfo di Napoli**

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

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

**A tropical-Mediterranean botanical garden in the gulf of Naples**

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

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

## La Colombaia



# What to see

The main tourist attractions of the island



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

Aperto: Tutti i giorni tranne il Lunedì  
dalle 15.30 alle 19.30

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

tel.: +39 081 987115 - [www.fondazioneacolombaia.it](http://www.fondazioneacolombaia.it)

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

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

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

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

Open: Every day except Mondays  
from 15.30 to 19.30

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

tel.: +39 081 987115 - [www.fondazioneacolombaia.it](http://www.fondazioneacolombaia.it)

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

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

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

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

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





# Parco Termale Castiglione

di Lidia Ianuario

## Castiglione Thermal Park

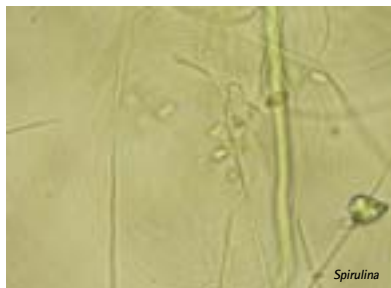
by Lidia Ianuario

Come una pietra preziosa incastonata in un gioiello, si estende il complesso idrotermale Castiglione, immerso tra le parracine (caratteristici muri a secco composti di trachite, la pietra vulcanica locale) e una folta vegetazione dal colore verde lussureggiante, fino all'azzurro del mare e delle piscine. In posizione strategica tra i Comuni di Ischia e Casamicciola terme, rappresenta una vera e propria esperienza sensoriale, laddove gli stessi colori naturali sono ripresi dalla spirulina, microalga tipica delle zone tropicali (America centrale), e ritrovata ad Ischia, precisamente in una pozza termale a Citara. Su questa scoperta, si sofferma la mia attenzione, per apprendere il vasto lavoro di ricerca e produzione del centro, in convenzione con l'Università Federico II di Napoli - Dipartimento di Scienze degli alimenti ed in particolare col CRIAcq (Centro Interdipartimentale di Ricerche per la gestione delle risorse idrobiologiche e per l'acquacoltura). Con la curiosità di chi non ha mai visto nulla di simile dal vivo, il mio occhio si posa sul bioreattore posto alla destra della sala d'aspetto del centro benessere. Un parallelepipedo di colore verde scuro, tendente alle sfumature del blu, aperto all'estremità, dove questa microalga, organismo unicellulare avvolto su sé stesso o a spirale, immersa nell'acqua, ne assorbe l'anidride carbonica, rilasciando in stanza l'ossigeno. Peccato non aver potuto assistere al certosino lavoro di recupero della spirulina, mediante dei rubinetti, attraverso cui viene fatto scorrere il liquido, e da cui, mediante dei filtri, si recupera una specie di "marmellata", adatta sia per scopi cosmetici che alimentari, come testimoniato dal progetto della FAO (Food and Agriculture Organization for the United Nation)! Dal 2004, infatti, essa utilizza il "Dihè", alimento completo nato dalla lavorazione dell'alga, tipico delle regioni adiacenti al Lago Chad, nel continente africano: da uno studio ad un vero e proprio progetto, sostenuto dall'INRAN (Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione). Numerose sono infatti le caratteristiche della spirulina: oltre ad essere un colorante naturale, in essa vi è la presenza di tutti gli amminoacidi essenziali. Da qui, l'idea, agli chef dei tre

*Like a precious stone set in a jewel, lies the hydrothermal structure of Castiglione, nestled between the parracine (characteristic dry stone walls of trachyte, the local volcanic stone) and dense vegetation from lush green, the blue of sea and pools. Strategically located among the towns of Ischia and Casamicciola Terme, it is a real sensory experience, where the same colours are taken from natural spirulina, microalgae typical of tropical regions (Central America), and found in Ischia, specifically in a thermal pool in Citara. About this discovery, I focus my attention to learn the extensive research and production, operating with the University of Naples Federico II - Department of Food Science and in particular with CRIAcq (Center for Interdisciplinary Research*

*hydrobiological resources management and aquaculture). With the curiosity of those who have never seen anything like this live performance, my eye focuses on the bioreactor on the right side of the waiting room of the spa. A box of dark green, tending to shades of blue, open end, where this microalgae, unicellular organism or spiral wrapped around itself, immersed in water, absorbs carbon dioxide, releasing oxygen in the room. What a pity we could not watch the painstaking work of restoration of spirulina, using the tap, through which the liquid is flowed, and from which, by means of filters, it retrieves a kind of "jam", suitable for cosmetic purposes to food, as witnessed by the project of FAO (Food and Agriculture Organization for the United Nation)! Since 2004, in fact, it uses the "dihe", a complete food created processing seaweed, typical of the regions adjacent to Lake Chad, in Africa: a study of a real project, supported by INRAN (National Institute Research Institute for Food and Nutrition).*

*There are numerous characteristics of Spirulina: in addition to being a natural*



Spirulina



Piscina olimpionica con acqua marina  
Olympic swimming pool with sea water

ristoranti (self-service, specializzato per il pesce, generico), di proporre da giugno, ogni giorno, un diverso piatto a base di quest'alimento così prezioso. Un sapore particolare, a mio avviso di una consistenza strana, ma sicuramente da non disprezzare, soprattutto grazie all'abilità e alla creatività di chi sa aggiungere sempre nuovi gusti e colori. Accanto a tali caratteristiche, non vanno dimenticati gli aspetti della fitoterapia e della fitocosmesi. Omega 3, Omega 6, nonché betacarotene (più del 10% rispetto alla concentrazione rilevata nelle carote e un'assimilazione di cinque volte superiore), un vero e proprio glicogeno vegetale capace di prevenire e combattere l'invecchiamento precoce, oltre ad essere un antiradicale libero. Come un'attenta osservatrice, testo con mano le proprietà appena conosciute, e poi approfondite, affidandomi alla serietà e qualità del trattamento viso, da me provato in anteprima. Ne esco rilassata, con la pelle visibilmente migliorata, e getto un rapido sguardo alla frase "Nel verde più azzurro che c'è", accanto alla scritta IXYA, la nuova linea di prodotti naturali, a base di spirulina, che sarà lanciata a livello internazionale, essendo il

*dye, in it there is the presence of all essential amino acids. From here, the idea of the chef of three restaurants (self-service specialist for fish, generic), to offer, since June, every day a different dish of this food so precious. A special taste, in my opinion a strange consistency, but definitely not to be despised, especially thanks to the skill and creativity of those who can always add new flavours and colours. Beside these features, should not forget those aspects of herbal medicine and phytocosmetics. Omega 3, Omega 6, and beta-carotene (more than 10% compared*

*to the concentration found in carrots and assimilation of five times), a real plant glycogen able to prevent and combat premature aging, as well as being an anti-radical free. As a careful observer, I test the properties just met, and then deep, trusting the reliability and quality of the facial treatment, I tried to preview. I come out relaxed, with skin visibly improved, and cast a quick glance at the phrase "In the bluest green you've ever seen" written next to IXYA, the new line of natural products, made from spirulina, which will be launched internationally, being*

Castiglione la prima struttura a poter coltivare e divulgare l'uso dell'alga "miracolosa", ed adoperati sia per trattamenti viso che per trattamenti corpo, con o senza fango. Su questa frase si è fondata per anni tutta la tradizione del complesso idrotermale, ora rafforzata dai colori di quest'organismo unicellulare. IXYA, come due sillabe: IX, a simboleggiare Ischia; YA, a rappresentare i Maya, che solevano chiamarla "cibo degli dei". Sarà ora quasi un di più riportarvi all'interno del mio percorso di esplorazione: affidarsi alla sapiente maestria e tecniche di massaggio balinese (unione tra le due culture di Bali e della Thailandia), Shangri-La (d'origine tibetana) o con le conchiglie, tipici del centro benessere; osservare la fiorente vegetazione, abituare le narici al profumo del corbezzolo, del mirto, della pejoia, del rosmarino o delle altre piante della serra; provare le temperature di dieci piscine, dai 32 ai 36° C; approfittare dei sentieri o della caratteristica funicolare per raggiungere la parte alta del parco. Un far avvertire al cliente la sensazione di un personale sempre presente, pronto a prendersi cura di lui, ma col dovuto rispetto. Una garanzia, dati gli studi scientifici

*the Castiglione park the first structure to cultivate and disseminate the use of 'miraculous' seaweed, and is used for facial and body treatments, with or without mud. For years the whole tradition of the hydrothermal complex is based on this sentence, now reinforced by the colours of that phytoplankton. IXYA, as two syllables: IX, symbolizing Ischia, YA, to represent the Maya, who used to call it "food of the gods".*

*Now it will be almost superfluous my path of exploration: to rely on the skilful craftsmanship and*

*technical Balinese massage (union between two cultures of Thailandia and Bali), Shangri-La (of Tibetan origin) or with shells, typical of the spa, watching the flourishing vegetation, to accustom the nostrils with the scent of arbutus, myrtle, the pejoia, rosemary or other plants in the greenhouse test the temperatures of ten swimming pools, 32 to 36 ° C; advantaging trails or cable-car to reach the upper part of the park. A warning to the customer in feeling the staff always present, ready to take care of him, but with due respect. A guarantee, given by the scientific studies*





sopra esposti, nonché i cenni storici: è grazie alla Baronessa Ursula von Stohrer (nipote del fondatore della Deutsche Bank, Rudolph von Koch), nel lontano 1934, e al suo interesse per il Castiglione, che in esso si apre la fase del turismo legato allo sviluppo sostenibile. Una storia particolare, di cui lascio al lettore la curiosità di ricercarne attori e protagonisti, visitatori noti e meno noti, tra cui l'elegante Còcò Chanel. ■



Sauna  
Sauna

outlined above, as well as the background: it is thanks to Baroness Ursula von Stohrer (grandson of the founder of the Deutsche Bank, Rudolph von Koch), in 1934, and her interest in Castiglione, that in it opening

the phase of tourism linked to sustainable development. A particular story, which I leave to the reader's curiosity to seek out actors and characters, famous and less famous visitors, including a stylish Coco Chanel. ■



Piscina coperta Dione 32°C  
Dione indoor pool 32°C

### Come arrivare in autobus o in automobile

Il Parco Termale Castiglione è situato nel comune di Casamicciola Terme, a soli 2 km dal porto. È facilmente raggiungibile sia in autobus che in automobile percorrendo la strada principale che circonda l'isola. Per coloro i quali preferiscono muoversi in auto, il parco dispone di un ampio parcheggio a disposizione della clientela. In autobus, la fermata è all'ingresso del parco e la tratta è coperta dalle linee CD, CS, 1, 2, 3.

### Info utili

Indirizzo: Via Castiglione, 62  
80074 Casamicciola Terme (NA)  
Tel.: +39 081 982551 - [www.termecastiglione.it](http://www.termecastiglione.it)  
Aperto da aprile ad ottobre, dalle 9.00 alle 19.00  
Ingresso - € 22,00 / € 27,00

### How to reach it by bus and car

*The Parco Termale Castiglione is situated in the municipality of Casamicciola Terme, 2 km away from the port. It's easy to reach by bus and car through the main street around the island. To whoever prefers to move by car, the park has a wide parking at guests disposal. By bus, the stop is at the park entrance and the route is covered by the bus lines CD, CS, 1, 2 and 3.*

### Useful info

Address: Via Castiglione, 62  
80074 Casamicciola Terme (NA)  
Tel.: +39 081 982551 - [www.termecastiglione.it](http://www.termecastiglione.it)  
Open from April to October, from 9.00 to 19.00  
Ticket - € 22,00 / € 27,00

# Parchi termali

## Thermal parks

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

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

### 1. Parco Termale Romantica

Via Ruffano, 11 - Sant'Angelo  
tel.: 081 999216 - [www.romantica.net](http://www.romantica.net)  
Facebook: Day SPA Romantica



Aperto: dal 5 Aprile al 31 Ottobre 2012  
Dalle 09.00 alle 19.00 - Ingresso € 12,00/ € 15,00  
Prenotazione obbligatoria

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 5<sup>th</sup> to October 31<sup>st</sup> 2012*  
*From 9,00 to 19,00*  
*Ticket - € 12,00 / € 15,00*  
*Reservation required*

*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 - Fofio  
tel.: 081 9087111  
[www.giardiniposeidonterme.com](http://www.giardiniposeidonterme.com)



Aperto dal 1 Aprile al 31 Ottobre 2012  
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 1<sup>st</sup> to October 31<sup>st</sup> 2012*  
*From 09,00 to 19,00*  
*Ticket - € 30,00 / € 33,00*

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

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

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

# Parchi termali

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

## 3. Parco Termale il Giardino Eden

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



Aperto: dal 25 Aprile al 2 Novembre 2012  
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 25<sup>st</sup> to November 2<sup>nd</sup> 2012  
From 9,00 to 19,00  
Ticket - € 18,00 / € 20,00*

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

## 4. Parco Termale Negombo

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



Aperto: dal 20 Aprile al 14 Ottobre 2012  
Dalle 08:30 alle 19:00  
Ingresso - € 30,00 / € 32,00

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 20<sup>th</sup> to October 14<sup>th</sup> 2012  
From 08,30 to 19,00  
Ticket - € 30,00 / € 33,00*

*Fine sand, fourteen marine, thermal and therapeutic pools where you can swim or relax yourself with the hydro-massages. A thermal zone with Turkish bath, indoor pool and the modern aesthetical-healthy treatments.*

*Bars and restaurants in front of the sea. Panoramic gardens where, depending on the seasons, you can admire the numerous blossoms, Mediterranean smelling and pick seasonal fruits from the trees.*

*A pleasant shopping and the possibility to choose a private area to feel really guest of a wonderful garden.*

# Thermal parks

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

## 5. 'O Vagnitiello

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



Aperto: dal 7 Aprile al 7 Ottobre 2012  
Dalle 09.00 alle 18.00  
Ingresso - € 12,00 / € 15,00

'O Vagnitiello è un piccolo ed esclusivo angolo di paradiso, dove si respira aria di relax e benessere grazie alle benefiche ed antichissime acque e saune naturali che fanno da cornice alle 8 camere.

Il parco offre trattamenti speciali per i clienti che preferiscono trascorrere ore di completo relax in un'atmosfera del tutto naturale. Dotato inoltre, di sala ristorante, ideale per il vostro break all'ombra del caldo sole dell'isola verde. Affacciato su una caratteristica insenatura, la vista unica sul mare renderà indimenticabile il vostro soggiorno.

Open from April 7<sup>th</sup> to October 7<sup>th</sup> 2012  
From 9,00 to 18,00  
Ticket - € 12,00 / € 15,00

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



## 6. Fonte delle Ninfe Nitrodi

Via Pendio Nitrodi – Barano  
www.fonteninfenitrodi.com



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.

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 isothermal natural mineral sulphate.

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

**ISCHIA NEWS & EVENTI**  
Per la vostra pubblicità  
Info: +39 081.4972323  
www.ischianews.com



## Autonoleggio Balestrieri

Via dello Stadio, 18 - Ischia  
tel.: +39 081 981055  
cell: +39 320 8166906  
www.autonoleggiomariobalestrieri.com

**N**on sai come spostarti ad Ischia? Vuoi trascorrere in piena libertà le Tue vacanze? Vieni da noi e troverai la soluzione ai Tuoi problemi! TI ASPETTIAMO!

**D**on't you know how to move on Ischia? Do you want to spend your holidays in complete freedom? Come to us and you will find the solution to your problems! Looking forward to meeting you!



**Smart cabrio**  
€ 50,00 al giorno



**Scooter Kymco**  
+ 2 caschi  
€ 30,00 al giorno



**Mini Moke**  
€ 50,00 al giorno



**Mountain Bike e City Bike**  
€ 15,00 al giorno



## Ischia Sea

Via Casciaro, 49 - Ischia  
tel.: +39 081 983636  
+39 081 991461  
www.ischiasea.com



**I**schia Sea offre una vasta gamma di itinerari alla scoperta dei luoghi più belli della nostra regione.

**I**schia Sea offers a wide range of itineraries to discover the most beautiful places of our region.

### Le gite nel golfo 2012

#### - Capri

Partenza da Ischia Porto ore 08.40 ogni Martedì, ore 09.20 ogni Giovedì e Domenica  
prezzo Andata/Ritorno € 33,00  
*Departure from Ischia Porto at 08.40 Tuesdays, at 09.20 Thursdays and Sundays - one-day-return € 33,00*



#### - Giro dell'isola d'Ischia - Island Tour

Ogni Lunedì e Mercoledì,  
1 ora di sosta a S. Angelo - A/R € 18,00  
*Mondays and Wednesdays, 1 hour in S. Angelo - one-day-return € 18,00*



#### Partenze da / Departure from:

- Ischia porto ore / at 14.30
- Casamicciola ore / at 14.40
- Lacco Ameno ore / at 14.50
- Forio ore / at 15.05

#### - Giro dell'isola di Procida - Island Tour

Ogni Venerdì - A/R € 18,00  
*Fridays - one-day-return € 18,00*



#### Partenze da / Departure from:

- Forio ore / at 14.30
- Lacco Ameno ore / at 14.40
- Casamicciola ore / at 14.50
- Ischia porto ore / at 15.10

#### - Amalfi - Positano dal / from 15/04/12

Ogni Giovedì e Domenica - A/R € 40,00  
*Thursdays and Sundays - one-day-return € 40,00*

#### Partenze da / Departure from:

- Ischia porto ore / at 09.20



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



## Rigatoni alla Braconiera

Situato nella parte più selvaggia dell'isola, Serrara Fontana; perfetto per le giornate afose grazie alla sua invidiabile posizione, dovuta al Monte Epomeo; sorto come rifugio per i cacciatori più impavidi e da cui prende il nome, il ristorante "Braconiere" propone tra la sua vasta scelta di piatti a base dei prodotti della terra, la sua specialità: rigatoni alla braconiera. In essa si fondono la semplicità dei gusti tipici ischitani con la possibilità di ingredienti sempre di stagione, come i funghi champignon, che ben si accompagnano a tutti gli altri, quali il pomodoro pelato, la panna fresca e il profumato basilico. Un piatto, quindi, da degustare sia d'estate che d'inverno, per un luogo, che, riportando nell'arredamento i tratti caratteristici dell'isola (la pietra di tufo, gli attrezzi agricoli, a testimoniare il duro lavoro del contadino - primo vero lavoro dell'ischitano) è aperto dalla domenica delle Palme fino alla prima settimana di novembre.

di Lidia Ianuario

### Ristorante Braconiere

à la carte - € 25,00 / € 40,00

Via Falanga  
80070 - Serrara Fontana (NA)  
tel. - fax: +39 081 999436

### Rigatoni Braconiera

Located in the wildest part of the island, Serrara Fontana, it is perfect for hot sunny days, thanks to its enviable position, due to the Monte Epomeo; it was built as a shelter for fearless hunters and from which takes its name, the "Braconiere" restaurant (Poacher) offers its wide selection of dishes of the land, its specialty: rigatoni braconiera. In it the simplicity of the flavors typical of Ischia and the possibility of more seasonal ingredients combine, like mushrooms, which are an excellent accompaniment to all the others, such as peeled tomatoes, fresh cream and fragrant basil. A plate, therefore, to be enjoyed in both summer and winter, for a place that reflects in furnishing the characteristic features of the island (the tufa stone, farm tools, witness to the hard work of the farmer - first real job of the islander) is open from Palm Sunday until the first week of November.



# Mangiar bene

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



## Scialatielli allo scoglio

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.

Se pensate di raccogliere il mare in un piatto allora dovete ordinare questi scialatielli. Al nostro amo abboccano scampi, gamberi, cozze, calamari, vongole. Dritti in padella sfumati con del brandy al posto del classico vino, che conferisce un sapore più profumato, poi prezzemolo, aglio e l'immane peperoncino. Arrivano in tavola in una porzione abbondante che mi fa pensare se annegherò in tutto questo ben di dio. Da arrotolare alla forchetta o da sgusciare con le mani, impossibile resistere al richiamo del mare, soprattutto quando si è a due passi dalla spiaggia, felici di ritornare satolli al proprio asciugamano.

Vino: Frassitelli

di Alessia Impagliazzo

### Ristorante La Rondinella da Anna

à la carte - € 15,00 / € 40,00

Via Tommaso Cigliano, 106  
80075 - Forio (NA)  
tel.: +39 081 987788

### Scialatielli allo scoglio

Set on one of the most beautiful and suggestive bay of the Island of Ischia. La Rondinella offers to our customers perfumes and tastes of the island cuisine with the sweet Mediterranean Sea breezes and infinite sunsets. At Anna you'll find quality and freshness but especially a family atmosphere and hospitality. Open everyday at lunch and dinner until late in the evening! Ideal place for who wants to relish very good dishes, seafood but also to drink our special coffee by the seaside or an ice-cream.

If you plan to collect the sea in a pot then you have to order these scialatielli. Shrimp, prawns, mussels, calamari, clams bite. Straight in the pan with the usual wine, which give a more aromatic flavor, then parsley, garlic and chili inevitably. They come to the table in a large portion that makes me think I'll drown in all these good things. To roll up the fork or be shelled by hand, it's impossible to resist the call of the sea, especially when it is two steps from the beach, happy to return glugged with food to own towel.

Wine: Frassitelli



# To eat well

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



## Insalata Capricciosa

Il sorriso di Gisella, l'inventiva di Giovanna e la gentilezza del servizio di Angela: fotografia del ristorante "Da Gisella", arroccato su una stradina, a un chilometro dalla fermata dell'autobus, da cui poter ammirare la Baia di Sorgeto, famosa per le acque termali e sito archeologico del VII - VIII sec. a.C., le cui anfore sono esposte al Museo Nazionale e a Villa Arbusto a Lacco Ameno. Un luogo familiare, in cui assaggiare i vari antipasti, ognuno in una portata diversa per non disperderne il gusto, tra cui primeggia l'abbondante "Insalata capricciosa", che unisce i prodotti tipici ischitani con specialità di altre regioni: la mozzarella di bufala in delicati bocconcini; gamberi, calamari, cozze e vongole del pescato; peperoncini ripieni di tonno e pomodori essiccati e sottolio; i fagioli, le patate lesse, i fagiolini e l'insalata. Il tutto condito da olio d'oliva, sale, pepe, una spruzzatina di limone e di prezzemolo tritato.

di Lidia Ianuario

### Ristorante Da Gisella

à la carte - € 20,00 / € 45,00

Loc. Sorgeto (Panza)  
80075 - Forio (NA)  
tel.: +39 081 909390

### Capricious salad

**G**isella's smile, the inventiveness of Giovanna and kindness of Angela. Image of the "Da Gisella" restaurant: perched on a narrow road, one kilometre from the bus stop, from which to admire the Bay of Sorgeto, famous for the thermal waters and the archaeological site dating back to VII - VIII century BC, whose pots are on display at the National Museum and Villa Arbusto in Lacco Ameno. A familiar place to savour the various starters, each in a

different scope to not lose the taste, including the characteristic "capricious salad" which combines the local products of Ischia with specialties from other regions: the buffalo mozzarella in delicate morsels, shrimp, squid, mussels and clams of the catch of the day, peppers stuffed with tuna and dried tomatoes in oil, beans, potatoes, beans and salad. All seasoned with olive oil, salt, pepper, a dash of lemon and chopped parsley.



# Mangiar bene

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



## Cocò Gelo: una storia che nasce con il gelato

«Siamo tre fratelli - racconta la sorella Nicolina più abile alla chiacchiera - con Vincenzo e Agostino. Nel '51 Salvatore, mio padre, e suo fratello Giovan Giuseppe aprirono il bar Cocò Gelo dove servivano caffè e gelati artigianali. Nel '54 portarono il primo televisore a Ischia Ponte, una vera attrattiva per quei tempi: la gente scendeva dalle proprie case con la sedia per seguirla e comprava il cono, poi è arrivato il juke box. I bagnanti che amavano tuffarsi in questo specchio d'acqua cominciarono a tentarlo chiedendogli di cucinare qualcosa per non farli tornare a casa. Così, lui e mia mamma Antonina hanno iniziato con un piccolo cucinino. Alla fine degli anni '60 il night Castillo de Aragona era molto frequentato. Io ero piccola, ma ricordo signore elegantissime sedute ai nostri tavoli. Cenavano e poi verso mezzanotte andavano a sentire la star del momento che poteva essere Mina, Gilbert Bécaud o Peppino di Capri. Una schiera di persone accorreva a vederli sistemandosi lungo il pontile mentre i Carabinieri li scortavano. Quando avevano finito e Boccia sfornava il pane, chiedevano che fosse servito

### Cocò Gelo: a story that comes with an ice cream

«We are three brothers - said Nicolina more able to talk - with Vincenzo and Agostino. In 1951 Salvatore, my father, and his brother Giovan Giuseppe opened the Coco Gelo bar where they served coffee and ice creams. In 1954 they brought the first television in Ischia Ponte, a real attraction for those days: people ran from their homes with the chair to watch it and bought the cone, then came the juke box. Swimmers who loved to dive in this stretch of water began to tempt him asking to cook something for them to not go home. So he and my mother Antonina started with a small kitchenette. In the late 60s the night club Castillo de Aragona was very popular. I was child, but remember elegant ladies sitting at our tables. They dined and then went at about midnight to hear the star of the moment that could be

or Peppino di Capri. A crowd of people flocked to see them settling along the jetty while the Police was escorting them. When they had finished and Boccia took out of the oven, who asked to be served with ham, ordered pasta and beans, spaghetti with garlic and oil and once again. My parents always went home when the others went to the mass early in the morning».

**Nicolina, can you recommend the perfect side dish to match with grilled fish or fried?**

«Certainly the Roman chicory. This vegetable was discovered by my father when greengrocers of Ischia still did not know it. They are served raw, crisp and curly and seasoned with salted anchovies and balsamic vinegar, while the largest and external leaves are prepared in Neapolitan way pan-frying with olives and capers».

## Ristorante Cocò

à la carte - € 36,00 / € 55,00

Piazzale Aragonese - Ischia Ponte  
80077 - Ischia (NA)  
tel.: +39 081 981823

# To eat well

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

con del prosciutto, ordinavano la pasta e fagioli, uno spaghetti aglio e olio e si ricominciava. I miei genitori rincasavano sempre quando gli altri andavano alla prima messa».

***Nicolina ci puoi consigliare il contorno perfetto da abbinare al pesce grigliato o fritto?***

«Senz'altro le puntarelle romane. Questa verdura è stata scoperta da mio padre quando i fruttivendoli di Ischia ancora non la conoscevano. Vengono servite crude, ricce e croccanti e condite con alici salate e aceto balsamico, mentre le foglie più larghe ed esterne le prepariamo alla napoletana saltandole con olive e capperi».

***Ischia Ponte e Cocò sono stati immortalati in alcune pellicole che hanno fatto la fortuna di Ischia sul grande schermo. Cosa ricordi?***

«Ricordo che mio padre mi raccontava sempre che "Cleopatra" aveva portato tanto benessere all'isola, ma allora non era ancora aperto il bar. Nel film "Scampolo", che non si trova facilmente, si intravede con Romy Schneider; poi c'è stato "Il Paradiso all'improvviso" di Pieraccioni, "Il Talento di Mr Ripley" di Anthony Minghella. Il regista inglese amava i fagioli e scarola, preparati con i cannellini freschi. Quando non poteva raggiungere il ristorante, perché era impegnato sul set, mandava sempre qualcuno a prenderli».

***L'autentica semplicità e la cucina della nonna sono un connubio vincente, non è vero?***

«Mio padre ci sapeva fare, era innata l'attitudine all'accoglienza e questo probabilmente ha decretato il successo di Cocò. Negli anni abbiamo accolto personaggi internazionali, del cinema, dello sport, istituzionali cercando di conservare intatto quello stesso spirito, nella conduzione familiare, nella semplicità dei piatti, ma anche nell'essenzialità degli arredi. La gente ama la tradizione, ritrovare i sapori di una volta, di casa. Mia mamma ci ha insegnato a preparare gli gnocchetti freschi. La domenica sono famose le sue polpette. Ha una grande abilità a prepararle piccole piccole e a friggerle. Rocco Barocco è un cliente abituale, quando si trova a Ischia viene appositamente: sono buonissime! I miei fratelli sono bravi a destreggiarsi ai fornelli, abbiamo tutti la passione per la cucina, a me, dico la verità, piace soprattutto mangiare».

*di Alessia Impagliazzo*

***Ischia Ponte and Cocò have been immortalized in some films that have made the fortune of Ischia on the big screen. What do you remember?***

«I remember my father always told me that "Cleopatra" had brought much wellness to the island, but then the bar was not open yet. In the movie "Scampolo", which is not easy to find, you can see with Romy Schneider and then there was "Il Paradiso all'improvviso" by Pieraccioni, "The Talented Mr. Ripley" by Anthony Minghella. The British director loved beans and endives, prepared with fresh cannellini beans. When

***combination, is not it?***

«My father had a way, his attitude of the reception was innate and this was probably the success of Cocò. Over the years we have welcomed international movie, sport, institutional characters trying to preserve that same spirit, in the family management, in the simplicity of the dishes, but also in the essentiality of the furniture. People love the tradition, to rediscover the homemade flavors of the past. My mom taught us how to prepare fresh noodles. Sundays are her famous meatballs. She has a great ability to prepare small meatballs and fry them. Rocco Barocco



*he could not reach the restaurant, because he was busy on the set, always sent someone to pick them up».*

***The authentic simplicity and grandmother's kitchen are a winning***

*is a regular customer, when he is located in Ischia, comes specially: they are delicious! My brothers are able to juggle the pans, we all have a passion for cooking, and I, I tell the truth, especially like to eat».*

# Ristoranti

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

## 1. Ristorante Coquille

Corso Vittoria Colonna, 108  
tel. 081 4972401 - [www.cortedegliaragonesi.it](http://www.cortedegliaragonesi.it)



Il colore candido del bianco è il leitmotiv di questo luogo sofisticato di ispirazione metropolitana. Bianco come la spuma del mare, bianco come la luce delle lampade o quella più delicata delle candele. Nulla è lasciato al caso, lo sguardo si nutre di dettagli e raffinatezze.

A tavola, sfumature di gusto si fondono insieme. Oriente e Occidente convivono armoniosamente.

Il menù propone la delicata cucina indiana, quella italiana e il sushi.

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

*Nothing is left to chance, the look feeds the eye of details and refinements.*

*On the table, nuances of taste come together. East and West mingle.*

*The menu offers the delicate Indian, Italian and sushi cuisine.*



## 2. Ristorante Gennaro

Via Porto, 64 - Ischia Porto (Rive Droite)  
tel. - fax: 081 992917 - [www.ristorantegennaro.it](http://www.ristorantegennaro.it)



à la carte - € 20,00 / € 50,00

Incorniciato nella più bella cornice d'Ischia, la Rive Droite del porto, originariamente lago vulcanico, il ristorante Gennaro propone le sue prelibatezze: il pescato sempre fresco di giornata e i prodotti locali baciati dal sole ischitano.

Gennaro e la sua creatività hanno creato degli accostamenti di gusto straordinari. Uniti alla freschezza delle materie prime e alla grande bravura nella preparazione e nella presentazione rendono i suoi piatti dei veri capolavori culinari... siete invitati a scoprirlo di persona.

*Framed in the most beautiful setting of Ischia, the Rive Droite of the harbor, originally a volcanic lake, the Gennaro restaurant offers its delicacies: the fresh catch of the day and local products in the sun of Ischia.*

*Gennaro and his creativity have created some extraordinary juxtapositions of taste. Combined with the freshness of raw materials and great skill in the preparation and presentation of its dishes, real masterpieces... you are invited to find out for yourself.*



# Restaurants

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

## 3. Ristorante La Casereccia

Via Baiola, 193 - Forio  
tel.: 081 987756 - [www.lacasereccia.com](http://www.lacasereccia.com)



à la carte - € 20,00 / € 50,00

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

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

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

---

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

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

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



## 4. Ristorante Zi Carmela

Via Mons. Filippo Schioppa, 27 - Forio  
tel.: 081 998423 - [www.ristorantezicarmela.com](http://www.ristorantezicarmela.com)



à la carte - € 25,00 / € 55,00

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

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

---

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

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





# Ristoranti

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

## 5. Bar Ristorante Il Fortino

Via Fortino, 37 - Forio  
tel.: 081 5078003 - [www.ristoranteilfortino.it](http://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.*



## 6. Ristorante Chiarito

Via Sorgeto, 51 - Forio  
tel.: 081 908102 - [www.puntachiarito.it](http://www.puntachiarito.it)



à la carte - € 35,00 / € 60,00

La torre di S. Angelo in lontananza, il tramonto di una perfetta giornata di primavera e l'ospitalità tipica di un Foriano d.o.c: siamo al Punta Chiarito, magica oasi arroccata sulla baia di Sorgeto, che da quest'anno si è affacciata sul panorama della ristorazione isolana di qualità. Protagonista di questa nuova avventura Ermanno Nicolella.

Questo è un posto a picco sul mare, un vero paradiso per chi decide di concedersi una pausa di relax; una vera e propria azienda familiare molto legata al territorio, non tralasciando originalità e rivisitazioni, restando comunque sempre legati alle radici.

*The tower of St. Angelo in the distance, the twilight of a perfect spring day and the hospitality of a Forian doc person: We are at Punta Chiarito, magical oasis, perched on the bay of Sorgeto, which this year overlooking the island's dining scene quality. The protagonist of this new adventure is Ermanno Nicolella.*

*This is a place overlooking the sea, a paradise for those who decide to take a break to relax, a real family company closely linked to the territory, not to mention originality and revivals, but still remained tied to the roots.*



# Restaurants

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

## 7. Trattoria il Focolare

Via Cretaio al Crocefisso, 3 - Barano  
tel.: 081 902944 - [www.trattoriailfocolare.it](http://www.trattoriailfocolare.it)



à la carte - € 36,00 / € 55,00

Focolare è sinonimo di famiglia. In questo nome è custodito un sentimento, uno stile di vita poiché tutta la famiglia è impegnata in questa attività.

La Trattoria è immersa nel bosco del Cretaio. Riccardo d'Ambrà vi accoglierà raccontandovi la storia dell'isola verde che ha una forte tradizione contadina.

In cucina Agostino e Francesco si scateranno con sapori e fantasia, non distraendosi mai dalla realtà.

---

*Focolare (fireplace) is synonymous with family. This name is a secure feeling, a way of life because the whole family is involved in this activity.*

*The Restaurant is nestled in the woods of Cretaio. Riccardo d'Ambrà will welcome you telling the story of the green island that has a strong country tradition.*

*In the kitchen Agostino and Francesco will delight in flavours and fantasy, never distracted from reality.*



## 8. Ristorante il Capannaccio

Via Baiola, 128 - Forio  
tel.: 081 987571 - [www.ristoranteilcapannaccio.it](http://www.ristoranteilcapannaccio.it)



à la carte - € 10,00 / € 40,00

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

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

---

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

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



# Ristoranti

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

## 9. Ristorante Visconti

Via Edgardo Cortese, 18 - Ischia  
tel.: 081 991110 - [www.ristorantevisconti.it](http://www.ristorantevisconti.it)



à la carte - € 36,00 / € 60,00

Ad Ischia il ristorante "Visconti" offre un ambiente intimo, elegante ed accogliente dove i clienti possono rilassarsi godendo del relax che si desidera.

Un locale unico, dove la qualità sposa la raffinatezza di un luogo che ti trasporterà in un altro mondo, il mondo dell'enogastronomia.

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

---

*In Ischia "Visconti" Restaurant offers an intimate, elegant and friendly atmosphere where guests can relax while enjoying the relaxation that want.*

*A unique set where the quality combines well with the refinement of a place that will transport you into another world, the world of food.*

*The game will dim lights on special events and for any event of your life.*



## 10. Ristorante Il Delfino

Corso A. Rizzoli, 116 - Lacco Ameno  
tel.: 081 900252 - [www.ildelfino.eu](http://www.ildelfino.eu)



à la carte - € 30,00 / € 60,00

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

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

---

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

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



# Restaurants

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

## 11. Ristorante Pizzeria Oasis Piano Bar

Baia di Citara - Forio  
tel.: 081 908163 - [www.ristoranteoasis.it](http://www.ristoranteoasis.it)



à la carte - € 36,00 / € 55,00

Le palme spiccano maestose donando un tocco di esoticità. Un'oasi nell'oasi. L'atmosfera è distesa e rilassante sarà per le maioliche dai colori mediterranei e per le ampie vetrate che illuminano la sala e incorniciano come in un quadro la terrazza che si affaccia sul mare. A picco sulla baia di Citara, luogo per eccellenza in cui è possibile guardare il sole tuffarsi nell'acqua al tramonto, l'Oasis conquista per la location e l'ospitalità. Dalla pizza, ad una cena tra amici e persino nelle occasioni più speciali, il menù offre un'ampia scelta di piatti, che rispettano la gastronomia di casa nostra.

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

## 12. Ristorante Pizzeria Da Luca

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



à la carte - € 10,00 / € 30,00

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

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

Ad una condizione però!

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

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

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

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



# Pizzerie e pizze a domicilio

La vera pizza napoletana a casa tua!



## Pizzeria Bar Campo

Via Circum.ne esterna, 45  
80076 - Lacco Ameno  
Tel.: +39 081 980866  
Sky per tutto lo sport



## Pizzeria Sale e Pepe

Via 4 Novembre, 29  
80076 - Lacco Ameno  
Tel.: +39 081 996919  
Cell.: +39 347 5853118



## Pizzeria da Nicola

Via Tommaso Cigliano, 133  
80075 Forio  
Tel.: +39 081 987280



## Pizzeria Il Veliero

Via Calosirto, 20  
80075 - Forio  
Tel.: +39 081 987294  
Cell.: +39 331 7387902



## Pizzolo

Via provinciale Lacco, 161  
80075 - Forio (Scentone)  
Cell.: +39 331 2597198



## Non solo Pizza

Piazza S.S. Immacolata  
80075 - Forio (Monterone)  
Tel.: +39 081 0123841



## Pizzeria Da Domenico

Via Prov. Panza, 135  
80075 - Forio  
Tel.: +39 081 5071219  
[www.dadomenicosas.it](http://www.dadomenicosas.it)



## Pizzeria DA LUCA

Via Prov.le Panza, 422  
80075 - Forio (Panza centro)  
Tel.: +39 081 907846





# Pizzerias and pizza at home

The real Neapolitan pizza at your home!



## Pizzeria Catari

Piazza Maio, 25  
80074 - Casamicciola T.  
Tel.: +39 081 996885



## Pizzeria Corso

Corso Luigi Manzi, 107  
80074 - Casamicciola T.  
Tel.: +39 081 995481



LEGENDA



CONSEGNA A DOMICILIO



## Pizzeria O' Sole Mio

Spiaggia dei Pescatori, 86  
80077 - Ischia  
Tel.: +39 081 981986



## Pizzeria Pietra Salata

Via Di Meglio (Piedimonte)  
80070 - Barano d'Ischia  
Tel.: +39 081 901144



## Pizzeria Sfax-Musta

Piazza San Rocco  
80070 - Barano d'Ischia  
Tel.: +39 081 905954

# Sposarsi ad Ischia

Rendi il tuo giorno speciale indimenticabile

*Due (Erri De Luca)*

*Quando saremo due saremo veglia e sonno,  
affonderemo nella stessa polpa  
come il dente di latte e il suo secondo,  
saremo due come sono le acque, le dolci e le  
salate, come i cieli, del giorno e della notte,  
due come sono i piedi, gli occhi, i reni,  
come i tempi del battito  
i colpi del respiro.*

*Quando saremo due non avremo metà  
Saremo un due che non si può dividere con  
niente.*

*Quando saremo due, nessuno sarà uno,  
uno sarà l'uguale di nessuno  
e l'unità consisterà nel due.*

*Quando saremo due  
cambierà nome pure l'universo  
diventerà diverso.*

*Two (Erri De Luca)*

*When we'll be two, we'll be like sleep and  
watch,  
we'll sink in the same flesh,  
like the milk tooth and its successor,  
we'll be two like the waters, the fresh and the  
salt one,  
like the skies, nocturnal and diurnal,  
two like the feet, the eyes, the kidneys,  
like the heart beat times and the breath blows.  
When we'll be two, we'll have no halves,  
we'll be a two that nothing can divide.  
When we'll be two, nobody will be one,  
one will be the equal of no one,  
the unity will consist of the two.  
When we'll be two  
we'll change the name even the UNiverse,  
it will become TWOverse.*

Probabilmente il più famoso dei matrimoni celebrati ad Ischia risale al 1509 quando Francesco Ferrante d'Avalos sposò Vittoria Colonna nella cattedrale del Castello d'Ischia. Si trattò di un matrimonio molto fastoso e memorabile per il lusso e la magnificenza del convito. Le cronache dell'epoca descrissero con dovizia di particolari la magnificenza degli abiti (la sposa indossava una veste di broccato bianco con rami d'oro adornata di un mantello azzurro) la ricchezza dei doni, come il letto alla francese di raso rosso foderato di taffetà azzurro, regalo del padre, Fabrizio Colonna, e una croce di diamanti e dodici braccialetti d'oro, dono dello sposo. Alle nozze parteciparono le migliori famiglie della nobiltà napoletana.

E' innegabile tuttavia che il più straordinario dei matrimoni è il proprio... A renderlo indimenticabile è innanzitutto, la personalità e il sentimento della coppia, ma tanto fa anche l'ambiente che lo accoglie e lo accompagna.

Esistono tante buone ragioni per scegliere di sposarsi ad Ischia, ma la prima, quella che più mi piace, è nascosta nel sottosuolo di questa magica isola. Profonda come l'amore che lega una coppia, vitale come la linfa che nutre lo spirito e dà la forza di portare avanti una nuova famiglia, così è l'acqua che nasce dalle viscere di questa incredibile isola vulcanica.

Probably the most famous marriages in Ischia dates back to 1509 when Francesco Ferrante d'Avalos married Vittoria Colonna in the cathedral of Castle in Ischia. It was a very magnificent and memorable marriage for luxury and magnificence of the banquet. The chronicles of that period described in great detail the magnificence of the dresses (the bride wore a gown of white brocade with gold branches adorned with a blue mantle) the rich gifts, such as French bed with red satin, lined with taffeta blue, a gift from his father, Fabrizio Colonna, and a diamond cross and twelve gold bracelets, gift of the bridegroom. At the wedding attended the best families of noblemen.

It is undeniable, however, that own wedding is the most extraordinary... What makes it memorable

is first and foremost, the personality and the feeling of the couple, but so also the environment that welcomes and accompanies them.

There are many good reasons for choosing to get married in Ischia, but first, what I like most, is hidden in the basement of this magic island. Deep as the love that binds a couple, as the vital sap that nourishes the spirit and gives the strength to carry on a new family, so it is the water that comes from the 'bowels' of this amazing volcanic island. In Ischia you'll find the energy you need to 'live' peacefully and with enthusiasm the new life that awaits you. Exclusive locations in a single scenario are so many, the important thing is to find the "leitmotiv" suitable to the couple so they can express and share their emotions at best.

And since water is my muse I want to offer

# Wedding in Ischia

*Make your special day unforgettable*

Ad Ischia troverete l'energia necessaria a vivere serenamente e con entusiasmo la nuova vita che vi aspetta.

Di location esclusive in una scenario di per se già unico ne troverete tante, l'importante è trovare il "leitmotiv" adatto alla coppia in modo che possa esprimere e condividere al meglio le proprie emozioni.

E poichè l'acqua è la mia musa ispiratrice vorrei proporvi un matrimonio incantevole che inizia appena qualche giorno prima delle nozze. Un percorso benessere individuale e di coppia. Il primo per riconoscere bene se stessi, ritrovare gli equilibri che spesso prima di un matrimonio sono messi a dura prova e poi fare la scorta di energia positiva. Il secondo percorso, per la coppia, è fatto per arricchire le esperienze e fortificare l'intesa, la passione e l'amore. Vi potrete affidare ai tanti parchi e centri termali presenti sulla nostra isola ma non rinunciate ad una notte al chiaro di luna nelle calde vasche della Baia di Sorgeto. E se le tiepide acque termali vi hanno fatto rilassare, quelle brillanti del mare al tramonto vi commuoveranno quando entrerete in Chiesa per celebrare il vostro matrimonio. Che sia la Chiesa del Soccorso di Forio o San Michele a Sant'Angelo o la deliziosa chiesetta di Sant'Anna a Cartaromana, il mare vi circonda, vi darà la forza e il coraggio per affrontare responsabilmente questo grande impegno.

E poichè l'acqua continua ad ispirarmi, sarà una barca... una di quelle di legno colorate vissute dai pescatori, che vi porterà a festeggiare nel ristorante spartano sulla spiaggia o al raffinato parco termale o magari nel famoso Castello Aragonese.

E per la prima notte di nozze? ..... beh per questo avrete certamente le idee chiare. Insomma non vi resta che vivere il sogno. Vi aspettiamo!

*di Maria Orlacchio*

*a lovely wedding that begins just days before the wedding.*

*A wellness program, individual and for the couple. The first one to recognize well themselves, to find the balance that often before a marriage are put to the test and then the supply of positive energy. The second one for the couple, is made to enrich the experiences and strengthen the understanding, passion and love. You can entrust to parks and spas featured on our island but do not give up a moonlit night in the thermal tanks of the Sorgeto Bay.*

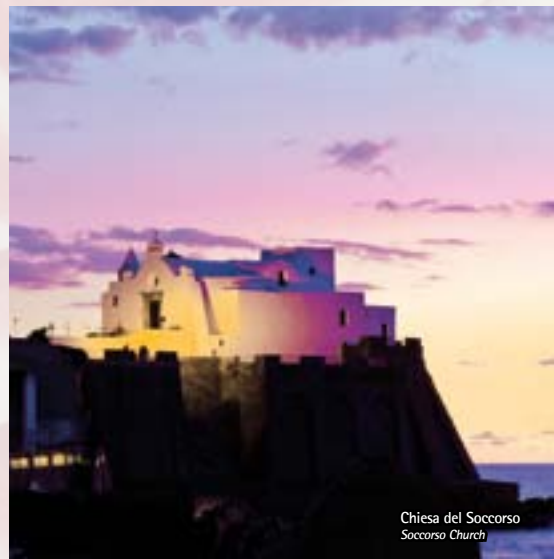
*And if the warm thermal waters are synonymous of relax, the brilliant sea at sunset will be something of real special when*

*you go to church to celebrate your marriage such as Soccorso Church of Forio or San Michele in Sant'Angelo or the pretty little church of Sant'Anna in Cartaromana. The sea will surround you, give you strength and courage to 'live' responsibly this major undertaking.*

*And as the water continues to inspire me, will be a boat ... one of that one colorful wooden by fishermen, which will take you to party to the restaurant on the beach or refined thermal park or even in the famous Castello Aragonese.*

*And for the wedding night? ..... Well for that you'll certainly have a clear idea.*

*So you just have to live the dream. See you there!*



Chiesa del Soccorso  
Soccorso Church



# Sposarsi ad Ischia

Rendi il tuo giorno speciale indimenticabile

## Il matrimonio al Paradiso

Hotel Paradiso Terme & Resort

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

**P**aradiso Terme & Resort S.p.A, a Forio d'Ischia, è la struttura ideale per una sposa amante della cura del particolare, senza dimenticare la semplicità di una giornata, il matrimonio, che non ha bisogno di altri ingredienti che: la presenza dei propri cari; una cucina tipica e genuina, che valorizzi i sapori ischitani; la possibilità di scegliere tra una romantica sala interna, coi tavoli predisposti a mezzaluna, e la piscina esterna, per circa 220 invitati; l'accontentare grandi e piccini, mediante l'animazione, inclusa nel pacchetto offerto.

Il tovagliato, dai colori tenui, lascia spazio alla fantasia di quanti desiderano sbizzarrirsi nella personalizzazione di menù e segnaposto, ma lo staff è lì per far divenire realtà ogni desiderio, offrendo consulenza quando richiesta.

La struttura permette il taglio della torta nuziale su una panoramica terrazza, dove condividere gli ultimi momenti della giornata con amici e parenti, prima di immergersi nella favola della suite, con vista mare, offerta agli sposi. ■

di Lidia Ianuario



### “Your Wedding in Paradise”

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

*entertainment, included in the package.*

*The tablecloths, in soft colors, lets your imagination run wild from the choice of menu to the placeholder, but the staff is there to make every wish come true, offering advice when you need.*

*The structure allows the cutting of the wedding cake at a panoramic terrace, where you can share the last moments of the day with friends and relatives, before 'diving' into the fabulous suites, with sea views, offered by the married couple. ■*



# Wedding in Ischia

*Make your special day unforgettable*

## Il giorno più romantico della Tua vita

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

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

### *"Your very romantic special day"*

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

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

#### ROMANTICA WEDDING & BANQUETING

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

## "Come hai sempre sognato"

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

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

### *"The wedding you've always dreamed of"*

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

#### HOTEL TERME TRITONE RESORT & SPA

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



# Autobus ad Ischia



Numero Verde  
**800 05 39 39**  
Chiamata gratuita da tutta Italia



**LINEA 7** ISCHIA PORTO - ISCHIA PONTE -  
- ISCHIA PORTO  
Partenze da Ischia porto dalle 06.30 alle 23.50 ogni 30/15 min.

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

**LINEA 8** ISCHIA PORTO - VIA DELLE TERME -  
P.EROI - PALAZZETTO - S.MICHELE - S.ANTUONO -  
- CAMPAGNANO e viceversa  
Partenze da Ischia porto dalle 06.55 alle 18.40 ogni 60 min.

**LINEA 15** PORTO - PALAZZETTO - 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 min.

**LINEA C12** PORTO - P.EROI - CARTAROMANA -  
S.MICHELE - CAMPAGNANO - S.ANTUONO - PILASTRI -  
- PORTO  
Partenze da Ischia Porto dalle 06.30 alle 01.05 ogni 50/60 min.

**LINEA C13** PORTO - VIA DELLE TERME - PILASTRI -  
- S.ANTUONO - CAMPAGNANO - S.MICHELE -  
CARTAROMANA - P.EROI - PORTO  
Partenze da Ischia Porto dalle 05.45 alle 23.45 ogni 50/60 min.

**LINEA 21** CITARA - CIMITERO - MONTERONE -  
FANGO - MONTERONE - FORIO PORTO - CITARA  
Partenze da Citara dalle 07.40 alle 23.30 ogni 50 min.

**LINEA 22** CITARA - FORIO PORTO - MONTERONE -  
- FANGO - MONTERONE - FORIO PORTO - CITARA  
Partenze da Citara dalle 08.00 alle 23.50 ogni 50 min.

**LINEA 23** CITARA - PANZA - CITARA -  
SOCCORSO - FORIO PORTO - CITARA  
Si effettua in primavera e estate.  
Partenze da Citara dalle 08.55 alle 13.45 ogni 30/60 min.

**LINEA 24** CITARA - CIMITERO - SOCCORSO -  
- FORIO PORTO - S.FRANCESCO - FORIO PORTO -  
CITARA - PANZA - CITARA  
Si effettua in primavera e estate.  
Partenze da Citara dalle 09.10 alle 20.10 ogni 50 min.

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

**LINEA CD** - Circolare Destra:  
ISCHIA PORTO - VARIANTE ESTERNA - BARANO -  
- FONTANA - SERRARA - CAVA GRADO - FORIO -  
- LACCO AMENO - CASAMICCIOLA - ISCHIA PORTO  
Partenze da Ischia porto dalle 04.00 alle 01.50 ogni 30/15 min.

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

**LINEA 1** CAVA GRADO (S.ANGELO) -  
- FORIO - LACCO AMENO - CASAMICCIOLA -  
- ISCHIA PORTO  
Partenze da S.Angelo dalle 05.40 alle 02.40 ogni 30/15 min.

**LINEA 2** ISCHIA PORTO - CASAMICCIOLA -  
- LACCO AMENO - FORIO - CITARA (Giardini Poseidon)  
Si effettua in primavera e estate.  
Partenze da Ischia porto dalle 08.10 alle 19.50 ogni 30/15 min.

**LINEA 2** CITARA (Giardini Poseidon)- FORIO -  
- LACCO - CASAMICCIOLA - ISCHIA PORTO  
Si effettua in primavera e estate.  
Partenze da Citara dalle 09.12 alle 20.42 ogni 30/15 min.



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

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

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

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

**LINEA 14** P.MARINA - PIAZZA BAGNI -  
 - LA RITA - PIAZZA MAIO - FANGO - FORIO -  
 - CITARA - FORIO - FANGO - PIAZZA MAIO -  
 - PIAZZA MARINA  
*Partenze da P.zza Marina dalle 06.55 alle 20.45 ogni 20/80 min.*

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

### Tourist Card

Ticket valid 90 minutes	€ 1,90
Ticket valid 24 hours	€ 6,00
Ticket valid 2 days	€ 10,00
Ticket valid 3 days	€ 13,00
Ticket valid 7 days	€ 26,00
Ticket valid 14 days	€ 40,00
Season ticket	€ 70,00
One-way ticket (buy on board)	€ 2,50

**LINEA 9** CITARA (Giardini Poseidon) -  
 - PANZA - SERRARA - FONTANA  
 Si effettua dal 16 giugno al 5 settembre.  
*Partenze da Citara dalle 09.50 alle 19.00 ogni 60 min.*

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

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

## TITOLO DI VIAGGIO - UNICO

### Tariffe per residenti e pendolari

Biglietto valido 60 minuti	€ 1,10
Abbonamento mensile intera rete	€ 33,00
Abbonamento annuale studenti	€ 170,00

### Tariffe per non residenti ed altri

Biglietto 90 minuti	€ 1,90
Biglietto giornaliero	€ 6,00
Biglietto valido 2 giorni	€ 10,00
Biglietto valido 3 giorni	€ 13,00
Biglietto valido 7 giorni *	€ 26,00
Biglietto valido 14 giorni *	€ 40,00
Abbonamento mensile intera rete **	€ 70,00

Biglietto - Corsa semplice (acquisto su bus) € 2,50

\* con documento di riconoscimento

\*\* con tessera rilasciata dalla EAVBUS

**Orari in vigore dal 01/06/2012**

# Numeri Utili

## Useful numbers

### TAXI

---

#### Ischia Porto

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

#### Forio

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

#### Lacco Ameno

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

#### Serrara Fontana

- Piazzetta Sant'Angelo - tel. 081999899

#### Casamicciola

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

### GUARDIA MEDICA

---

*emergency medical service*

#### Barano - Ischia - Serrara

- tel. 081983292

#### Casamicciola - Forio - Lacco Ameno

- tel. 081998655 / 081998855

#### Guardia Medica Assistenza Anziani

*Emergency medical service for the elderly*

- Via prov. Panza, 68 - tel. 0813332013

#### Ufficio invalidi civili

*Disabled assistance*

- Via prov. Panza, 68 - tel. 081997730

### 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 - 081997031
- 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
- Centro di Salute Mentale.  
Via Mazzella Michele, 11 - tel. 0815070711

#### Casamicciola

- A.S.L. Via De Gasperi, 23  
Centralino - tel. 0815080010

#### Lacco Ameno

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

#### Forio

- Medicina Legale.  
Via prov. Panza, 68 - tel. 081998989

#### Barano d' Ischia

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

### 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
- Elipporto tel. 081980157
- EAV Bus. Via M. Mazzella - tel. 800053939

## Ischia

- Comune di Ischia Centralino  
Via Iasolino, 1 - tel. 0813333111
- Protezione Civile  
Via De Luca, 50 - tel. 0813333254



## Pointel Store

- Assistenza informatica e navigazione internet.

Piazza Trieste e Trento, 9  
tel. 0813334722

- 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 Iasolino, 10 - tel. 0815072811
- Cinema / Teatro Excelsior  
Via Sogliuzzo, 20 - tel. 0813331098

## 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. 0813330816
- Ospedale Anna M. Rizzoli - tel. 0815079111

## Forio

- Municipio - 0813332911
- Comando Vigili Urbani - tel. 0813332978
- Cinema / Teatro Delle Vittorie  
Corso Umberto, 38 - tel. 081997487
- Giardini La Mortella - tel. 081986220

## Serrara Fontana

- Municipio. Via Roma - tel. 0819048811
- Comando Vigili Urbani - tel. 0819048832

## Barano

- Municipio - tel. 081906711
- Polizia Municipale - tel. 081906719
- Stazione Carabinieri - tel. 081906463

## USEFUL NUMBERS

## Isola d'Ischia

- Roadside assistance (A.C.I.) - tel. 081984038
- Heliport - tel. 081980157
- EAV Bus. Via Michele Mazzella - tel. 800053939

## Ischia



## Pointel Store

- Computer support and Internet Point  
Piazza Trieste e Trento, 9  
tel. 0813334722

- Main switchboard of the municipality  
Via Iasolino, 1 - tel. 0813333111
- Civil defence  
Via De Luca, 50 - tel. 0813333254
- 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. 0815072511
- Carabinieri  
Via Pozzillo, 1 - tel. 081994480
- Marina  
Cala degli Aragonesi - tel. 081980686  
Marina di Casamicciola - tel. 0815072545  
3338887975

## Lacco Ameno

- Main switchboard of the municipality  
Piazza Santa Restituta - tel. 0813330811
- Traffic police headquarters - tel. 0813330816
- Hospital "Anna Maria Rizzoli" - tel. 0815079111

## Forio

- Main switchboard of the municipality  
Piazza Municipio - 0813332911
- Traffic police headquarters - tel. 0813332978
- Giardini La Mortella tel. 081986220

## Serrara Fontana

- Main switchboard of the municipality  
Via Roma - tel. 0819048811
- Traffic police headquarters - tel. 0819048832

## Barano

- Main switchboard of the municipality  
Via Corrado Buono, 1 - tel. 081906711
- Municipal Police - tel. 081906719
- Carabinieri - tel. 081906463

Partenza Departure	Arrivo Arrival	Imbarco From	Scalo Stop	Destinazione To	Armatore Company	Mezzo Ship	Nota Note
00.15	01.55	Calata Porta Massa		Ischia	Caremar	Traghetto	Solo sab., dom., lun.
01.25	01.55	Procida	Procida	Ischia	Caremar	Traghetto	Solo sab., dom., lun.
04.10	05.30	Pozzuoli	Procida	Ischia	Caremar	Traghetto	Feriale - Fino al 09.06 2012
05.00	05.30	Procida		Ischia	Caremar	Traghetto	Feriale - Fino al 09.06 2012
06.10	07.10	Pozzuoli		Ischia	Medmar	Traghetto	Feriale - Obbligo serv. pubblico
06.25	08.05	Calata Porta Massa	Procida	Ischia	Caremar	Traghetto	
07.10	07.50	Napoli Mergellina		Ischia	Alilauro	Aliscafo	Escluso Sabato e festivi - Residuale
07.35	08.25	Napoli Beverello		Ischia	Alilauro	Aliscafo	Feriale - Obbligo serv. pubblico
07.35	08.05	Procida		Ischia	Caremar	Traghetto	
07.35	08.35	Napoli Beverello	Ischia	Forio	Alilauro	Aliscafo	Obbligo serv. pubblico
08.15	09.25	Pozzuoli		Casamicciola	Medmar	Traghetto	Obbligo serv. pubblico
08.25	09.25	Napoli Beverello	Procida	Casamicciola	Snav	Casamicciola	
08.35	09.55	Calata Porta Massa		Ischia	Medmar	Traghetto	Obbligo serv. pubblico
08.40	09.40	Napoli Beverello	Procida	Ischia	Caremar	Aliscafo	
09.00	10.10	Pozzuoli	Procida	Ischia	Caremar	Traghetto	Fino al 14/06
09.10	09.50	Napoli Mergellina		Ischia	Alilauro	Aliscafo	Residuale
09.10	09.30	Procida		Casamicciola	Snav	Aliscafo	
09.25	10.55	Calata Porta Massa	Procida	Ischia	Caremar	Traghetto	Dal 15/06 Al 15/09
09.30	09.50	Procida		Ischia	Caremar	Aliscafo	
09.30	10.15	Sorrento		Ischia	Alilauro	Aliscafo	Estivo dal 01/04 al 31/10
09.40	10.30	Napoli Beverello		Ischia	Alilauro	Aliscafo	Obbligo serv. pubblico
09.40	10.40	Pozzuoli		Ischia	Medmar	Traghetto	Obbligo serv. pubblico
09.40	10.10	Procida		Ischia	Caremar	Traghetto	Fino al 14/06
09.40	11.00	Napoli Beverello	Ischia	Forio	Alilauro	Aliscafo	Obbligo serv. pubblico
10.15	11.25	Pozzuoli	Procida	Casamicciola	Caremar	Traghetto	
10.30	11.40	Napoli Beverello	Ischia	Forio	Alilauro	Aliscafo	Obbligo serv. pubblico - Feriale
10.30	11.20	Napoli Beverello		Ischia	Alilauro	Aliscafo	Obbligo serv. pubblico
10.30	10.55	Procida		Ischia	Caremar	Traghetto	Dal 15/06 Al 15/09
10.45	12.20	Calata Porta Massa	Procida	Ischia	Caremar	Traghetto	
10.55	11.25	Procida		Casamicciola	Caremar	Traghetto	
11.45	12.50	Napoli Beverello	Procida	Ischia	Caremar	Aliscafo	
11.50	12.20	Procida		Ischia	Caremar	Traghetto	
12.00	13.10	Pozzuoli		Casamicciola	Medmar	Traghetto	Obbligo serv. pubblico
12.10	13.10	Napoli Beverello	Mergellina	Ischia	Alilauro	Aliscafo	Residuale
12.30	12.50	Procida		Ischia	Caremar	Aliscafo	
12.30	13.10	Napoli Mergellina		Ischia	Alilauro	Aliscafo	Residuale
12.30	13.30	Napoli Beverello	Procida	Casamicciola	Snav	Aliscafo	
12.50	13.40	Napoli Beverello		Ischia	Alilauro	Aliscafo	Residuale
13.10	14.15	Napoli Beverello	Procida	Ischia	Caremar	Aliscafo	
13.15	13.35	Procida		Casamicciola	Snav	Aliscafo	
13.30	14.40	Pozzuoli		Ischia	Medmar	Traghetto	Residuale
13.55	14.15	Procida		Ischia	Caremar	Aliscafo	
14.00	14.55	Pozzuoli	Procida	Ischia	Caremar	Traghetto	
14.10	15.40	Calata Porta Massa		Ischia	Medmar	Traghetto	Obbligo serv. pubblico
14.30	15.40	Napoli Beverello	Ischia	Forio	Alilauro	Aliscafo	Obbligo serv. pubblico
14.30	14.55	Procida		Ischia	Caremar	Traghetto	
14.30	15.20	Napoli Beverello		Ischia	Alilauro	Aliscafo	Obbligo serv. pubblico
14.45	15.50	Napoli Beverello	Procida	Ischia	Caremar	Aliscafo	
15.00	16.10	Pozzuoli		Casamicciola	Medmar	Traghetto	Obbligo serv. pubblico
15.10	16.50	Calata Porta Massa	Procida	Ischia	Caremar	Traghetto	
15.30	16.20	Napoli Beverello		Ischia	Alilauro	Aliscafo	Residuale
15.30	15.50	Procida		Ischia	Caremar	Aliscafo	
15.45	17.00	Calata Porta Massa		Casamicciola	Caremar	Traghetto	
16.15	16.45	Napoli Mergellina		Ischia	Alilauro	Aliscafo	Residuale
16.20	17.20	Napoli Beverello	Procida	Casamicciola	Snav	Aliscafo	
16.20	16.50	Procida		Ischia	Caremar	Traghetto	
16.30	17.30	Pozzuoli		Ischia	Medmar	Traghetto	Obbligo serv. pubblico
16.40	17.20	Capri		Ischia	Alilauro	Aliscafo	01/04 al 31/10 - Residuale
17.05	17.25	Procida		Casamicciola	Snav	Aliscafo	
17.20	18.10	Napoli Beverello		Ischia	Alilauro	Aliscafo	Obbligo serv. pubblico
17.20	18.30	Napoli Beverello	Ischia	Forio	Alilauro	Aliscafo	Obbligo serv. pubblico
17.30	19.00	Calata Porta Massa	Procida	Ischia	Caremar	Traghetto	
17.55	18.55	Napoli Beverello	Mergellina	Ischia	Alilauro	Aliscafo	Obbligo serv. pubblico
18.15	18.55	Napoli Mergellina		Ischia	Alilauro	Aliscafo	Obbligo serv. pubblico
18.15	19.20	Napoli Beverello	Procida	Ischia	Caremar	Aliscafo	
18.30	19.40	Pozzuoli		Casamicciola	Medmar	Traghetto	Obbligo serv. pubblico
18.35	19.00	Procida		Ischia	Caremar	Traghetto	
18.55	20.00	Pozzuoli	Procida	Ischia	Caremar	Traghetto	
19.00	20.00	Calata Porta Massa		Ischia	Medmar	Traghetto	Obbligo serv. pubblico
19.00	20.00	Napoli Beverello	Procida	Casamicciola	Snav	Aliscafo	
19.00	19.20	Procida		Ischia	Caremar	Aliscafo	
19.25	21.00	Calata Porta Massa	Procida	Ischia	Caremar	Traghetto	
19.35	20.00	Procida		Ischia	Caremar	Traghetto	
19.45	20.05	Procida		Casamicciola	Snav	Aliscafo	
20.10	21.00	Napoli Beverello		Ischia	Alilauro	Aliscafo	Obbligo serv. pubblico
20.30	21.00	Procida		Ischia	Caremar	Traghetto	
21.05	22.05	Napoli Beverello	Procida	Ischia	Caremar	Aliscafo	
21.50	22.05	Procida		Ischia	Caremar	Aliscafo	
21.55	23.30	Calata Porta Massa	Procida	Ischia	Caremar	Traghetto	
23.00	23.30	Procida		Ischia	Caremar	Traghetto	

\* Per la corsa delle ore 00.15 chiamare la compagnia per conferma  
About the ride at 00.15 call the shipping company for confirmation

• Alilauro Ischia: 0814972242 - Forio: 0814972255 - Beverello: 0814972252 - Mergellina: 0814972249

Partenza Departure	Arrivo Arrival	Imbarco From	Scalo Stop	Destinazione To	Armatore Company	Mezzo Ship	Nota Note
02.30	03.50	Ischia	Procida	Pozzuoli	Caremar	Traghetto	Feriale - Fino al 09.06 2012
02.30	03.00	Ischia		Procida	Caremar	Traghetto	Feriale - Fino al 09.06 2012
04.30	05.30	Ischia		Pozzuoli	Medmar	Traghetto	Feriale - Obbligo serv. pubblico
06.10	07.10	Forio		Napoli Beverello	Alilauro	Aliscafo	Feriale con Navetta Forio-Ischia - O.S.P.
06.10	06.25	Forio		Ischia	Alilauro	Aliscafo	Servizio Navetta - Feriale
06.20	07.30	Casamicciola		Pozzuoli	Medmar	Traghetto	Obbligo serv. pubblico
06.25	07.45	Ischia	Procida	Calata Porta Massa	Medmar	Traghetto	Obbligo serv. pubblico
06.25	06.55	Ischia		Procida	Medmar	Traghetto	
06.30	07.20	Ischia		Napoli Beverello	Alilauro	Aliscafo	Feriale - Obbligo serv. pubblico
06.45	07.50	Ischia	Procida	Napoli Beverello	Caremar	Aliscafo	
06.45	07.05	Ischia		Procida	Caremar	Aliscafo	
07.00	07.25	Ischia		Procida	Caremar	Traghetto	Dal 15/06 Al 15/09
07.00	08.35	Ischia	Procida	Calata Porta Massa	Caremar	Traghetto	Dal 15/06 Al 15/09
07.10	07.25	Casamicciola		Procida	Snav	Aliscafo	
07.10	08.15	Casamicciola	Procida	Napoli Beverello	Snav	Aliscafo	
07.20	08.30	Ischia	Procida	Pozzuoli	Caremar	Traghetto	Fino al 14/06
07.20	07.50	Ischia		Procida	Caremar	Traghetto	Fino al 14/06
08.00	08.40	Ischia		Napoli Mergellina	Alilauro	Aliscafo	Escluso Sabato e festivi - Residuale
08.00	09.00	Ischia		Pozzuoli	Medmar	Traghetto	Obbligo serv. pubblico
08.35	09.05	Ischia		Procida	Caremar	Traghetto	
08.35	09.45	Ischia	Procida	Pozzuoli	Caremar	Traghetto	
08.40	09.30	Ischia		Napoli Beverello	Alilauro	Aliscafo	Obbligo serv. pubblico
08.45	10.15	Ischia		Calata Porta Massa	Caremar	Traghetto	
09.05	10.05	Forio	Ischia	Napoli Beverello	Alilauro	Aliscafo	Obbligo serv. pubblico
09.25	10.15	Ischia		Napoli Beverello	Alilauro	Aliscafo	Obbligo serv. pubblico
09.45	10.05	Casamicciola		Procida	Snav	Aliscafo	
09.45	10.45	Casamicciola	Procida	Napoli Beverello	Snav	Aliscafo	
10.00	11.00	Ischia	Mergellina	Napoli Beverello	Alilauro	Aliscafo	Residuale
10.10	11.20	Casamicciola		Pozzuoli	Medmar	Traghetto	Obbligo serv. pubblico
10.15	11.20	Ischia	Procida	Napoli Beverello	Caremar	Aliscafo	
10.15	10.35	Ischia		Procida	Caremar	Aliscafo	
10.35	12.05	Ischia	Procida	Calata Porta Massa	Medmar	Traghetto	Obbligo serv. pubblico
10.35	11.20	Ischia		Capri	Alilauro	Aliscafo	dal 01/04 al 31/10 - Residuale
10.35	10.55	Ischia		Procida	Medmar	Traghetto	
11.10	12.20	Ischia		Pozzuoli	Medmar	Traghetto	Obbligo serv. pubblico
11.20	12.30	Forio	Ischia	Napoli Beverello	Alilauro	Aliscafo	Obbligo serv. pubblico
11.30	12.30	Ischia	Procida	Pozzuoli	Caremar	Traghetto	
11.30	11.55	Ischia		Procida	Caremar	Traghetto	
11.45	12.35	Ischia		Napoli Beverello	Alilauro	Aliscafo	Obbligo serv. pubblico
12.55	14.35	Casamicciola	Procida	Calata Porta Massa	Caremar	Traghetto	
12.55	13.25	Casamicciola		Procida	Caremar	Traghetto	
13.00	14.00	Ischia	Procida	Napoli Beverello	Caremar	Aliscafo	
13.00	13.15	Ischia		Procida	Caremar	Aliscafo	
13.15	14.15	Forio		Napoli Beverello	Alilauro	Aliscafo	Obbligo serv. pubblico
13.30	14.40	Casamicciola		Pozzuoli	Medmar	Traghetto	Obbligo serv. pubblico
13.50	15.15	Ischia		Calata Porta Massa	Caremar	Traghetto	
13.50	14.50	Casamicciola	Procida	Napoli Beverello	Snav	Aliscafo	
13.50	14.05	Casamicciola		Procida	Snav	Aliscafo	
14.00	15.00	Ischia	Mergellina	Napoli Beverello	Alilauro	Aliscafo	Residuale
14.30	14.50	Ischia		Procida	Caremar	Aliscafo	
14.30	15.35	Ischia	Procida	Napoli Beverello	Caremar	Aliscafo	
15.05	16.15	Ischia		Pozzuoli	Medmar	Traghetto	Residuale
15.20	15.50	Ischia		Procida	Caremar	Traghetto	
15.20	17.00	Ischia	Procida	Calata Porta Massa	Caremar	Traghetto	
15.20	16.00	Ischia		Napoli Mergellina	Alilauro	Aliscafo	Residuale
15.55	17.05	Forio	Ischia	Napoli Beverello	Alilauro	Aliscafo	Obbligo serv. pubblico
16.15	17.05	Ischia		Napoli Beverello	Alilauro	Aliscafo	Obbligo serv. pubblico
16.25	17.30	Ischia	Procida	Napoli Beverello	Caremar	Aliscafo	
16.25	16.45	Ischia		Procida	Caremar	Aliscafo	
16.40	17.30	Ischia		Napoli Beverello	Alilauro	Aliscafo	Residuale
16.50	17.00	Casamicciola		Pozzuoli	Medmar	Traghetto	Obbligo serv. pubblico
17.00	18.20	Ischia		Calata Porta Massa	Medmar	Traghetto	Obbligo serv. pubblico
17.20	18.55	Ischia	Procida	Calata Porta Massa	Caremar	Traghetto	
17.20	17.50	Ischia		Procida	Caremar	Traghetto	
17.20	18.00	Ischia		Napoli Mergellina	Alilauro	Aliscafo	Residuale
17.25	18.15	Ischia		Sorrento	Alilauro	Aliscafo	Estivo dal 01/04 al 31/10
17.30	18.00	Ischia		Procida	Caremar	Traghetto	
17.30	18.40	Ischia	Procida	Pozzuoli	Caremar	Traghetto	
17.40	18.35	Casamicciola	Procida	Napoli Beverello	Snav	Aliscafo	
17.40	18.00	Casamicciola		Procida	Snav	Aliscafo	
19.00	20.00	Ischia	Mergellina	Napoli Beverello	Alilauro	Aliscafo	Obbligo serv. pubblico
19.25	21.00	Ischia	Procida	Calata Porta Massa	Caremar	Traghetto	
19.25	19.55	Ischia		Procida	Caremar	Traghetto	
19.45	20.50	Ischia	Procida	Napoli Beverello	Caremar	Aliscafo	
19.45	20.05	Ischia		Procida	Caremar	Aliscafo	
20.15	21.35	Ischia		Calata Porta Massa	Caremar	Traghetto	

Maritime Timetable

- Medmar Ischia / Beverello: 0813334411
- Snav Casamicciola: 3487013471 - Beverello: 0814285555
- Caremar Ischia: 081984818 - Beverello: 0815513882 - Pozzuoli: 0815262711

Ultimo aggiornamento: 3-06-2012  
Last update:



Le **NOTIZIE** di ISCHIA NEWS

le trovi su



PORTALE DI INFORMAZIONE TURISTICA

