ISCHIA NEWS& EVENTI

€ 1,50

Copia Omaggio

Free Copy

Ischia vende salute!

Ischia sells health!

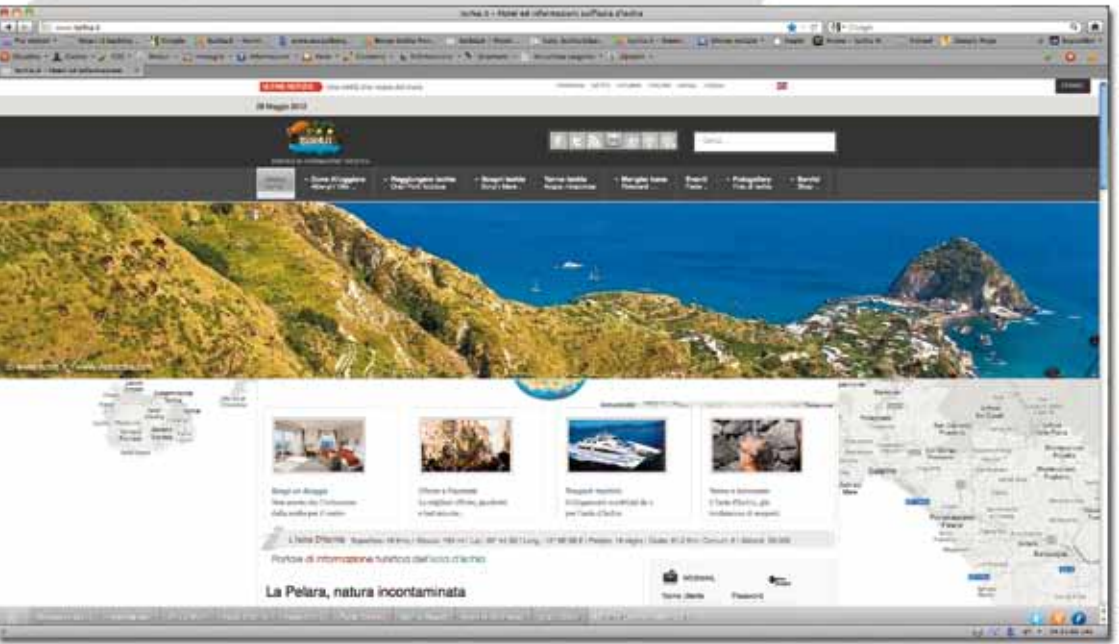
Anno 3 - Numero 7 - Ottobre 2012 - periodico mensile www.ischianews.com

Le **NOTIZIE** di ISCHIA NEWS

le trovi su

ISCHIA.IT

PORTALE DI INFORMAZIONE TURISTICA



ISCHIA NEWS& EVENTI

NAVIGHIAMO...VERSO L'ISOLA CHE VOGLIAMO

Corsi di vela

PER TUTTI.. MA PRINCIPALMENTE PER BAMBINI!!

Scuola di Vela e di mare **Y.C. Vela.it** Porto di Forio - molo di Sottoflutto

tel 081 3334720

Sommario
Summary

In copertina:
La "Casa Museo"
- foto di Enzo Rando

Cover:
"Casa Museo"
- photo by Enzo Rando

ISCHA NEWS& EVENTI

EDITORIALE *Editorial*

Ischia vende salute! 7
- E' finita un'altra estate!
- *Another summer is over!*

CULTURA *Culture*

Dipingendo Ischia 40
- Alla scoperta degli angoli più suggestivi dell'isola
- *To discover the most beautiful places of the island*

TRADIZIONI *Traditions*

Ischia e lo Sport 16
- Il paradiso del benessere
- *The paradise of wellness*

L'arti... Gennaro Di Meglio 26
- Lunga vita alle tradizioni isolane!
- *Long live the island traditions!*

PERSONAGGI *Characters*

Enrico Ibsen 10
- La scuola insegna sempre...
- *School always teaches*

ISCHIA NEWS & EVENTI

Direttore responsabile
Enrico Deuringer

Redazione
Antonio Castagliuolo
Clementina Petroni
Filippo Visone
Gianluca Castagna
Giuseppe Mazzella
Maurizio Orlacchio
Rossella Guarracino

Hanno collaborato
Bianca Patalano
Katia Serio

Impaginazione
Maria Mattera

Traduzioni
Milena Barbieri

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

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 Metelliana (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.

LUOGHI *Places*

La "Casa Museo" di Cava Pallarito 22
- Un luogo di altri tempi
- *A place of past times*

Museo degli Scavi di Santa Restituta 30
- Per conoscere da vicino la storia più antica
- *To know closely the oldest history*

Lettera da Parigi 35
- Il complesso Pio Monte della Misericordia
- *The complex Pio Monte della Misericordia*

Cartoline di Celluloide 54
- Per capire come sono cambiati i luoghi...
- *To understand how the places have changed*

Rubriche *Columns*

Calendario eventi	44
Cartina - Strada del vino	48
Luoghi di interesse	50
Parchi termali	67
Servizi	71
Prodotti tipici	72
Mangiar bene	75
Ristoranti	80
Wedding	86
Pizzerie	88
Autobus ad Ischia	90
Numeri utili	92
Orari marittimi	94

ISCHIA NEWS& EVENTI

081 4972323 - info@ischianews.com - www.ischianews.com

...un nuovo modo

per restare sempre aggiornato

sui principali avvenimenti che riguardano

l'isola d'Ischia

Ischia vende salute!

di Enrico Deuringer

E' finita un'altra estate! E da poco è incominciato l'autunno! E mi tornano alla mente i ricordi di quando, con la mia famiglia, prima da bambino e poi da ragazzo, trascorrevo ad Ischia almeno trenta giorni nella stagione più bella dell'Isola, quella a cavallo tra i mesi di settembre ed ottobre. Rimanere ad Ischia fino ad ottobre inoltrato era per la mia famiglia la più cara delle consuetudini! Riuscivamo a godere di tutti i benefici influssi del clima ischitano, rimanendo letteralmente abbagliati dai colori e dalle atmosfere che in questo "tempo di mezzo" Ischia riusciva a distribuire a piene mani a tutti coloro che l'amavano nel profondo. Ma Ischia è sempre qui, a portata di mano, per tornare a godere, specialmente in questo periodo, delle sue eccellenze culturali e paesaggistiche, del suo mare sempre più limpido su spiagge meno affollate, delle straordinarie virtù terapeutiche delle sue acque termali, sotto un cielo terso ed un sole più luminoso, godendo della sua rigogliosa vegetazione e delle sue accoglienti contrade in grado nuovamente di ammaliare i numerosi ospiti italiani e stranieri che giungono numerosi sull'Isola alla ricerca di quella qualità della vita che, da sola, può rigenerare anche l'individuo più provato.

Ischia sells health!

by Enrico Deuringer

Another summer is over! Autumn has already started! And I remember memories of when, with my family, first as a child and then as a boy, I spent at least thirty days in Ischia in the most beautiful season of the island, that one between the months of September and October.

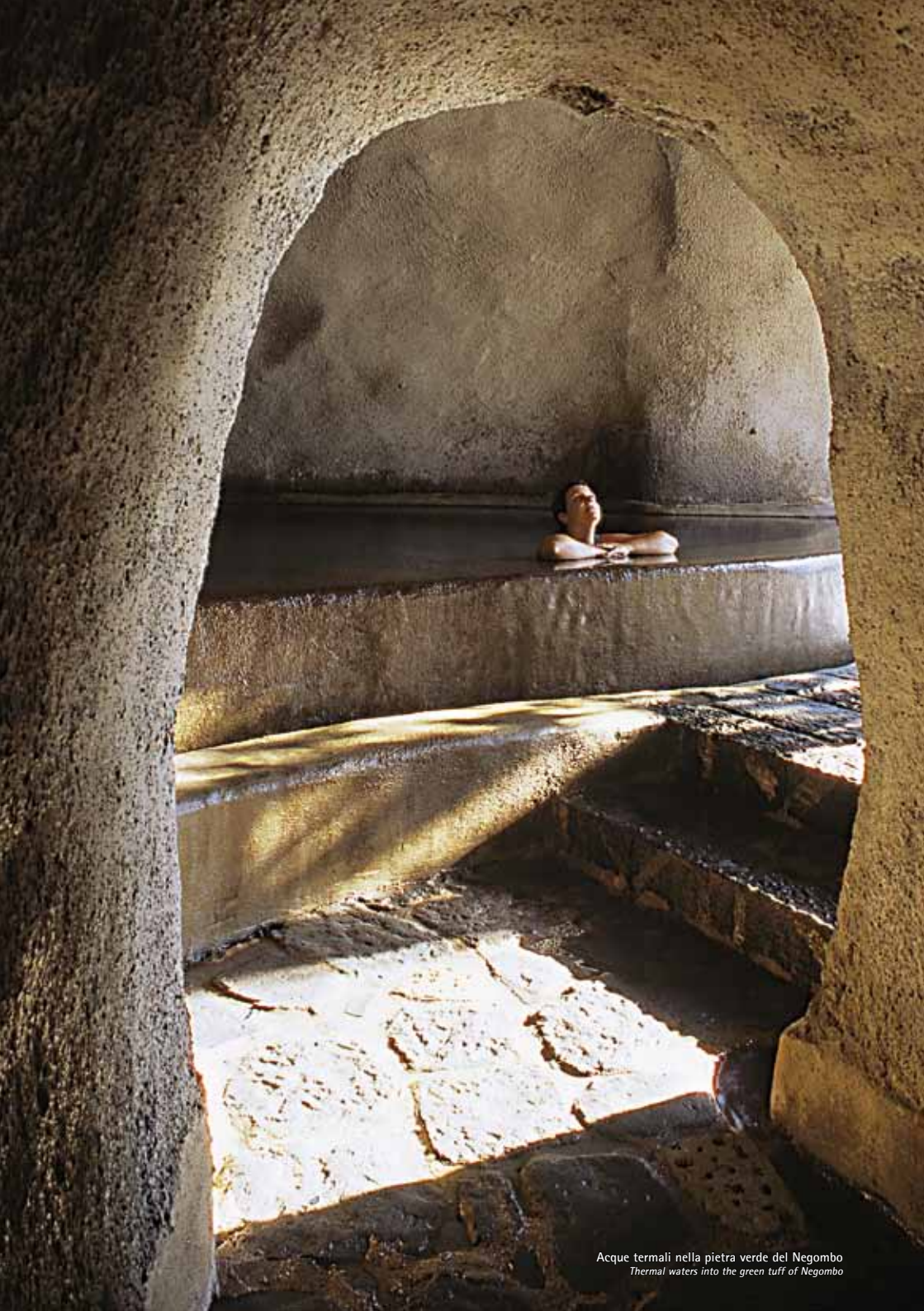
Staying in Ischia until late October was for my family the most expensive of the customs! We could enjoy all the beneficial effects of climate of Ischia, being literally dazzled by the colours and atmosphere in this time Ischia could distribute liberally to all who loved it deeply. But Ischia is always here, close at hand, to return to enjoy, especially at this time, its outstanding cultural heritage and landscape, the sea more and more clear on less crowded beaches, the extraordinary healing powers of its waters, under a clear sky and a brighter sun, enjoying the lush vegetation and its cozy quarters able again to charm the numerous Italian and foreign guests who arrive on the island in search of the many quality of life that, by itself, can also regenerate the more experienced individual.

"Ischia sells health! We sell health!" this is the categorical statement that Monsignor Onofrio

"Ischia vende salute! Noi vendiamo salute!" questa la categorica affermazione con cui Monsignor Onofrio Buonocore, il compianto sacerdote ischitano, scomparso nel 1960, che dedicò l'intera sua vita a raccogliere con amore da antichi carteggi e tradizioni popolari la storia e le leggende della sua cara isola, sottolineava l'intima sua convinzione dei benefici effetti dei soggiorni ischitani, in grado veramente di rappresentare l'unico rifugio per rigenerarsi dallo stress della vita di città. Ed oggi come allora Ischia continua a vendere salute a piene mani: ai bambini che respirano la benefica aria del mare e delle pinete, ai malati che chiedono alle sue sorgenti termali la guarigione o il sollievo dal dolore, agli uomini e alle donne che stanchi della vita di tutti i giorni vi ritrovano nuova energia e giovinezza. Forse perché Ischia, con l'armonia del paesaggio, con il ricordo dei miti e delle storie lontane che affiora dai luoghi e dai gesti antichissimi della sua gente, con la musicalità del suo linguaggio mediterraneo, riesce ancora a placare quella smaniosa impazienza degli uomini, sempre anelanti del nuovo, che è senza dubbio la causa di tutte le sofferenze e le angosce dei tempi moderni! ■

Buonocore, the late priest of Ischia, who, died in 1960 and dedicated his entire life to raise with love letters and folk traditions from ancient history and legends of his beloved island, underlined the intimate conviction of the beneficial effects of stays in Ischia, really able to represent the only refuge to regenerate from the stress of city life. And now as then Ischia continues to sell health handfuls: Children who breathe the sea air and beneficial pine forests, the sick seeking its healing hot springs or pain relief, men and women who are tired of every day life and find new energy and youth. Perhaps because Ischia, with the harmony of the landscape, with the memory of the myths and stories that emerges from distant places and ancient gestures of its people, with the music of its Mediterranean language, is still able to appease the eager impatience of men, always longing for the new, which is undoubtedly the cause of all the sufferings and anxieties of modern times! ■

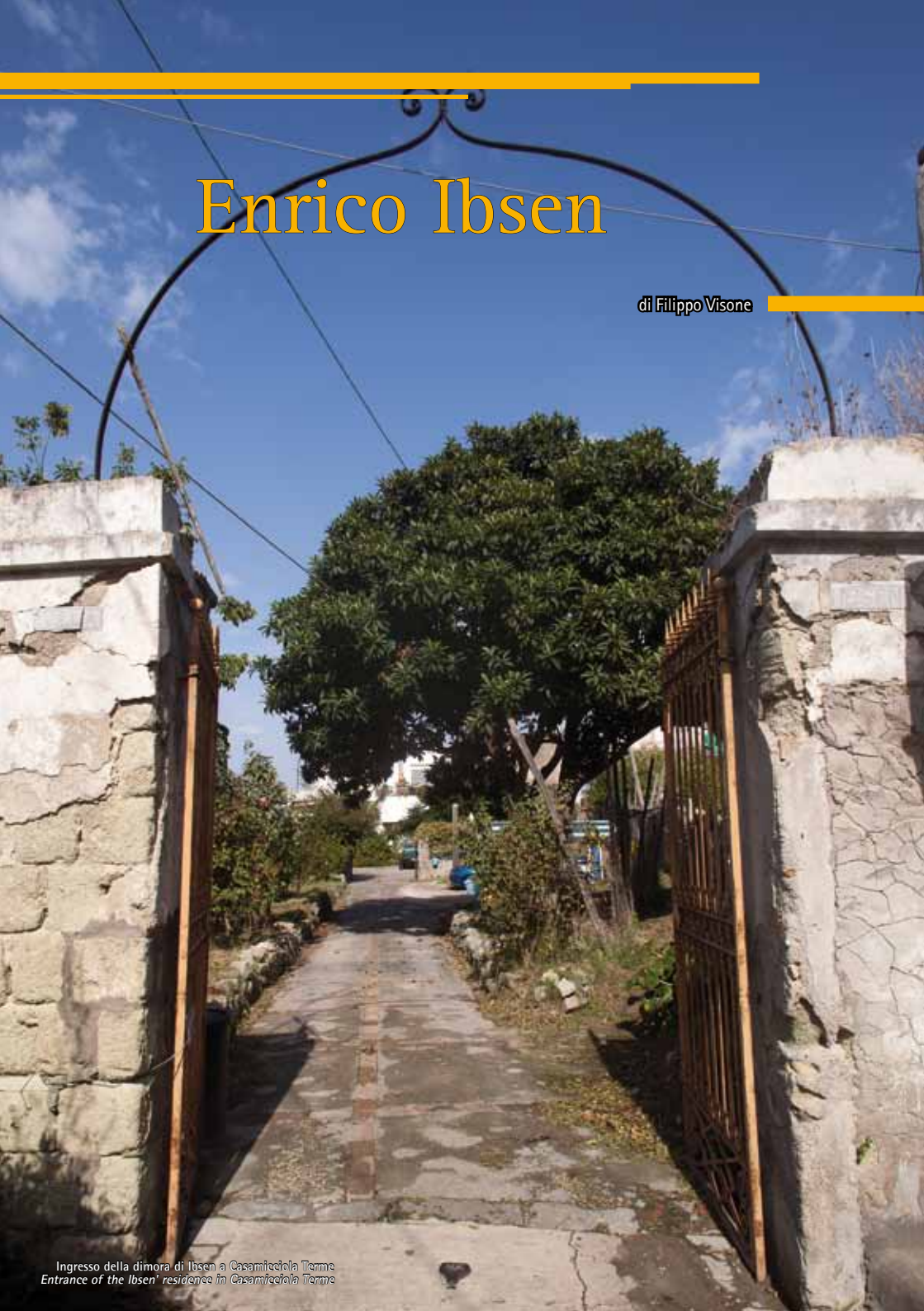
Porto di Ischia
Entrance of the port of Ischia



Acque termali nella pietra verde del Negombo
Thermal waters into the green tuff of Negombo

Enrico Ibsen

di Filippo Visone



Ingresso della dimora di Ibsen a Casamicciola Terme
Entrance of the Ibsen' residence in Casamicciola Terme

Quante volte con i miei allievi siamo andati alla ricerca delle nostre radici storiche e culturali! Quante volte, in tutti questi anni di insegnamento qui a Casamicciola, abbiamo inseguito le orme del nostro passato per capire i motivi del nostro presente!

E così, via via, ci siamo imbattuti nella storia di Pitecusa, ci siamo fatti sedurre dai misteri del Castello Aragonese, ci siamo commossi di fronte alle terribili vicende del terremoto di Casamicciola del 1883.

Ma con quella 3°B del 1985-86, mentre appunto studiavamo i grandi personaggi che avevano visitato Casamicciola nel XIX secolo, quali Renan, Settembrini, Garibaldi, Lamartine, per citarne solo alcuni, ecco venir fuori Enrico Ibsen!

Non voglio dire che abbia pensato, un po' alla Don Abbondio, "chi era costui?", ma certamente il poeta-drammaturgo norvegese non rientrava tra i miei autori preferiti e le mie conoscenze al suo riguardo erano piuttosto superficiali."Bene o male -pensai- cercherò di cavarmela limitandomi alle notizie essenziali!"

Enrico Ibsen
Henry Ibsen

"Henry Ibsen" Why this name?

by Filippo Visone

How many times with my students went in search of our historical and cultural roots! How many times, in all these years of teaching here in Casamicciola, we have followed in our past footsteps to understand the reasons of our present!

And so, gradually, we came across the story of Pitecusa, we have been seduced by the mysteries of the Aragonese Castle, we were in awe of the terrible events of the earthquake Casamicciola in1883.

But with the 3° B classroom of 1985-86, while just we were studying the great characters who had visited Ischia in the nineteenth century, such as Renan, Settembrini, Garibaldi, Lamartine, to name a few, that's come out of Henry Ibsen!

I do not mean what I thought, a bit at Don Abbondio, "Who was he?", but certainly the Norwegian poet-playwright was not among my favourite authors and my knowledge about him was quite superficial. "For better or worse - I thought - I will try to get by confining the essential news!"

"Teacher, but our school named after him! Why?"

The observation had me over a barrel to my responsibilities! I would have gladly crushed that boy of Piazza Bagni too "naughty" and curious who upset my plans.

I was forced, therefore, to put on the trail of Ibsen, to reconstruct the debate that preceded the indication of his name for the naming of our school and revisiting the pedagogical motivations and intentions, in fact, when this happened, I was working at another school. At work, then! The school teaches all times, even teachers!

And so I discovered that this great Norwegian writer, born in Skien in 1828 and died in 1906 in Christiania (now Oslo), was for a short period in the spring - summer of 1867, just in Casamicciola. And here he had conceived what the literary criticism does not hesitate to define his masterpiece: "Peer Gynt".

Reading the news - reported by various authors: Bergsoe, Monti, Barbieri, Calvanese and other-regarding his "working holiday" here on the island- because this was at

“Professore, ma la nostra scuola porta il suo nome! Perché?”

L’osservazione m’inchiodò alle mie responsabilità! Avrei volentieri stritolato quel ragazzetto di Piazza Bagni troppo “impertinente” e curioso che veniva a sconvolgere i miei piani.

Fui costretto, quindi, a mettermi sulle tracce di Ibsen, a ricostruire il dibattito che aveva preceduto l’indicazione del suo nome per l’intitolazione della nostra scuola e a rivisitarne le motivazioni e le intenzioni pedagogiche; infatti, quando ciò avveniva, io ero in servizio presso un’altra scuola. Al lavoro, quindi! La Scuola insegna sempre, anche agli insegnanti!

E così scoprii che questo grande scrittore norvegese, nato nel 1828 a Skien e morto nel 1906 a Cristiania (oggi Oslo), era stato per un breve periodo, nella primavera - estate del 1867, proprio a Casamicciola. E qui aveva concepito quello che la critica letteraria non esita definire il suo capolavoro: il “Peer Gynt”.

Leggendo le cronache e le notizie – riportate da vari autori: Bergsoe, Monti, Barbieri, Calvanese ed altri - relative alla sua “vacanza di lavoro” qui sull’isola - perché tale doveva essere almeno nelle intenzioni del poeta - tra le altre cose, mi colpirono immediatamente le contraddizioni tra lo scrittore pensatore, tutto d’un pezzo, pensieroso, taciturno e solitario e l’Ibsen frequentatore assiduo, nelle ore serali, dell’osteria di Piazza Bagni! Quest’ultimo amava indugiare, prima di ritirarsi in albergo, almeno fino a quando non avesse dato fondo all’ultimo “bicchierino” del nostro buon vino.

La mia meraviglia si accrebbe quando compresi che col termine di “bicchierino” il Nostro intendeva indicare una fiaschetta, di non meglio precisate dimensioni e capacità, come racconta il Bergsoe! Certamente, dopo averne scolate tre o quattro, il poeta doveva perdere un po’ dell’albagia che lo contraddistingueva e apparire molto meno severo e taciturno da quel che era normalmente.

Ma le contraddizioni, scoprii nei miei

least the intention of the poet among other things, I was immediately attracted by the contradictions between the writer thinker, thoughtful, taciturn and solitary and Ibsen as frequent visitor, in the evening, of the Osteria in Piazza Bagni! The latter loved to linger, before went to the hotel, at least until they had the last quick drink.

My astonishment grew when I realized that finished the “glass” that Our intended to indicate a flask, of unspecified size and capacity, as told by Bergsoe! Of course, after having drained three or four, the poet had to lose a little arrogance that distinguished him and appear much less severe and taciturn from what was normally.

But the contradictions, I discovered in my studies, were a constant of Ibsen, if it is true, as the Dean V. Mennella, in the report in the minutes of the Academic Board of the April 5, 1968 - held for the naming of the school - which is considered the poet in his time “as the most profound interpreter of the moral and social conflicts of the modern consciousness”.

Incisione su marmo dedicata a Ibsen
Marmot engraving dedicated to Ibsen

studi, erano una costante di Ibsen, se è vero, come sostiene il Preside V. Mennella, nella relazione a verbale del Collegio dei Docenti del 5 aprile 1968 – tenutosi per l'intitolazione della nostra scuola - che il poeta è considerato nel suo tempo "come il più profondo interprete dei conflitti morali e sociali della coscienza moderna".

Presi così confidenza con le sue opere principali: il "Brand" col mito del "tutto o nulla"; il "Peer Gynt" l'eroe del "fa' quello che vuoi" "sii te stesso"; e ancora "Spettri", "Casa di Bambola" e, infine, i capolavori della "conversione": "Hedda Gabler" e "L'anitra selvatica".

L'anima dolente di Ibsen, nel tormentoso pellegrinaggio alla ricerca di se stessa, tra esaltazione e annullamento, mi commuoveva profondamente!

Ma ora il problema era: cosa dare ai ragazzi? Come trasformare questi saperi in comportamenti e lezioni di vita per degli adolescenti?

Ecco che ancora una volta mi soccorreva V. Mennella che, in maniera impareggiabile, riusciva a trasformare quello che era uno struggimento filosofico esistenziale in pedagogia viva!

Egli, con notevole anticipo sui tempi, coglieva il nesso tra l'inquietudine del poeta e la conflittualità esistenziale degli adolescenti. E, quindi, capivo – anche dalle nostre affabili conversazioni - che aveva proposto questo nome alla nostra scuola perché essa si ponesse come sprone, come stimolo per gli adolescenti nel cercare se stessi, nel superare le proprie incertezze, nel mettere la prua verso il largo.

E sull'asse Ibsen-Mennella nacque una scuola attiva, dinamica, pronta ad offrirsi sempre e comunque come punto di riferimento forte e sicuro per gli adolescenti!

Da questo spirito e dal concerto di forze ideative che il Preside Mennella seppe coagulare intorno a sé, nacquero le varie opzioni che questa scuola ha offerto ed offre tuttora: il Tempo Prolungato, il corso ad indirizzo musicale, il primo bilinguismo in forma sperimentale! Nacquero, in particolare, le attività laboratoriali che avevano lo scopo e la funzione di essere

We get acquainted with his major works: the "Brand" with the myth of "all or nothing", the "Peer Gynt" the hero of "do what you want", "be yourself" and even "Gengangere", "Et Dukkehjem" and, finally, the masterpieces of his "conversion": 'Hedda Gabler' and "Vildanden".

The sorrowing soul of Ibsen, during the agonizing pilgrimage in search of itself, between exaltation and cancellation, moved me deeply!

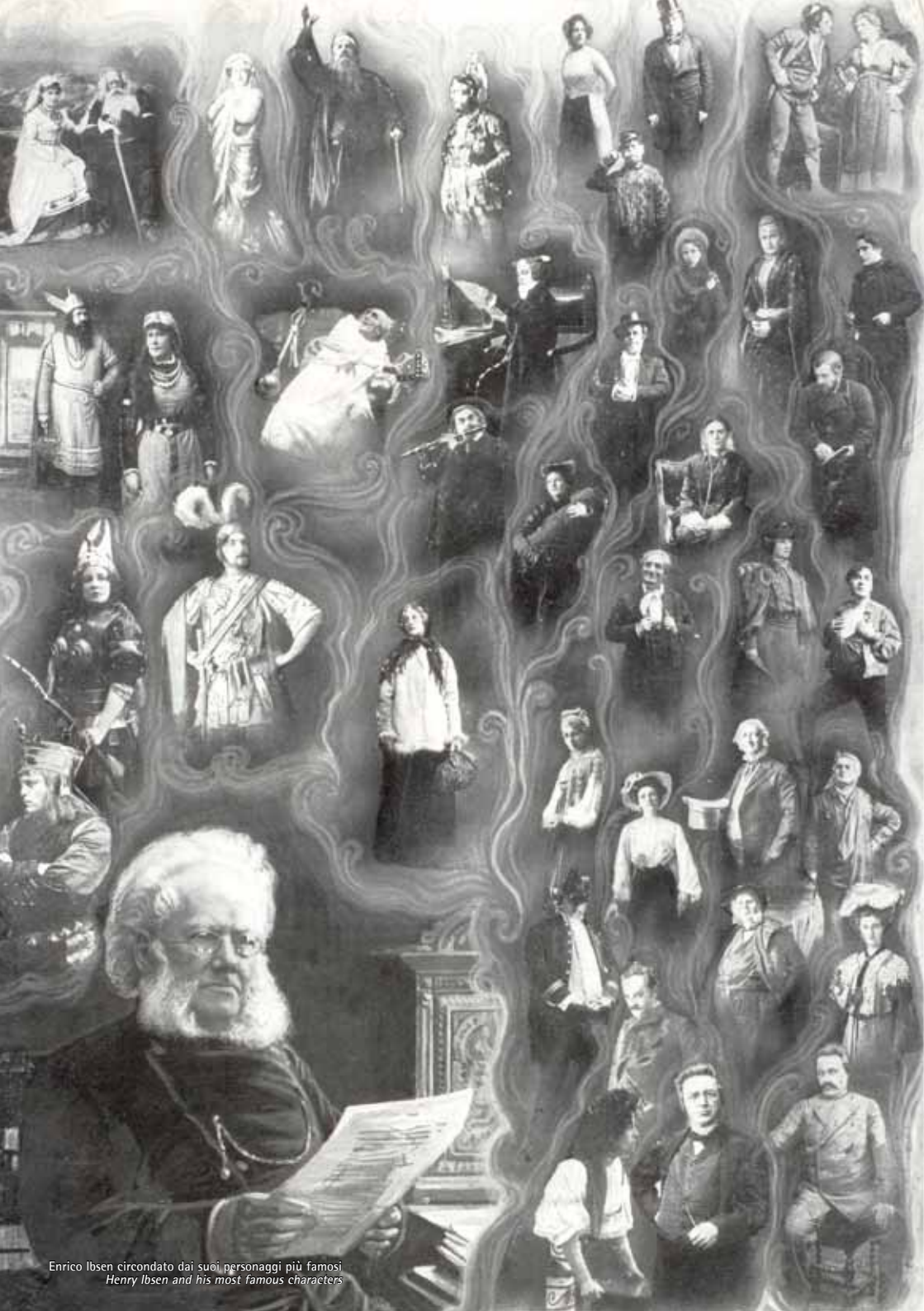
But now the question was, what to give the kids? How to turn this knowledge into behaviour and life lessons for teenagers?

Here again I was helping V. Mennella who, in an incomparable way, managed to transform what was a philosophical existential yearning into pure pedagogy!

He, well ahead of its time, get the point the link between the anxiety of the poet and the existential conflicts of adolescents. And then I understood - even by our affable conversations - who had proposed the name of our school because it places itself as a spur, as a stimulus for adolescents to seek themselves, to overcome self-doubt, to aim high.

On the wake of Ibsen-Mennella was

Enrico Ibsen
Henry Ibsen



Enrico Ibsen circondato dai suoi personaggi più famosi
Henry Ibsen and his most famous characters

il più vicino possibile agli interessi degli allievi. E, nel solco dell'insegnamento ibseniano, presero forza le attività teatrali con tante rappresentazioni - tra cui "Casa di bambola" e "Peer Gynt" – che avevano il compito di avvicinare i nostri allievi, anche col mezzo della parodia, ai "mostri sacri" della Letteratura Italiana e non: "I Promessi Sposi", "La Divina Commedia", l'"Odissea", "Romeo e Giulietta", "Pinocchio", i capolavori di De Filippo e il "Don Chisciotte" per citarne solo alcuni.

Nel teatro, per la sua stessa natura di finzione, tutti gli struggimenti trovano composizione e tutti gli interpreti, piccoli e grandi, trovano un ruolo per sentirsi se stessi!

Con Mennella sognavamo una scuola nuova, volevamo vincere la scommessa di stare in mezzo ai nostri allievi, di entusiasmarci dei loro entusiasmi, di penare delle loro pene, di confonderci tra loro nel nostro lavoro quotidiano, senza rinunciare a noi stessi, senza perdere in autorevolezza e credibilità!

L'amore di generazioni di allievi verso Mennella e verso i professori della nostra scuola testimonia che un po' ci siamo riusciti!

E certamente benaugurate per il futuro della stessa scuola è stata la decisione dell'attuale Dirigenza di estendere l'intitolazione di "E.Ibsen" a tutto l'Istituto Comprensivo di Casamicciola, che si è formato dalla fusione tra la Scuola Materna-Elementare e la Scuola Media.

Trovo significativo congedarmi citando le parole del Preside Mennella nel famoso verbale dell'intitolazione: "E compito sella Scuola è appunto anche quello di illuminare i primi passi degli adolescenti nel buio cammino della vita e far sì che siano fecondati quei germi che sottraggono l'esistenza all'incertezza e alla insoddisfazione"

Enrico Ibsen e Vincenzo Mennella:
La loro lezione è viva e palpitante nel nostro cuore!

born an active school, dynamic, ready to offer itself always as a reference point strong and safe for teenagers!

From this spirit and mix of ideational forces that the President Mennella knew to coagulate around him, born the various options that this school has offered and still offers: Prolong Time, the course to address music, the first bilingualism as an experiment! There were, in particular, the laboratory activities which had the purpose and the function to be as close as possible to the interests of students. And, in the wake of Ibsen, took strong theatrical activities with many representations - including "Et Dukkehjem" and "Peer Gynt" - that had the task of approaching our students, even by means of parody, to the "sacred monsters" of Italian literature and not: "The Betrothed", "The Divine Comedy", "Odyssey","Romeo and Juliet", "Pinocchio", masterpieces by De Filippo and "Don Quixote" to name just a few. In theatre, by its same nature of fiction, all the yearnings and composition are the interpreters, young and old, feeling a role for themselves!

With Mennella dreamed of a new school, we wanted to win the bet to be among our students, enthuse of their enthusiasm, suffer their punishment, to confuse each other in our daily work, without sacrificing ourselves, without losing authority and credibility! The love of generations of students to Mennella and to the teachers of our school shows that a little 'we did it'!

And certainly of good fortune for the future of the school was the decision of the Management to extend the naming of "E. Ibsen" to the Comprehensive School of Casamicciola, which was formed by the merger of the Kindergarten-Elementary and the Middle School.

I find appropriate to say goodbye quoting the words of Dean Mennella in the famous report entitled: "It is the duty of the School to illuminate the first steps of adolescents in the dark path of life and ensure that they are fertilized those seeds that subtract the existence to uncertainty and dissatisfaction".

Henry Ibsen and Vincenzo Mennella: Their lesson is alive and throbbing in our hearts!

Ischia e lo Sport

di Maurizio Orlacchio

Era il 23 Ottobre 1956 quando in Ungheria "i ragazzi di Budapest" scrissero una delle pagine più commoventi della nostra storia ribellandosi al comunismo e al suo presidente fantoccio Mátyás Rákosi. Quello stesso giorno in un isola d'Ischia semisconosciuta la popolazione del comune di Forio era in festa: si inaugurava il campo sportivo, donato da Angelo Rizzoli, e all'inaugurazione il "cummenda" volle la squadra del Milan al completo, guidata in panchina da Puricelli. Era il Milan di Liedholm, Nordahl, Schiaffino, Maldini, Soerensen. Gli spalti: due gradini di pietra verde che costeggiavano tutto il bordo campo, senza barriere, lato ovest. Tutti a festeggiare un evento che è rimasto unico: una rivoluzione di gioia!

Il legame dell'isola con i campioni dello sport parte da quel famoso 23 Ottobre quando Ischia viveva il suo boom turistico grazie alla lungimiranza di Angelo Rizzoli che innamoratosi di questo "scoglio brullo", come amava definirlo, le diede splendore e visibilità, proiettatandola tra le nuove località turistiche internazionali, messa in risalto su tutti i media di allora con le prime "paparazzate" che hanno anticipato la "coppia status" dei nostri giorni ossia quella tra veline e calciatori.

Anni di grandi cambiamenti socio-economici nel mondo intero, con la nostra isola che divenne patria di artisti ed intellettuali italiani e stranieri, in alcuni casi di fama internazionale, che soprattutto nel secondo dopoguerra ne hanno fatto un luogo di riposo, di ispirazione, di ritrovo e di rifugio, rapiti e ammaliati dalla mitezza del clima, dalla luce e dai colori mediterranei, dalla natura rigogliosa e incontaminata, dalla libertà, dalla vitalità e tranquillità che un artista come uno sportivo famoso ricerca per ritemprarsi.

Ad esso aggiungiamo il "terroir del benessere": quel mix di acque termali, fanghi e clima mite che si propongono come un "plus", e che diversi medici sportivi ancora oggi consigliano, per la riabilitazione di diversi campioni. La sua natura vulcanica rende Ischia uno dei maggiori centri termali d'Europa. Sorgenti, fumarole, fanghi si trovano pressochè su tutto il territorio, con centri attrezzati ed altamente qualificati e, grazie ad una ricerca scientifica all'avanguardia, tutti gli stabilimenti di cura utilizzano sofisticate tecnologie per ogni tipo di terapia.

Ischia and sport

by Maurizio Orlacchio

It was on October 23, 1956 in Hungary when "people from Budapest" wrote one of the most moving passages of our history rebelling against communism and its puppet president Mátyás Rákosi. That same day, in a little known island of Ischia, the population of the municipality of Forio inaugurated the sports field, donated by Angelo Rizzoli, and opening the "cummenda" wanted the team of AC Milan full, headed to the bench by Puricelli. It was AC Milan of Liedholm, Nordahl, Schiaffino, Maldini, Soerensen. The stands: two tufa stone steps that lined around the edge of the field, without barriers, west side. All to celebrate an event that was unique: a revolution of joy!

The link of the island with the champions of the sport, part of that famous October 23 when Ischia was at its boom in tourism thanks to the foresight of Angelo Rizzoli, who fell in love with this "barren rock", as he liked to call it, gave it splendor and visibility launching between new international resorts, highlighted in all the media of that time with the first "paparazzi" who anticipated the "status couple" of our day that is the one between dancers and players.

Years of great economic and social changes throughout the world, with our island that became home for artists and intellectuals, Italian and foreign autochthonous, in some cases of international fame, especially after World War II that have made it a place of relaxation, inspiration, meeting place and refuge, kidnapped and bewitched by the mild climate, the light and colors of the Mediterranean Sea, from the lush and pristine, freedom, vitality and peace of mind that an artist as a famous sportsman research to unwind.

We add the "terroir of Wellness": a mix of thermal waters, mud and mild climate offer themselves as a "plus", and that several sports doctors still recommend for the rehabilitation of several samples. Its volcanic nature makes Ischia one of the largest spas of Europe's. Springs, fumaroles, mud baths are almost on the whole territory, with

Dopo quell'inaugurazione spettacolo con il Milan diversi sportivi scelsero l'isola per proseguire programmi di riabilitazione dopo seri infortuni di gioco. Cesare Maldini, Altafini devono alle cure dei masseurs del Regina Isabella la possibilità di rimettersi in tempo per la finale di Coppa dei Campioni contro il Benfica, Osvaldo Bagnoli, allenatore della squadra dell'Inter, nel 1993 si presentò a Ischia con alcuni calciatori che si riprendevano da poco da vari infortuni (tra questi i nazionali Riccardo Ferri e Beppe Bergomi) per una settimana di fanghi termali, stesso discorso per calciatori come Giuseppe Giannini fino ad arrivare a qualche nome più recente come il "capitano mondiale" Fabio Cannavaro. Addirittura Boris Becker usufruì delle terme ischitane per riprendersi da un fastidioso infortunio muscolare che guarì giusto in tempo per guidare la nazionale tedesca alla conquista della Coppa Davis nel 1988 contro la Svezia, ed aggiungiamo con un pizzico di orgoglio che il fisioterapista di fiducia del tennista tedesco portava il nome di Rosario Schiano ischitano doc.

Inaugurazione del campo sportivo di Forio
Opening of the sport field of Forio

Ma la presenza di diversi campioni sull'isola non è da attribuirsi ai soli benefici terapeutici indicati per programmi di riabilitazione, ma anche all'atmosfera leggera di "isolanisolati", ideale per campioni che vivono nelle tensioni agonistiche e cercano nella nostra isola quella tranquillità dal tocco "glamour genuino" non invadente, che negli anni ha richiamato artisti, scrittori e musicisti che hanno trovato nell'isola del benessere una ricca fonte di inspirazione.

equipped facilities and highly qualified and, thanks to a cutting-edge science, all the spas use sophisticated technologies for each type of therapy.

After the opening show with the AC Milan, different sports chose the island to continue rehabilitation programs after severe injury of the game. Cesare Maldini, Altafini masseurs are in the care of the Queen Isabella the chance to get back in time for the final of the Champions League against Benfica, Osvaldo Bagnoli, coach of Inter, in 1993, appeared in Ischia with some players who resumed recently by various accidents (including the national Riccardo Ferri and Beppe Bergomi) for a week of mud, same goes for players like Giuseppe Giannini until to name a few more recently as the "world captain" Fabio Cannavaro. Even Boris Becker uses the Ischia spa to recover from a nagging hamstring injury that healed just in time to drive the German national team to win the Davis Cup in 1988 against Sweden, and add a touch of pride that the physiotherapist's trusted German tennis player bore the name of Rosario Schiano, Islander doc.

But the presence of several samples on the island is not only due to the therapeutic benefits suitable for rehabilitation programs, but also from the light environment "isolanisolati", ideal for samples that live in tensions and seek the tranquility of the island "glamorous genuine" touch, non-intrusive, which over the years has attracted artists, writers and musicians who have found the island well-being a rich source of inspiration.

And to better understand what is meant by "genuine glamor" I will show a short recorded of my dear friend Franco Iacono, taken from his book "My Island", where he tells what today would be called football than once:

E per capire meglio cosa si intende per "glamour genuino" vi riporto un breve inciso del caro amico Franco Iacono, tratto dal suo libro "La mia isola", dove racconta quello che oggi chiameremmo il calcio di una volta: *"…il terreno era duro e irregolare. Eppure ogni estate campioni celebrati "offrivano" una partita agli sportivi locali e ai turisti. Dirigente della squadra di calcio del Forio, li invitavo e li mettevo insieme: loro che durante il campionato erano avversari. Cominciai con Altafini e Barison nell'anno in cui vennero a Napoli. E l'entusiasmo fu incredibile. Giocarono anche Martiradonna, allora campione d'Italia con il Cagliari capitanato da Gigi Riva, Vastola, Cordova. E poi negli anni successivi Franco Janich con i "nostri" Zurlini, Canè, Panzanato, Massa, Improta, Ghio. Non si sottrasse al rito del calcio d'inizio Franz Beckembauer, campione del mondo nel 1974 per l'entusiasmo dei turisti tedeschi…."*

Sono poi innumerevoli le "toccate&fuga" di tanti altri campioni dello sport. Da Maradona che si rintanava qualche oretta a S.Angelo durante i suoi giri in barca nelle acque del golfo, a Bobo Vieri che su consiglio di Massimo Moratti (habitué dell'isola) trascorse 72 ore a Lacco Ameno per staccare da Milano e le contestazioni della tifoseria interista che gli addebitavano una vita privata molto… notturna. La

"...the ground was hard and irregular. Yet every summer samples "offered" a game athletes and local tourists. Manager of the football team of Forio, inviting them and put them together that they were opponents during the season. I started with Altafini and Barison during the year in which they came to Naples. And the enthusiasm was incredible. Also played samples as Martiradonna, then champion of Italy with Cagliari led by Gigi Riva, Vastola, Cordova. And in the years that followed Franco Janich with "our" Zurlini, Canè, Panzanato, Massa, Improta, Ghio. Franz Beckembauer not escaped the ritual of the kickoff, world champion in 1974 for the enthusiasm of German tourists...".

There are also countless "touch & Fugue" of many other champions of sport. From Maradona who sought it a few hours to St. Angelo during boat ride in the waters of the gulf, to Bobo Vieri on the advice of Massimo Moratti (regulars island) 72 hours in Lacco Ameno to detach from Milan and disputes the Inter fans who complained that a private life... very night. The swimming champion Federica Pellegrini after the Olympics in Beijing spent a few days of well-being in Ischia by being pampered by the mix of sea-spa-massage at Poseidon

Federica Pellegrini alle Olimpiadi di Pechino
Federica Pellegrini at the Beijing Olympics

campionessa del nuoto Federica Pellegrini dopo l'olimpiade di Pechino trascorse alcuni giorni di benessere a Ischia facendosi coccolare dal mix mare-terme-massaggi dei Giardini Poseidon. E poi Cristiano Ronaldo che mandò in visibilio i turisti della spiaggia dei Maronti per alcuni palleggi innocenti dopo un tipico pranzo ischitano.

Eppoi Valentina Vezzali che fu premiata con il premio "Vittoria Colonna" precedendo di poco i colleghi della nazionale di scherma che per ben due volte hanno scelto la nostra isola per preparare al meglio i mondiali e le olimpiadi di Londra 2012, e visti i risultati dei vari Occhiuzzi, Cassarà, Baldini siamo orgogliosi che anche la nostra isola abbia dato il suo contributo. "Credo che neanche al Palacatania il giorno della mia medaglia d'oro ci fosse un tifo del genere" ha detto Paolo Pizzo, campione del Mondo di spada 2011, che insieme al campione olimpico di Pechino2008, Matteo Tagliariol, diedero vita ad un assalto-spettacolo che infiammò il pubblico che accorse numeroso al Palazzetto dello Sport nel novembre 2011, con il CT Sandro Cuomo che volle fortemente ritornare sull'isola e ringraziò per l'accoglienza con parole di vera gratitudine: "E' la seconda volta che svolgiamo un ritiro sull'isola. E' il luogo perfetto per poter lavorare con la massima concentrazione, concedendosi anche la possibilità di un ambiente tranquillo e stimolante circondato da bellezze naturali uniche".

Oltre al "riposo dei campioni" diverse sono state le occasioni per apprezzare gare agonistici, infatti l'isola è stata meta di avvenimenti sportivi di rilievo come le emozionanti tappe della Tirreno Adriatico, (è notizia di questi giorni che il Giro d'Italia 2013 dovrebbe fare tappa ad Ischia!) il pugilato ad alti livelli con l'epico incontro tra il futuro campione del mondo Patrizio Oliva e il francese Robert Gambinì che il 5 gennaio del 1983 lasciò a Ischia il titolo europeo conquistato solo due mesi prima.

Per gli amanti della vela il richiamo della Regatta ESC Europe Torino Campus organizzata dalla "Ecole Supérieure de Commerce di Parigi" un appuntamento consolidato con i colori sfavillanti di 500 imbarcazioni e il chiacchiericcio di ben 600 persone, in rappresentanza di 35 nazionalità diverse, ognuna nella propria lingua o usandone una universale: è questo lo scenario che si mostra agli occhi del turista, presente sull'isola d'Ischia ogni anno nel mese di maggio. Il porticciolo di Forio, un tempo animato dalla secolare e tradizionale

Gardens. And then Cristiano Ronaldo sent into raptures tourists of Maronti beach for a few dribbles innocent after a typical lunch in Ischia.

Besides Valentina Vezzali than late awarded the prize "Vittoria Colonna" just ahead the colleagues on the national fencing twice chose our island to better prepare the World Cup and the Olympics in London in 2012, and given the results of various Occhiuzzi, Cassara, Baldini we are proud that our island has given its contribution. "I think even the Palacatania on the day of my gold medal there was a cheer like that", said Paul Pizzo, world champion sword 2011, which together with the Olympic champion Pechino2008, Matteo Tagliariol, gave birth to an assault- show that inflamed the audience noticed the large Sports Hall in November 2011, with the CT Sandro Cuomo, who strongly wanted to return to the island and thanks for the welcome words of true gratitude: "It's the second time we do a retreat on the island. It's the perfect place to work with great concentration, explore the possibility of a peaceful and stimulating surrounded by unique natural beauty".

In addition to the "rest of champions" there have been several opportunities to appreciate racing competitions, in fact the island has been a destination for major sporting events such as the exciting stages of Tirreno Adriatico, (news of these days is that the Tour of Italy 2013 should stop in Ischia!) boxing at the highest level with the epic encounter between the future world champion Patrizio Oliva and French Robert Gambini that on January 5, 1983 in Ischia left the European title won only two months earlier.

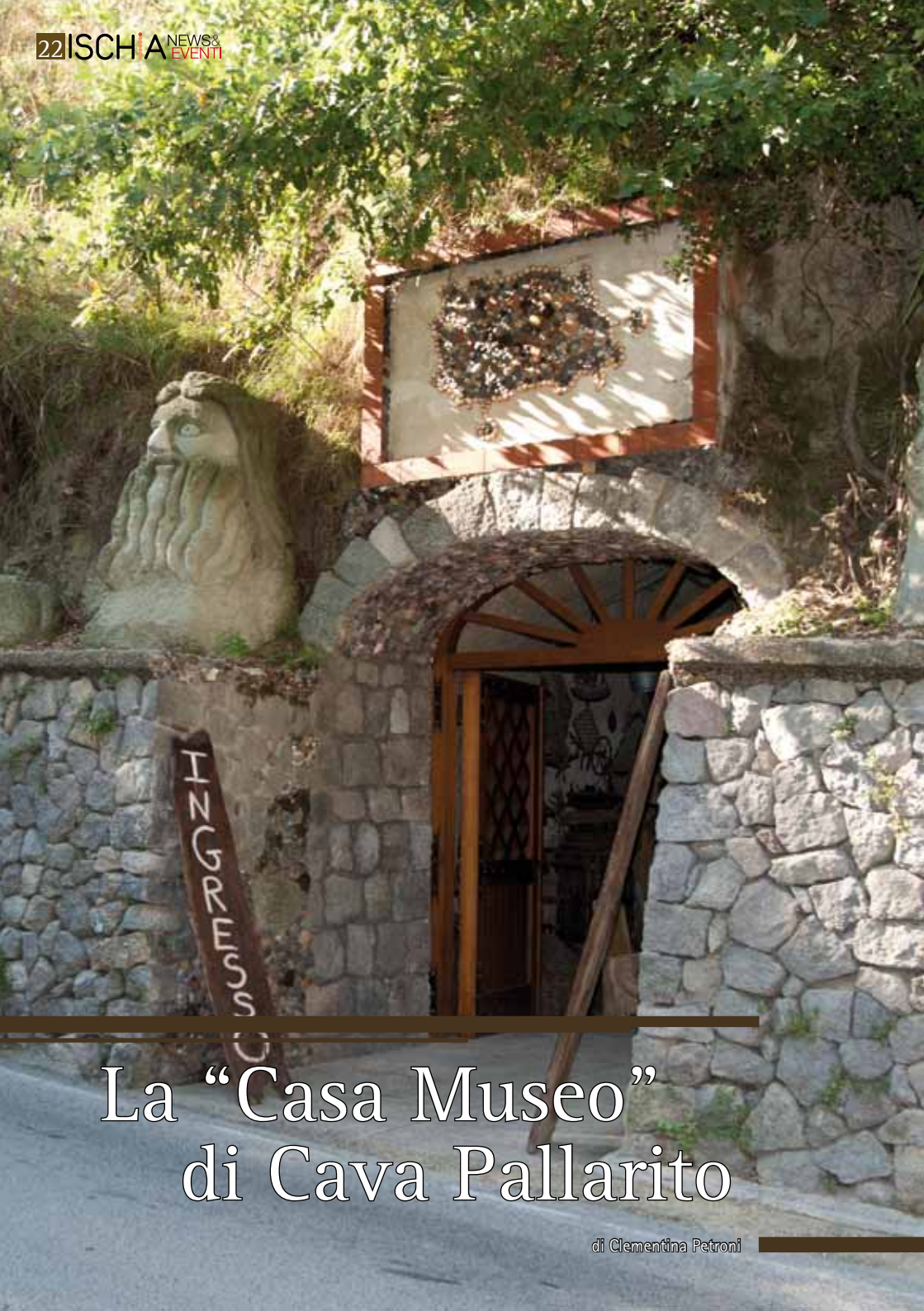
For lovers of sailing the call of the Regatta ESC Europe Torino Campus organized by the "Ecole Supérieure de Commerce de Paris" appointment with the sparkling colors of 500 boats and the chatter of 600 people, representing 35 different nationalities, each in own language or using an universal one: this is the scenario that shows the eyes of tourists, on the island of Ischia every year in the month of May. The port of Forio, once animated by the secular and traditional activities of fishing and the sale of their fish products,

attività dei pescatori e dalla vendita dei loro prodotti ittici, è lo scenario incantato per questa competizione agonostico/ formativa di futur manager che emoziona per quel genuino spirito di sport vero guidati dalla brezza del nostro mare.

Nell'attesa dei prossimi campioni a tutti gli ospiti l'augurio che possano usufruire di quel benessere dal tocco "glamour genuino", di un isola amata per la sua naturale bellezza accompagnata da quelle fonti di wellness naturale, che negli anni hanno contribuito ai successi degli sportivi che ne hanno apprezzato la bontà terapeutica, ammaliati da quell'aria leggera che rende Ischia il paradiso del benessere.

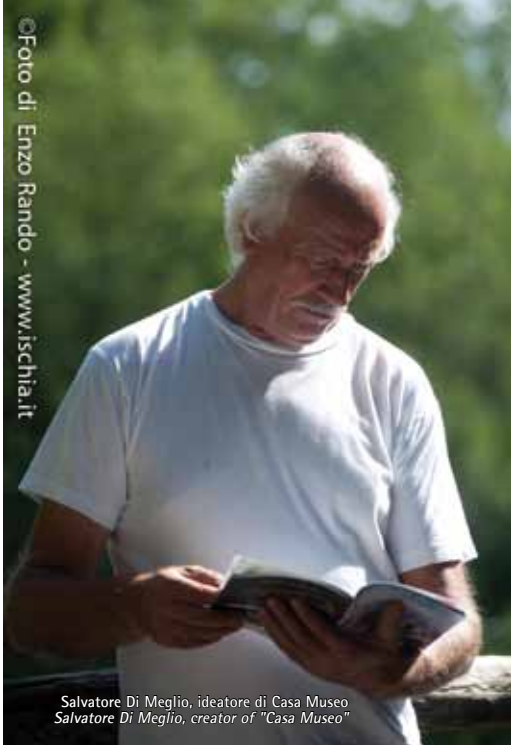
is the charming setting for this competitive sport of managers that gets excited about that genuine spirit of true sport guided by the breeze of our sea.

Waiting for the next sample to all guests in the hope that they can take advantage of that well-being out of touch "genuine glamorous", of a popular island for its natural beauty accompanied by those sources of natural wellness, which over the years have contributed to the success of athletes who have appreciated the therapeutic goodness, fascinated by that soft air that makes Ischia the paradise of well-being.



La “Casa Museo” di Cava Pallarito

di Clementina Petroni



Salvatore Di Meglio, ideatore di Casa Museo
Salvatore Di Meglio, creator of "Casa Museo"

'Casa Museo' in Cava Pallarito

by Clementina Petroni

Cava Pallarito segna la linea di confine tra il comune di Barano e quello di Serrara Fontana. Un luogo di altri tempi, selvaggio ed affascinante, poiché non è stato stravolto dalla mano dell'uomo. Nel corso di secoli solo la natura ha trasformato quel sito in un incanto di purezza e autenticità.

I lecci altissimi sembrano sfiorare il cielo e le nuvole, abbondano le querce e il frassino. Quella gola scavata dal vento e dall'erosione delle acque è sovrastata da due alti costoni, in uno dei quali nei tempi antichi fu scavato un cellaio che i contadini usavano per mettere le botti del vino e gli attrezzi della terra. Salendo per una ripida e lunga scala ci sono grotte e anfratti che all'epoca ci si serviva come rifugio per capre, muli ed uomini.

Questo piccolo regno è stato lasciato in eredità a Salvatore Di Meglio, che fa il mestiere di muratore, il quale è orgoglioso e fiero di aver realizzato il suo sogno: trasformare quegli ambienti in una "Casa Museo". Per oltre quindici anni è stata la sua abitazione, lì sono nati i suoi tre figli, ormai adulti.

Seppur affezionato a quel piccolo paradiso, dovette lasciarlo, perché troppo umido e freddo durante l'inverno. Per un lungo periodo tutto rimase in uno stato di abbandono. Solo colombi, falchi e altri uccelli svolazzavano indisturbati intorno a quello che potrebbe essere definito

Cava Pallarito marks the boundary line between the town of Barano and Serrara Fontana. A place of other times, wild and fascinating, because it has not been distorted by human hands. Over the centuries only nature has transformed the site into a spell of purity and authenticity.

The tall oaks seem to touch the sky and clouds, an abundance of oaks and ashes. That gorge carved by wind and water erosion is dominated by two high ridges, in one of which in ancient times was dug a cellar that farmers used to put the barrels of wine and the tools of the land. Going up a steep and long staircase there are caves and ravines that at the time served as a shelter for goats, mules and men.

This small kingdom was inherited by Salvatore Di Meglio, who is mason and is proud to have achieved his dream: to transform those

Utensili locali
Tools and implements local

un piccolo alveare. Ma da circa sette anni c'è di nuovo vita in quella cava desolata, che per noi residenti e turisti era solo un luogo di transito.

Salvatore con i suoi occhi celesti e limpidi che scrutano in profondità, trascorre nel museo molte ore della giornata. Accoglie il visitatore con naturalezza e semplicità, parla poco e ascolta molto.

Nel tempo libero scolpisce il legno e la pietra, realizza così piccoli capolavori, che colpiscono perché molto primitivi nella forma, sembrano appartenere ad un mondo remoto, del quale abbiamo perso le tracce. La cantina è ricca di tanti arnesi appartenuti alla civiltà rurale, piccoli e grandi oggetti di cui si faceva uso quotidiano e che non avremmo modo di ammirare e anche di emozionarci toccandoli, se Salvatore non li avesse messi a disposizione di tutti coloro che hanno nostalgia del passato e delle nostre radici. Ma non solo, tutto ciò è importante anche per le nuove generazioni, le quali devono imparare che la storia è fatta non solo delle gesta degli uomini, ma anche degli oggetti di cui ne hanno fatto uso.

La lunga scala accede ad un terrazzo che affaccia sulla cava e sulla strada carrabile. Tutt'intorno c'è silenzio, ed il fresco pungente che arriva dalla gola attraverso la montagna. Nelle grotte troviamo ancora centinaia di utensili di epoche passate, disegni stilizzati

environments in a "house museum". For more than fifteen years has been his home, there were born three sons, now adults.

Although fond of that little paradise, he had to leave because it was too wet and cold during the winter. For a long time everything was in a state of disrepair. Only doves, hawks and other birds flew undisturbed around what might be called a small hive. But for about seven years there is new life in the desolate quarry, which for us residents and tourists was only a transit point.

Salvatore with his clear blue eyes peering in depth, spends many hours of the day in the museum. He welcomes the visitor with naturalness and simplicity, speak little and listen much. In his free time, he carves wood and stone creates so little masterpieces, which affect because they are very primitive in form, seem to belong to a remote world, whose we have lost track. The cellar is full of many tools that belonged to the rural life, small and large objects that are made everyday and we would not be able to admire and even excite touching, if Salvatore had not taken them available to all those who miss the past and our roots. But not only, this is important for the new generations, who must learn that history is made not only of the deeds of men, but also of the objects of which they have used.

The long staircase leads to a terrace overlooking the quarry and the driveway. All around there is silence and the pungent fresh that comes from the gorge through the mountain. In the caves there are still hundreds of tools of a past era, stylized drawings on the walls, that Salvatore has made as smooth stones from the sea. There is also a tunnel called "The Cave of Fortune", along which were hung many horseshoes, (the ancients used them against the evil

lungo le pareti, che Salvatore ha realizzato con pietre levigate dal mare.

C'è anche un cunicolo chiamato "La Grotta della fortuna", lungo il quale sono stati appesi tantissimi ferri di cavallo, (gli antichi li usavano contro il malocchio), percorrendolo si ha per davvero una sensazione di purificazione e positività interiore.

Altri gradini scavati nel tufo, portano verso la cima, lungo il percorso il belare delle caprette che entrano ed escono dai vari anfratti, accompagnano il visitatore con i loro occhi magnetici e misteriosi. Anche se con il fiatone, l'emozione è profonda quando si giunge sul grande pianoro dell'alto costone, in quel momento si ha l'impressione di essere arrivati sul tetto del mondo. La sensazione è che corpo e spirito, circondati dalla natura selvaggia, si elevino verso altri mondi.

Penso che la "Casa Museo", con il candore di chi l'ha realizzata con tanta passione e senza alcuna pretesa, ci possa stimolare a sognare, fantasticare, a sorprenderci. Come i bambini che guardano il mondo con gli occhi dell'innocenza.

L'ingresso è gratuito.

Sculture in legno realizzate da Salvatore Di Meglio
Wood sculptures created by Salvatore Di Meglio

Foto di Enzo Rando - www.ischia.it

eye), traveling, there is really a feeling of inner purification and positivity. Other steps carved into the tufa, leading to the top, along the way the bleating of goats coming in and out of the various ravines, accompany the visitor with their eyes, magnetic and mysterious. Although out of breath, the emotion is deep when it comes to the big ridge of the high plateau, at that time one has the impression of having arrived on the roof of the world. The feeling is that the body and spirit, surrounded by wild nature, will rise toward other worlds.

I think the "house museum", with the candor of those who carried it out with such passion and without any pretense, can stimulate to dream, to fantasize, to surprise us. Like children who look at the world through the eyes of innocence.

Free admission.

L’arti... Gennaro Di Meglio

di Antonio Castagliuolo

A Buonopane, terra della 'Ndrezzata, a pochi passi dal palco in muratura dove si svolgono gli spettacoli più coinvolgenti di questa antica danza, c'è la casa di uno degli ultimi artigiani isolani specializzati nell'intreccio e nella produzione di cesti fatti a mano.

La sua è un'arte antica, essenzialmente manuale e fatta di pazienza e gesti meccanici e precisi.

Già all'ingresso della sua abitazione possiamo farci un'idea del carattere di Gennaro di Meglio: ci accoglie, infatti, un mosaico, da lui realizzato, dove è scritto "L' Arti... Gennaro di Meglio vi invita a visitare le sue creazioni".

I puntini sospensivi non sono lì a caso: il padrone di casa li ha messi per lasciare scegliere al visitatore se devono completare la parola artista o la parola artigiano.

Un gioco per coinvolgere ancora di più i visitatori e metterli a loro agio prima di cominciare il percorso tra le sue creazioni.

Signor Di Meglio, quando è cominciato tutto?

Devo dire che la mia famiglia ha sempre avuto un certo talento per l'arte dell'intreccio: alcuni avi e cugini erano molto bravi in questo campo.

Io, però, ho cominciato per caso, dopo un brutto incidente sul lavoro che mi ha bloccato a casa per diverso tempo. Mia suocera, anche lei bravissima nel fare cestini intrecciati, si lamentava sempre che i suoi figli non volevano imparare la sua arte e così, per sfida, le ho detto che ci avrei provato: con sua grande sorpresa ho dimostrato di potercela fare ed eccomi qui, dopo vent'anni a creare sempre più oggetti intrecciando canne e rametti di salici, olmi, ulivi e ginestre.

Come si svolge il suo lavoro?

È un lavoro prettamente manuale basato sull'uso della canna che taglio a strisce e poi intreccio servendomi di strumenti quali forbici, coltellini a ronca e puntoni.

Con la canna di solito faccio le pareti dei cestini mentre per la base e gli orli uso i salici dopo averli bagnati per renderli più elastici.

Sono tutti materiali locali?

Le canne si trovano molto facilmente sull'isola e le uso per dare un tocco ischitano alla mia creazione; i salici, invece, sono di

The Art... Gennaro Di Meglio

by Antonio Castagliuolo

In Buonopane, land of 'Ndrezzata, a short walk from the stage of masonry which hosts the most appealing shows of this ancient dance, there is the home of one of the last island craftsmen specialized in the intertwining and in the production of hand-made baskets.

His art is ancient, mainly made up of patience, through manual, mechanical and precise gestures.

At the entrance of his house, we can get an idea of the temper of Gennaro di Meglio: at the antrance welcomes us, in fact, a mosaic, which he made, where it says "The Art... Gennaro Di Meglio invites you to visit his creations".

The ellipsis are not there by chance: the landlord has put them to let the visitor choose whether to complete the word Artisan or Artist.

A game to involve even more visitors and make them comfortable before starting the journey through his creations.

Mr. Di Meglio, when did it begin all?

I have to say that my family has always had a talent for the art of intertwining: some ancestors and cousins were very able in this field.

I, however, began by chance after a bad accident at work that forced me at home for some time. My mother-in-law, who was also very able in making woven baskets, always complained of her children who did not want to learn this art, and so, for challenge, I said I'd tried: to her surprise I showed I was able to do it and here I am after twenty years to create more objects weaving reeds and twigs of willow, elm, olive trees and brooms.

How is your work?

It is a purely manual work based on the use of the cane cut into strips and then weaving using tools such as scissors, boxcutters.

With the cane I usually do the walls of the baskets while for the base and the edges I use the willows after being wet to make them more flexible.

Are there all local materials?

The cane are very easy to find on the island and to give a touch of Ischia to my creations; willows, however, are imported. Sometimes I use the olive, elm or myrtle, which makes the basket scented, to replace willow and make native 100% of the product.

importazione. Alcune volte uso l'ulivo, l'olmo o il mirto, che rende il cesto profumato, per sostituire il salice e rendere autoctono al 100% il manufatto.

Quali sono state le soddisfazioni più grandi della sua attività?

Essere chiamato da grandi alberghi e ristoranti ischitani per abbellire le loro decorazioni è sempre stato per me motivo di grande vanto; ma quello che mi ha reso più orgoglioso è l'aver avuto la possibilità, attraverso i miei lavori, di far pubblicità alla nostra isola in giro per l'Italia: questo è sempre stato il mio principale obiettivo e la motivazione che ancora oggi mi fa continuare nonostante i tanti acciacchi.

Che tipo di manufatti ama maggiormente creare?

A parte i cestini utilizzati per usi quotidiani e molto richiesti dagli stessi compaesani, quello che mi piace maggiormente creare sono oggetti di abbellimento che incuriosiscano i turisti. Intrecciando materiali di diversi colori riesco a rendere piacevoli e degni di esposizione anche oggetti semplici come sottopentole, cestini, portafrutta, vassoi.

Ultimamente ho creato molte cornucopie, fescine e lampadari e devo dire che hanno avuto tutti molto successo e apprezzamento.

Come vede il futuro della sua arte?

I miei figli non sembrano, purtroppo, al momento molto interessati a portare avanti la mia attività; il primogenito stava imparando e prometteva anche bene ma le difficoltà burocratiche e alcune incomprensioni con le autorità riguardo alle modalità di esposizione dei nostri manufatti in luoghi pubblici, lo hanno portato a fare altro. Io mi sono sempre proposto di insegnare nelle scuole e di aiutare chi voleva cominciare a praticare, la mia porta è sempre stata aperta; ma lo ripeto da tempo: bisogna che tutti, a partire da chi ci governa, si impegnino per salvaguardare le antiche tradizioni locali, per non farle cessare definitivamente.

What have been the greatest satisfaction of your activities?

Being called by hotels and restaurants of Ischia to beautify their decor has always been a source of great pride for me, but what makes me most proud is having had the opportunity, through my work, to advertise our island through Italy: this has always been my main goal and motivation that still keeps me going on despite many ailments.

What kind of artifacts do you love most to create?

Apart from the baskets used for everyday use and in high demand by the villagers, what I like most to create are objects of embellishment that intrigue tourists. Weaving materials of different colours can make pleasant and worthy of exposure even simple items like trivets, baskets, fruit bowls, trays.

Lately I have created many cornucopias, faggots and chandeliers and I must say that they all had a lot of success and appreciation.

Un filo di malinconia caratterizza la voce di Gennaro quando si toccano questi argomenti, ma basta passare davanti alle tante foto ricordo appese alle pareti del salotto e ai tanti attestati di stima ricevuti nel corso della sua vita che l'umore cambia e ritorna l'orgoglio e la forza per continuare a creare.

Lasciando la casa-laboratorio-museo, quasi inciampando tra le innumerevoli creazioni sparse sul pavimento e all'entrata, la voce piacevole di Gennaro mi blocca per l'ennesima volta: la voglia di chiacchierare, di intrattenere è innata, come l'orgoglio di appartenere ad una terra particolare come Buonopane.

E a proposito del suo paese Gennaro ci tiene a precisare che prima di infortunarsi e cominciare la carriera di intrecciatore era Caporale di 'Ndrezzata, la danza folkloristica locale; solo pochi possono vantarsi di avere avuto l'onore e l'onere di comandare la danza e lui addirittura lo ha fatto davanti al papa in sala Nervi nel lontano 1984.

Davanti all'ennesima foto mostrata e dopo l'ennesimo invito a bere un bicchiere dell'ottimo vino locale, Gennaro ci saluta con la frase che riassume la sua vita: "posso davvero dire che dalla 'Ndrezzata sono passato alla 'Ntrecciata!"

Lunga vita alle tradizioni isolane! ■

How do you see the future of your art?

My sons do not seem to, unfortunately, at the moment very interested to pursue my own business, and the eldest was learning and also promised well, but bureaucratic difficulties and some misunderstandings with the authorities regarding how to display our products in public places, led him to do anything else. I have always offered to teach in schools and to help those who wanted to start practicing, my door has always been open, but I repeat it for some time: it is necessary that everyone, from those who govern us, strive to preserve the ancient local traditions, not to stop them permanently.

A little bit of melancholy features the voice of Gennaro when we talk about these matters, but just passing the many souvenir photos on the walls of the living room and the many expressions of esteem received in the course of his life the mood changes and returns to the pride and the strength to continue to create.

Leaving the house-workshop-museum, almost stumbling among the many creations scattered on the floor and the entrance, the pleasant voice of Gennaro stopped me for the umpteenth time: the desire to talk, to entertain is innate, as the pride of belong to a particular land such as Buonopane.

And talking about his country, Gennaro wishes to point out that before getting injured and begin a career as a weaver was Corporal of 'Ndrezzata, the local folk dance, only a few can boast of having had the honor and the burden of leading the dance and he even did it in front of the Pope in the Sala Nervi in 1984.

Before the nth photo shown and after yet another invitation to drink a glass of local wine, Gennaro greets us with the phrase that sums up his life: "I can truly say that from the 'Ndrezzata I switched to' Ntrecciata!"

Long live the island traditions! ■

Museo degli Scavi di Santa Restituta

di Gianluca Castagna

Ischia è una terra magica, dove storia, mito e natura si incrociano continuamente fino a confondersi. Meta privilegiata del Grand Tour ottocentesco, momento irrinunciabile del programma di formazione di ogni europeo colto e viaggiatore, che in tutte le terre del golfo di Napoli poteva trovare riscontro con i racconti dei classici greci e latini. Non solo mito, ma anche tradizioni e manifestazioni religiose come quelle dedicate, nel mese di maggio, a Santa Restituta, martire africana e patrona dell'isola d'Ischia. Ed è proprio dalla devozione religiosa che prende vita un piccolo gioiello archeologico degno di attenzione per ogni visitatore attento alla storia e alla identità più profonda dei luoghi: il Museo degli Scavi di Santa Restituta, un complesso sotterraneo dove il processo di musealizzazione è avvenuto nei luoghi stessi del rinvenimento.

Siamo nel centro storico del comune di Lacco Ameno, la cui configurazione fisica corrisponde in linea di massima a quella dell'antica Pithekoussai, stanziamento greco risalente all'VIII sec. a.C. dall'impostazione urbanistica ben definita: la necropoli nella valle di San Montano, l'acropoli su monte Vico, il quartiere metallurgico e manifatturiero nell'area degli scavi e sulla collina di Mezzavia, gli approdi commerciali lungo la marina, che allora godeva di ben altri spazi per fenomeni di bradisismo assai diversi da quelli attuali.

Gli Scavi nascono grazie alla passione e alla tenacia di don Pietro Monti, rettore della Chiesa dedicata al culto di Santa Restituta, ma anche a quel pizzico di fortuna che volge a proprio favore le piccole coincidenze della vita. Agli albori degli anni '50, quando si decise di rimuovere le maioliche che, dal 1711, formavano il pavimento della chiesetta, fu scoperto un altro pavimento sottostante a piastrelle maiolicate del 1470. Non era finita: si continuò a scavare e venne alla luce un pavimento di battuto; ancora più sotto, un pavimento romano e tre tombe terragne tardo romane.

Dal quel momento l'esplorazione del suolo non ha più avuto fine.

I lavori di scavo hanno permesso agli studiosi di identificare sia un'area cimiteriale sia un'area "industriale" in cui erano presenti

Museum of the excavations of Santa Restituta

by Gianluca Castagna

Ischia is a magical land where history, myth and nature intersect continuously until they merge. A privileged destination for nineteenth-century Grand Tour, that cannot be renounced for training program of every European traveller caught and that in all the lands of the Gulf of Naples could be reflected in the stories of the Greek and Latin classics. Not only myth, but also traditional and religious events such as those dedicated in May, to Santa Restituta, African martyr and patron saint of the island of Ischia. And it is from the piety that comes to life a small archaeological gem worthy of careful attention to every visitor alive to the history and deepest identity of the places: the Museum of the ruins of Santa Restituta, an underground complex where the process of musealization occurred in the same places of the revival.

We are in the historical centre of the town of Lacco Ameno, whose physical configuration corresponds in principle to that one of the ancient Pithekoussai, Greek allocation dating back to the eighth century. B.C. of the urban setting well-defined: the necropolis in the Valley of San Montano, the acropolis of Monte Vico, the district metallurgical and manufacturing area of the excavations and the hill of Mezzavia, landing stores along the marina, which then enjoyed other spaces for bradyseism very different from those of today.

The excavations are born thanks to the passion and tenacity of Don Pietro Monti, rector of the church dedicated to the worship of Santa Restituta, but also that bit of luck that turns in their favour small coincidences of life. At the dawn of the '50s, when was decided to remove the tiles which, since 1711, formed the floor of the church,

Scavi sotterranei di Santa Restituta
Underground excavations of Santa Restituta

i forni per la cottura della creta. I vasi pitecusani venivano infatti lavorati e cotti proprio in quel punto, per poi essere venduti ed esportati in tutto il Mediterraneo.

È quindi possibile osservare, tra i tanti reperti venuti alla luce, cocci e frammenti di anfore per il vino, monete campane coniate attorno al V sec. a.C., una ricca collezione di amuleti a forma di scarabei importati dal culto egiziano, frammenti di statuette o piatti raffiguranti figure divine come, ad esempio, la Testa della ninfa Aretusa (IV secolo a.C.) e la Testa di Demetra (anch'essa databile al IV secolo a.C.). Il culto di Apollo è testimoniato da una patera (piatto) votiva recante a sbalzo l'immagine del dio disteso dolcemente; quello di Eros da una statuina che lo raffigura in giovane età, nudo, munito di arco, frecce e ali vigorose. E ancora un lekythos d'argilla e vernice nera, un'antefissa in argilla a vernice rossa o addirittura un'arula in marmo bianco levigata a scalpello risalente al III secolo a.C. Segni tangibili del succedersi intrecciato e stratificato delle culture e delle civiltà del passato.

it was discovered another floor below in majolica tiles of 1470. It was not over: it continued digging and came upon a beaten earth floor, even below a Roman floor and three late Roman tombs in earth.

Since that time, the exploration of the soil no longer has ended.

The excavations have allowed the researchers to identify both a cemetery and an "industrial" area where there were ovens for baking the clay. The vases were in fact Pithecusan processed and cooked at that point, only to be sold and exported throughout the Mediterranean Sea.

You can then observe, among the many findings come to light, shards and fragments of amphorae for wine, coins minted around the fifth century. BC, a rich collection of amulets in the shape of beetles imported from Egyptian cult, fragments of statues or plates depicting divine figures such as, for example, the Head of the nymph Arethusa (IV century BC) and the Head of Demeter (also dating back to the IV century BC). The cult of

In un angolo degli scavi di Santa Restituta è stato ricostruito anche l'ambiente di una casa tipica pitecusana. I pesi del telaio, quelli che venivano legati alla estremità di ciascun gruppo di fili di ordito, sono originali. In un'urna sono invece collocati piccoli giocattoli di argilla (cavalli, asinelli, barchette, bambole e uccelli) con cui si divertivano i fanciulli del tempo. Come giustamente sottolinea l'archeologo Giorgio Buchner *"Oggi scopo dello scavo archeologico scientifico non è più quello di recuperare singoli oggetti di bell'aspetto estetico e di curiosità antiquaria, ma quello di conoscere, attraverso il materiale e altre informazioni raccolte nello scavo, la storia delle popolazioni del passato, intesa non tanto come storia politica di regnanti e di guerre, ma come conoscenza di modi di vita, della struttura sociale degli agglomerati umani, degli scambi commerciali indicati dagli oggetti importati da oltre regioni o esportati, dei vicendevoli influssi intercorsi tra le diverse civiltà"*.

Uno degli ultimi ritrovamenti è la sala battistero con al centro la vasca circolare, "recintata con muro sopraelevato dal pavimento, rivestita di marmo, munita di

Apollo is witnessed by a patera (dish) containing votive projecting the image of the god lying smooth, that of Eros statue that depicts him as a young, naked, with his bow and arrows, and wings vigorously. And yet a lekythos of clay and black paint, clay antefix in red paint or even arula of white marble polished chisel dating to the third century BC. Tangible signs of woven and laminated succession of cultures and civilizations of the past.

In a corner of the excavations of Santa Restituta was rebuilt the environment of a typical Pithecusan house. The weights of the frame, those that were tied to the ends of each group of warp threads, are original. In an urn are placed small clay toys (horses, donkeys, boats, dolls and birds) which entertained the children of the time. As rightly highlights the archaeologist Giorgio Buchner "Today the scientific purpose of the excavation is no longer to recover individual handsome objects but that one to know, through the media and other information

tre gradini" per discendere a ricevere il battesimo per immersione. Prova decisiva di un complesso cristiano, il più importante dell'isola e l'unico pronto ad accogliere – forse già intorno alla metà del V sec. d.C - le reliquie di Santa Restituta da Cartagine.

gathered during the excavation, history of the populations of the past, understood not so much as the political history of kings and wars, but as knowledge of ways of life, the social structure of human settlements, trade indicated by the articles imported or exported for over regions, the mutual influences made between different civilizations".

One of the latest discoveries is the baptistery with a hall in the centre of the circular tank, "fenced with wall raised from the floor, covered with marble, with three steps to descend to be baptized by immersion. Conclusive evidence for the Christian complex, the largest island and the only ready to house - perhaps already in the mid-fifth century AD - the relics of Saint Restituta of Carthage.

Info utili

Il Museo degli Scavi di Santa Restituta è aperto da Pasqua a novembre tutti i giorni ad eccezione della domenica pomeriggio. In mattinata osserva un orario dalle 9.30 alle 12.30 e il pomeriggio dalle 16.00 alle 18.00. Un'occasione imperdibile e stimolante per conoscere da vicino la storia più antica dell'isola d'Ischia: dalla preistoria al periodo greco-ellenistico, da quello romano fino alle testimonianze del primo Cristianesimo.

Useful info

The Museum of the ruins of Santa Restituta is open from Easter to November every day except Sunday afternoon. In the morning we observed a time from 9.30 to 12.30 and in the afternoon from 16.00 to 18.00. A wonderful opportunity and exciting way to get to know the ancient history of the island of Ischia: from prehistory to the greek-Hellenistic period, from Roman times up to the testimonies of early Christianity.

Una Lettera da Parigi

di Giuseppe Mazzella

Ho ricevuto una lettera da Parigi. Oggi le lettere non arrivano quasi mai con il vecchio postino ma arrivano attraverso il web.

Il mio articolo "Casamicciola, il lungo declino ed il cappello del prete" è apparso su www.ischianews.com il 1 settembre 2012 ed è stato letto da circa 2000 persone in tutto il mondo.

Una signora parigina l'ha letto e mi ha inviato una e-mail dal titolo "regards extérieurs" che può essere tradotto "sguardi dal di fuori" o ancor meglio "visto da lontano". Commenta il mio articolo su Casamicciola e sulle rovine del complesso Pio Monte della Misericordia (secolo XIX) per la cui salvezza ho lanciato, seguendo la prima segnalazione dell'arch. Caterina Iacono, la partecipazione alla campagna dei "Luoghi del cuore" per il 6° censimento dei beni culturali in Italia da salvare indetta dal FAI – Fondo per l'Ambiente Italiano. Finora sono stati segnalati circa 10mila "luoghi del cuore" da salvare e questo dà un'idea di quanta bella sia l'Italia e come abbia ragione l'attuale Soprintendente dei Musei Vaticani, prof. Antonio Paulucci, quando afferma che l'Italia è un grande "museo diffuso".

La signora parigina si chiama Christine Doussot e deve conoscere abbastanza bene l'italiano ma mi scrive in francese. Forse, come un sesto senso, avverte che amo molto la lingua di Voltaire e sono un appassionato della storia di Francia. Noi neolatini siamo tutti "cugini". Anche se siamo separati da un reciproco campanilismo e da un nazionalismo, qualche volta eccessivo, ci sentiamo tutti parte di una grande Cultura e di una grande Storia sia quando ci troviamo a Roma sia quando ci troviamo a Parigi o Madrid o Lisbona o in qualsiasi altra parte d'Europa. Noi napoletani, poi, siamo i più Europei di tutti perché nella nostra Storia e nel nostro sangue ci sono tutti i popoli d'Europa che racchiudiamo nella nostra lingua ingiustamente chiamata dialetto. Christine è una di noi. Avverte nei luoghi la storia comune.

"Signore, ho letto il vostro articolo intitolato: "Casamicciola, il lungo declino ed il cappello del prete". Io sono venuta tre volte ad Ischia ed ogni volta trovo l'autenticità dei luoghi, particolarmente il complesso Pio Monte della Misericordia. Questo edificio è formidabile, esso ha un'anima che per me è essenziale" mi scrive.

"Ricostruire, rinnovare, modernizzare, è senza dubbio importante per il turismo ma soprattutto bisogna preservare" continua.

A letter from Paris and the Isle of Ischia "seen from afar"

by Giuseppe Mazzella

I received a letter from Paris. Today's letters do not arrive almost never with the old postman but they come through the web.

My article "Casamicciola, the long decline and the priest's hat" appeared on www.ischianews.com on September 1st, 2012 and has been read by nearly 2,000 people worldwide.

A Parisian lady has read it and sent me an e-mail titled "regards extérieurs" which can be translated "looks from the outside" or better yet "seen from afar". She comments my article on Casamicciola and on the ruins of the complex Pio Monte della Misericordia (nineteenth century) for whose sake I launched, following the first report of architect Catherine Iacono, the participation to the campaign of "Places of the Heart" for the 6th census of Cultural Property in Italy to save launched by FAI - Fondo for Italian Environment.

Until now have been reported about 10 thousand 'places of the heart' to be saved and this gives an idea how beautiful is Italy and how it is right the current Superintendent of the Vatican Museums, prof. Antonio Paolucci, when he says that Italy is a great "museum".

The Paris lady called Christine Doussot must know enough about the Italian, but she wrote in French. Perhaps, like a sixth sense, she warned that I love very much the language of Voltaire and are passionate about the history of France. We're all neo-Latin 'cousins'. Although we are separated by a mutual pride and nationalism, sometimes excessive, we all feel part of a great culture and a great history and when we are in Rome and when we are in Paris or Madrid or Lisbon or in any other part of Europe. We Neapolitans, then, are the most European people of

Per votare il Pio Monte della Misericordia di Casamicciola collegarsi al sito **www.iluoghidelcuore.it**

“Io sono nata e vivo a Parigi e curiosamente ad Ischia io ritrovo i riferimenti perduti qui per tante ragioni ahimè… Quando si viene ad Ischia è per scoprire e avvertire, le chiese per esempio sono viventi e piene di vita. Il Castello Aragonese è un luogo molto intenso come il Monte Epomeo! E ci sono gli isolani che fanno d’Ischia un luogo così particolare, al di là della bellezza dell’isola!”

“Questi sono i valori, la semplicità, la storia che occupano le strade ed i monumenti d’Ischia per cui Ischia conserva per sempre la sua identità! Scrive Christine che conclude: “Quando i turisti vengono a Parigi essi vedono i bei monumenti ma la città cambia tanto che c’è tristezza qualche volta. Mi auguro semplicemente che voi comunichiate le mie impressioni su Ischia. Cordialmente. Christine Doussot”.

Poche volte nella mia vita ho letto parole così intense in così poco spazio. Christine è francese e vive a Parigi. Ho visto Parigi a vent’anni da giovane e se “hai visto Parigi da giovane essa ti accompagnerà per tutta la vita perché Parigi è una “festa mobile” come scrive Ernest Hemingway nell’ultimo suo romanzo. C’è una città più romantica e più carica di storia e di contraddizioni apparenti di Parigi? Christine è stata tre volte ad Ischia – come il suo connazionale Lamartine nel XIX secolo - ed è rimasta affascinata non solo dai panorami

all because in our history and in our blood there are all peoples of Europe that enclose in our language unjustly called dialect. Christine is one of us. She warns in these places the common history.

“Sir, I read your article titled: “Casamicciola, the long decline and the priest’s hat”. I came three times in Ischia, and every time I find the authenticity of places, especially the complex Pio Monte della Misericordia. This building is amazing, it has a soul that is essential for me”, she writes.

“Rebuild, renovate, modernize, is undoubtedly important for tourism but above all we must preserve”, she continues.

“I was born and I live in Paris and curiously I find in Ischia references lost here for many reasons alas... When it comes to Ischia is to discover and experience, the churches, for example, that are alive and full of life. The Aragonese Castle is a very intense place as Mount Epomeo! And there are also the islanders of Ischia which make this place so special, beyond the beauty of the island!”

“These are the values, the simplicity, the story that occupy the streets and monuments of Ischia for which it retains its identity forever!

ma dai monumenti e soprattutto dagli isolani “che fanno di Ischia un luogo particolare al di là della bellezza dell’isola”. Vede l’isola nella sua unità geografica ed antropologica dal Castello Aragonese all’Epomeo e non la “spezzetta” in sei Comuni che pure ci sono stati dati nel 1806 dalla dominazione francese.

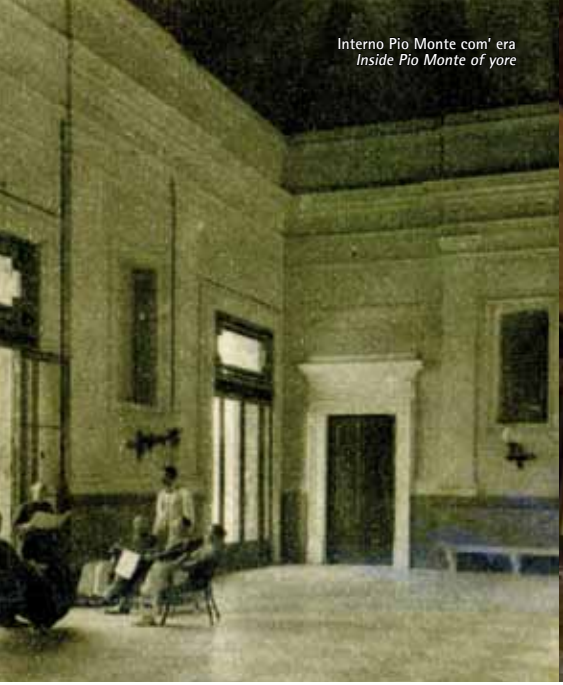
Christine writes and concludes:

“When tourists come to Paris they see the beautiful monuments, but the city changes so that there is sadness sometimes. I just hope that you communicate my impressions on Ischia. Cordially. Christine Doussot”.

Few times in my life I read words so intense in such a short space. Christine is French and lives in Paris. I saw Paris when I was twenty years and if “you saw Paris as a young man it will accompany you throughout your life because Paris is a ‘lively feast’ as written by Ernest Hemingway in his last novel. Is there a more romantic and full of history and apparent contradictions city than Paris? Christine has seen three times Ischia - like her compatriot Lamartine in the nineteenth century - and she was fascinated not only by the views but the monuments and especially by the islanders “that make Ischia a particular place beyond the beauty of the island”. She sees the island in its anthropological and geographical unit from the Aragonese Castle to Epomeo and she does not “divide” it in six municipalities present since 1806 by the French domination. She invites us to preserve and never lose that identity.

About the story

Castello Aragonese
Aragonese Castle



Interno Pio Monte com' era
Inside Pio Monte of yore

Interno Pio Monte com'è
Inside Pio Monte today

Ci invita a conservare e non perdere mai questa identità.

Sulla vicenda del complesso Pio Monte della Misericordia Christine ci dice che "questo edificio è formidabile, esso ha un'anima" e quindi bisogna "ricostruire, rinnovare, modernizzare, ma soprattutto bisogna preservare".

In questo mare mi è difficile navigare ma la Parola è la forma della Ragione, l'unica ancora di salvezza, e sono certo che presto o tardi ogni meta giusta sarà raggiunta.

Merci – bien vivement – ma chère Amie parisienne, Christine.

of the complex Pio Monte della Misericordia, Christine tells us that "this building is amazing, it has a soul and so people have to reconstruct, renovate, modernize, but above all they must preserve".

In this sea I find difficulty in navigating but the Word is the form of Reason, the only sheet anchor, and I am sure that sooner or later every right destination will be reached.

Merci - bien vivement - ma chère Amie parisienne, Christine.

Il "Museo Diffuso", il vero primato d'Italia

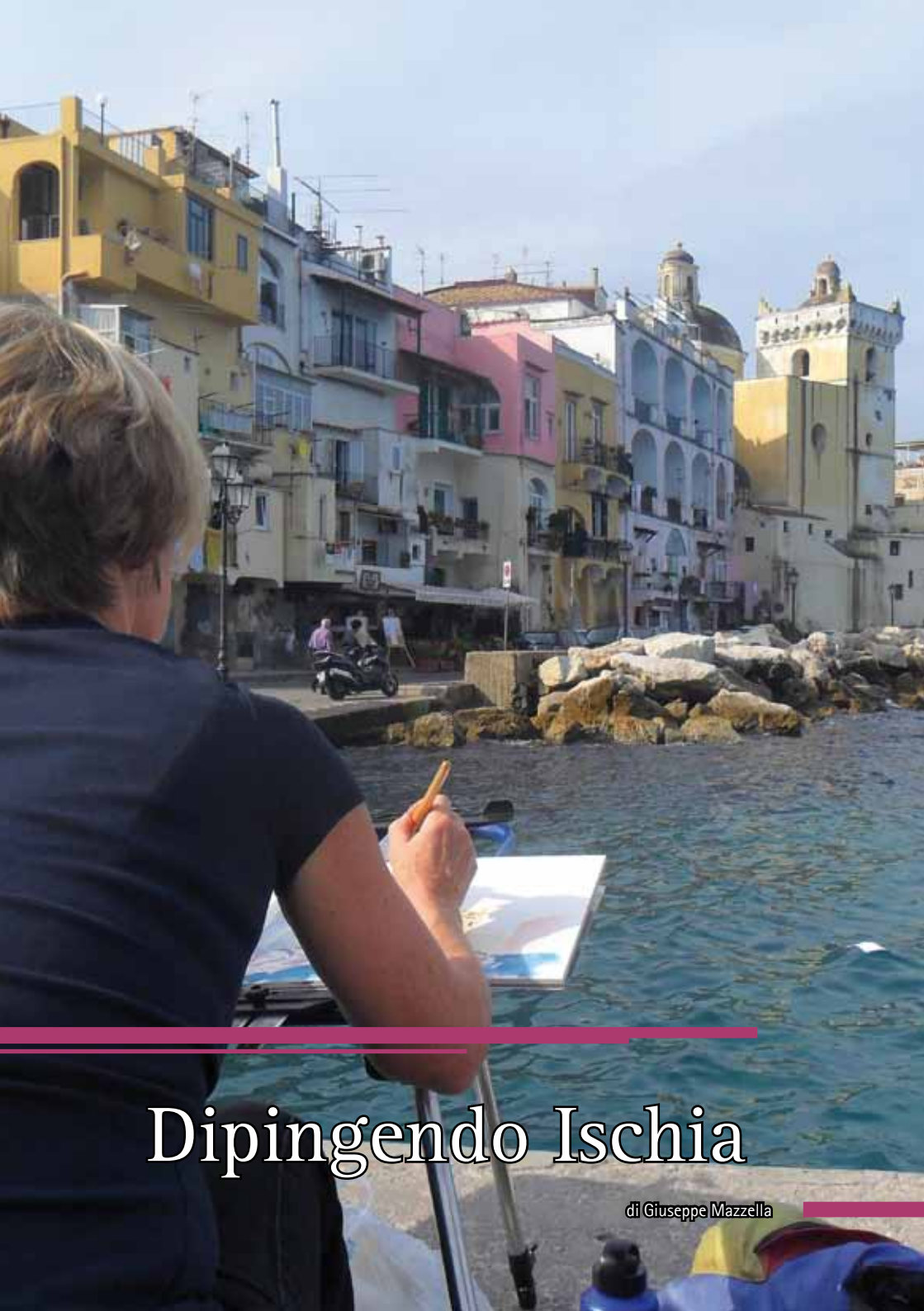
… Il primato italiano, la mirabile anomalia che ci fa unici ed invidiati nel mondo, può essere definito con la formula del "museo diffuso". Qui da noi (in una misura e con una visibilità maggiori rispetto agli stessi paesi europei a noi più vicini per storia e cultura quali la Francia e la Spagna) il museo esce dai suoi confini, occupa le piazze e le strade, dilaga nei centri storici, è presente in ogni piega del territorio…

Prof. Antonio Paolucci
Già Soprintendente del Polo Museale di Firenze - Direttore dei Musei Vaticani

The "Diffuse Museum", the real supremacy of Italy

... The Italian record, the wonderful anomaly that makes us unique and envied in the world, can be defined by the formula of the "diffuse museum". Here we have (to an extent and with a higher profile than the same European countries closest to us in history and culture such as France and Spain), the museum comes from its borders, occupies the squares and streets, spreading into the historic centers, is present in every fold of the territory ...

Prof. Antonio Paolucci
Former Superintendent of the State Museums of Florence - Director of the Vatican Museums



Dipingendo Ischia

di Giuseppe Mazzella

Doris Rudel è insegnante d'arte in un liceo di Norimberga in Germania. E' venuta ad Ischia con un gruppo di colleghi tedeschi su iniziativa di Eckhard Zylla, pittore e gallerista di Monaco di Baviera. Eckhard viene ad Ischia da anni ed ogni anno organizza una vacanza-studio per amici e colleghi sempre alla fine di ottobre e gli inizi di novembre "perché – dice – questo è il periodo migliore per conoscere ed apprezzare Ischia da ogni punto di vista. Il clima è mite ed i panorami sono più chiari così come sono più lenti e silenziosi i ritmi della natura e degli uomini".

Quest'anno il gruppo è di 10 persone ed alloggia all'Hotel Royal Palm di Forio. Tutti pittori che muniti di cavalletto e colori vanno alla scoperta degli angoli più suggestivi dell'isola e li ritraggono con i loro colori.

Li incontro martedì 1 novembre (2011) in una stupenda giornata di sole in cui il termometro segna 20 gradi sul molo di Ischia Ponte o Borgo di Celsa intenti tutti a ritrarre quell'angolo del Borgo con il suo caseggiato, contenitore di secoli di Storia, dove spicca la cupola della Cattedrale.

"Faremo una mostra degli acquarelli di Ischia a Monaco questo inverno" mi dice Eckard che sottolinea "il fascino particolare di quest'isola dove un artista ritrova se stesso con una immensità di sensazioni".

Gli artisti tedeschi hanno sempre amato l'isola d'Ischia. La colonia degli artisti cominciò ad

Painting Ischia

by Giuseppe Mazzella

Doris Rudel is an art teacher at a high school in Nuremberg, Germany. She came to Ischia with a group of German colleagues on the initiative of Eckhard Zylla, painter and gallery manager in Monaco of Bavaria. Eckhard comes to Ischia for years and every year organizes a study-holiday to friends and colleagues always at the end of October and beginning of November, "because - he says - this is the best time to learn about and appreciate Ischia from every point of view. The climate is mild and the views are clearer as are slower and quieter rhythms of nature and of man".

This year's group of 10 people houses at Hotel Royal Palm in Forio. All painters with stands and colours go to discover the most beautiful corners of the island and portray them with their colors.

I meet them Tuesday, on November 1st (2011) in a beautiful sunny day when the thermometer marks 20 degrees on the dock of Ischia Ponte or Village of Celsa or intent to portray all that corner of the village with its build up area, container centuries of history, where stands the dome of the Cathedral.

"We will make an exhibition of watercolors of Ischia in Monaco this winter", says me Eckard who emphasizes "the charm of this island where an artist finds himself with an immensity of feelings".

Borgo di Ischia Ponte o borgo di Celsa
Village of Ischia Ponte or Celsa

insediarsi nell'isola agli inizi degli anni '50 del '900 soprattutto a Forio ed a S. Angelo. Il Bar di Maria a Forio divenne il ritrovo di artisti come Werner Gilles (1894 -1961) e Eduard Bargheer (1901 - 1979) e di decine di altri uomini di cultura – scrittori, poeti, pittori – e Maria Senese che Elsa Morante chiamava "la caffettiera gentile e galante" li accoglieva tutti con la sua straordinaria umanità.

Il gruppo portato quest'anno da Eckhard si inserisce in questo lungo legame affettivo che lega la Germania ad Ischia. E' un legame ultrasecolare.

"Siamo arrivati da tre giorni e resteremo fino a sabato e cercheremo di vedere e di dipingere quanto più è possibile" dice Eckhard.

Ieri il gruppo ha dipinto Forio, quell'angolo che sta sulla strada provinciale per Citara e che si chiama "lo scoglio degli innamorati". Oggi è la volta del Borgo di Celsa.

Doris è la prima volta che viene ad Ischia e ne è rimasta incantata.

"Ai miei studenti farò vedere i miei quadri e cercherò di trasmettere le mie emozioni" mi dice nel suo perfetto inglese.

Al tempo del turismo di massa, delle vacanze mordi e fuggi, c'è ancora spazio per Ischia per un turismo culturale, per turisti che la scelgono per i suoi panorami e per la sua "storia vivente", al

German artists have always loved the Isle of Ischia. The artists' colony began to settle on the island in the early 1950s, especially in Forio and S. Angelo. The Bar of Maria in Forio became the haunt of artists such as Werner Gilles (1894 -1961) and Eduard Bargheer (1901 -1979) and dozens of other intellectuals - writers, poets, painters - and Maria Senese who Elsa Morante called 'the coffee maker gentle and gallant', welcomed them all with her extraordinary humanity.

The group brought this year by Eckhard is part of this long emotional bond that links Germany to Ischia. It is an ultra secular bond.

"We came for three days and will stay until Saturday and we will try to see and paint as much as possible", says Eckhard.

Yesterday, the group has painted Forio, that corner which is on the road to Citara and is called "the Rocks of Lovers". Today is the turn of the Borgo di Celsa.

Doris is the first time who is on Ischia and she was enchanted.

"I will do my students see my pictures and I will try to convey my emotions", she says in her perfect English.

At the time of mass tourism, the holidays 'hit and run', there is still space for Ischia for cultural tourism, for tourists who choose it for its views and its 'living history', under the sun of October and November where the Autumn is a late summer without the noise of the crowd.

And nature seems to counter this choice out of season. It seems a day of summer,

Borgo di Ischia Ponte o borgo di Celsa
Village of Ischia Ponte or Celsa

sole di ottobre e di novembre dove l'autunno è un'estate inoltrata senza il rumore della folla.

E la natura sembra ricambiare questa scelta fuori stagione. Sembra una giornata d'estate ma tutto è più silenzioso e più calmo. L'umanità sembra partecipare alla felicità della natura. Gli ischitani e gli altri turisti si avvicinano al gruppo degli artisti con gioia e curiosità ammirando gli acquerelli che porteranno gli angoli di Ischia del sole di novembre in Germania.

Mi viene in mente – chiudendo – la bella poesia di Wystan Auden (1907 – 1973) scritta quando lasciò per sempre Ischia nell'estate del 1958 dopo un soggiorno di quattro anni
e che chiamò "addio al Mezzogiorno": "sebbene non sempre si possa sapere
perché si è stati felici non ci si dimentica
di esserlo stato". ■

Doris Rudel

Doris Rudel

but everything is quieter and quieter. The humanity seems to share the happiness of nature. The Ischians and other tourists approach the group of artists with joy and curiosity admiring the watercolors that bring the corners of Ischia of the Sun of November in Germany.

I can think of - closing - the beautiful poetry of Wystan Auden (1907 - 1973) written when he left forever Ischia in the summer of 1958 after spending four years and which he called 'good-bye to the Mezzogiorno', "though not always you can know why you were happy and don't forget it". ■

CALENDARIO EVENTI

OTTOBRE 2012

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:
www.ischianews.com/calendarioeventi

Per tutto il mese:

- Dal 1 al 7 ottobre: Per tutta la settimana sarà presente ad Ischia la Nazionale italiana di apnea che si allenerà in vista degli europei di fine ottobre in Turchia

- A Lacco Ameno dal 1 all'8 ottobre: Raduno sommergibilisti ex USA

- Corsi musicali 2012 dal 14 al 21 ottobre a cura di fondazione La Colombaia Parco Residence La Rosa. Coordinatore dei Corsi: Corrado Pasquotti info@ischiamusica.com

- Da lunedì 15 a venerdì 19 ottobre lezioni aperte alla Fondazione La Colombaia di Luchino Visconti dei Corsi musicali. Orario: 10.30 - 12.00 • 15.30 - 17.00. Servizio navetta per La Colombaia dal porto di FORIO un'ora prima dell'inizio dei concerti. Inoltre al Torrione installazione del progetto audiovisivo omaggio a John Cage. Orario: 17.00 – 21.00

- Dal 1 al 4 novembre, a Lacco Ameno all'Albergo della Regina Isabella: Ischia Vintage 2012: In alto i calici per brindare al decennale! Anche questa decima edizione all'insegna delle migliori espressioni del vino a livello nazionale ed internazionale con il coinvolgimento di Ian Domenico D'Agata che condurrà le serate di degustazione. Guest star di questo importante appuntamento Gaddo della Gherardesca.

Mercoledì 3 ottobre

- 10.00 Ischia – Liceo Statale: Il Contastorie – Il sapere e i saperi per l'oggi: Biagio De Giovanni I problemi della democrazia in Europa
- 10.00 Forio - ISS C. Mennella: Il Contastorie – Il sapere e i saperi per l'oggi: Francesco Totaro Il senso del lavoro oggi
- 17.00 Ischia - Biblioteca Antoniana: Il Contastorie – Raccontare il futuro presente: Francesco Totaro Ricominciare: decrescita come strategia di futuro
- 17.30 Lacco Ameno – Villa Arbusto: Il Contastorie – La Coppa di Nestore e un'isola antica: Maria Elisa Micheli Acconciarsi e trasformarsi a Roma
- 20.30 Lacco Ameno – Villa Arbusto: Il Contastorie - Contaminazioni: opera, testimonianza, memoria e racconto: Taccuino d'amore: omaggio a Wisława Szymborska
- 20.30 Casamicciola – Piazza Bagni: Solenni festeggiamenti in onore di S. Francesco d'Assisi: Luana Calise in concerto

Giovedì 4 ottobre

- 17.30 Lacco Ameno – Villa Arbusto: Il Contastorie – La Coppa di Nestore e un'isola antica: Anna Anguissola Le delizie della villeggiatura
- 20.30 Lacco Ameno – Villa Arbusto: Il Contastorie - Contaminazioni: opera, testimonianza, memoria e racconto: Alfred Tennyson Il naufrago - Enoch Arden
- 20.30 Casamicciola – Piazza Bagni: Solenni festeggiamenti in onore di S. Francesco d'Assisi: banda Eurythmia di Barano in concerto
- 21.00 Forio – Piazza Municipio: Solenni festeggiamenti in onore di S. Francesco d'Assisi: concerto della banda musicale Città di Forio

Venerdì 5 ottobre

- 17.30 Forio – Chiostro S. Francesco: Il Contastorie - Contaminazioni: opera, testimonianza, memoria e racconto: Omaggio a Giuseppe Patroni Griffi

· 20.30 Forio – Bar Internazionale: Il Contastorie - Contaminazioni: opera, testimonianza, memoria e racconto: Wystan Auden, Ingeborg Bachmann, Truman Capote, Werner Henze, Josif Brodskij, Elsa Morante

· 22.00 Ischia – Palazzo Reale: I Te Vurria Vasà - Spettacolo di melodie e danze napoletane. Ingresso 10 euro

Sabato 6 ottobre

· 09.00 Ischia – Campionato italiano Open per Categorie di Apnea Jump Blue

· 17.00 Forio – Giardini La Mortella: Esecuzione del pianista Lukasz Trepczynski

· 17.30 Forio – Chiostro S. Francesco: Il Contastorie - Contaminazioni: opera, testimonianza, memoria e racconto: Omaggio a Giuseppe Patroni Griffi

· 18.15 Serrara Fontana – Sant'Angelo: Festeggiamenti in onore di S. Michele Arcangelo - PROCESSIONE PER MARE: imbarco al porticciolo dei pescatori e proseguimento sottocosta per Punta Chiarito, poi Punta Maronti e ritorno

· 20.00 Serrara Fontana - Sbarco "Sotto la Torre" e processione con fiaccolata fino alla Piazza. Celebrazione della S. Messa solenne

· 22.00 Serrara Fontana - Concerto / Spettacolo in Piazza con musiche della Canzone Classica Napoletana, Gaetano Maschio e Filomena Piro in "Vi raccontiamo la Nostra Italia"

· 00.10 Serrara Fontana - Fuochi artificiali piromusicali a conclusione dei solenni festeggiamenti

· 20.30 Forio - Piazza Municipio: Il Contastorie - Contaminazioni: opera, testimonianza, memoria e racconto: Concerto della Banda Musicale Giovanni XXIII, Insieme per la musica, Città di Forio

Domenica 7 ottobre

· 09.00 Serrara Fontana – S. Angelo: Festa del mare e sagra della lampuga

· 09.00 Ischia – 1° Trofeo ANS Outdoor Ischia: Gara di Qualificazione Nazionale "Open CMAS" di immersione in assetto costante con e senza attrezzi

· 17.00 Forio – Giardini La Mortella: Esecuzione del pianista Lukasz Trepczynski

Martedì 9 ottobre

· 18.00 Ischia – Biblioteca Comunale Antoniana: Conferenza "I comandamenti per il XXI secolo: L'uomo, la conoscenza,l'ambiente, la società, la pace, l'economia"

Venerdì 12 ottobre

· 10.00 Casamicciola – Scuola Media Ibsen: Premio Ciro Coppola

· 18.00 Casamicciola – Osservatorio Geofisico 1885: Settembre all'osservatorio - Presentazione del libro "Lu campo di girasoli" di Andrej Longo. Degustazione di tutti i vini DOC dell'isola d'Ischia. Ingresso libero

· 18.00 Forio – Villa La Colombaia - Presentazione della raccolta di poesie "Lunghi Capelli" di Angela Procaccini

· 22.00 Ischia – Palazzo Reale: I Te Vurria Vasà - Spettacolo di melodie e danze napoletane. Ingresso 10 euro

Sabato 13 ottobre

· 10.00 Casamicciola – Scuola Media Ibsen: Premio Ciro Coppola

· 17.00 Forio – Giardini La Mortella: Esecuzione della pianista Renata Benvegnu

Domenica 14 ottobre

· 10.00 Casamicciola – Scuola Media Ibsen: Premio Ciro Coppola, premiazioni

· 11.30 Forio – Piazzetta S. Geatano: Concerti dei corsi musicali – Concerto di apertura dei corsi musicali 2012 con il SON Ensemble

· 17.00 Forio – Giardini La Mortella: Esecuzione della pianista Renata Benvegnu

Lunedì 15 ottobre

· 18.00 Forio – Torrione: Concerti dei corsi musicali – Inaugurazione del progetto audiovisivo omaggio a John Cage. Musica dal vivo con il SON Ensemble Presenta Antonio Trudu

Martedì 16 ottobre

· 18.00 Lacco Ameno – Villa Arbusto: Concerti dei corsi musicali – Concerto del SON Ensemble Autori delle Edizioni Musicali ARS Publica Presenta Riccardo Vaglini

Mercoledì 17 ottobre

· 15.30 Casamicciola – Auditorio della Scuola Media "Enrico Ibsen": lezione concerto degli Allievi del Corso di Pianoforte

· 18.00 Forio – Chiesa dell'Arciconfraternita di Santa Maria di Visitapoveri: Concerti dei corsi musicali: Concerto degli allievi

Giovedì 18 ottobre

· 18.00 Forio – Chiesa dell'Arciconfraternita di Santa Maria di Visitapoveri: Concerti dei corsi musicali: Concerto degli allievi

Venerdì 19 ottobre

· 18.00 Lacco Ameno – Villa Arbusto: Concerti dei corsi musicali: Concerto del SON Ensemble Musiche di Jhon Cage

· 22.00 Ischia – Palazzo Reale: I Te Vurria Vasà - Spettacolo di melodie e danze napoletane. Ingresso 10 euro

Sabato 20 ottobre

· 16.00 Forio – La Colombaia: Concerti dei corsi musicali: Concerto Itinerante con allievi e docenti dei Corsi Musicali

· 17.00 Forio – Giardini La Mortella: Esecuzione del Duo Sebastianutto - Violino e Pianoforte

Domenica 21 ottobre

· 11.30 Forio – dalla Piazzetta S. Geatano al Torrione: Concerti dei corsi musicali – Concerto di chiusura dei Corsi Musicali 2012 con Federica Lotti e il SON Ensemble

· 17.00 Forio – Giardini La Mortella: Esecuzione del Duo Sebastianutto - Violino e Pianoforte

Venerdì 26 ottobre

· 22.00 Ischia – Palazzo Reale: I Te Vurria Vasà - Spettacolo di melodie e danze napoletane. Ingresso 10

Sabato 27 ottobre

· 17.00 Forio – Giardini La Mortella: Esecuzione del Duo P. Krause - G. Graniti - Violoncello e Pianoforte

Domenica 28 ottobre

· 17.00 Forio – Giardini La Mortella: Esecuzione del Duo P. Krause - G. Graniti - Violoncello e Pianoforte

Giovedì 1 novembre

· Lacco Ameno – Albergo della Regina Isabella: Ischia Vintage 2012: In alto i calici per brindare al decennale! Anche questa decima edizione all'insegna delle migliori espressioni del vino a livello nazionale ed internazionale

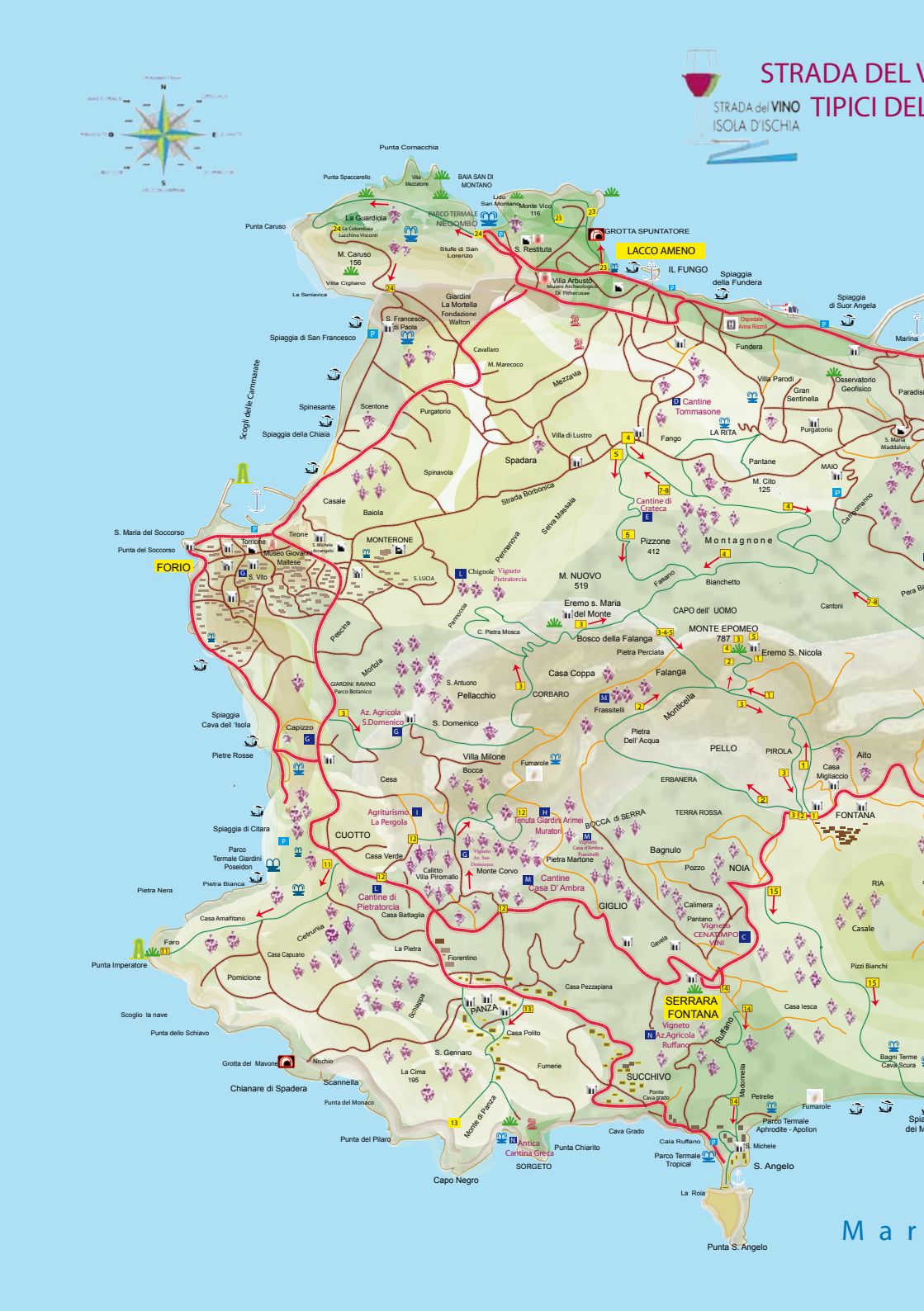
Martedì 6 novembre

· 11.00 Forio – Panza: Solenni festeggiamenti in onore di S. Leonardo – S. Messa e celebrazione della cresima

· 17.00 Forio – Panza: Solenni festeggiamenti in onore di S. Leonardo – Processione per le vie del paese

· 18.30 Forio – Panza: Solenni festeggiamenti in onore di S. Leonardo – S. Messa e a seguire momento di festa

Giardini La Mortella – Concerti di Musica da Camera
Giardini La Mortella – Music concert


STRADA DEL V
STRADA del VINO ISOLA D'ISCHIA
TIPICI DEL
LACCO AMENO
GROTTA SPUNTATORE
IL FUNGO
FORIO
MONTERONE
Montagnone
Pizzone 412
M. NUOVO 519
Eremo s. Maria del Monte
CAPO dell' UOMO
MONTE EPOMEO 787
Eremo S. Nicola
Bosco della Falanga
Pietra Perciata
Falanga
Casa Coppa
CORBARO
Pellacchio
Frassitelli
Monticella
Pietra Dell' Acqua
PELLO
PIROLA
Aito
Casa Migliaccio
FONTANA
ERBANERA
TERRA ROSSA
BOCCA di SERRA
Bagnulo
Pozzo
NOIA
RIA
Casale
Pizzi Bianchi
Casa Iesca
SERRARA FONTANA
Vigneto Az.Agricola Ruffano
Ruffano
Calimera
Pantano
Vigneto CENATEMPO VINI
GIGLIO
Casa D'Ambra
Cantine
Pietra Martone
Monte Corvo
Calitto Villa Piromallo
Casa Verde
CUOTTO
Agriturismo La Pergola
Tenuta Giardini Arimei Muratori
Villa Milone
Bocca
Fumarole
Cesa
Casa Battaglia
Cantine di Pietratorcia
Casa Pezzapiana
PANZA
Casa Polito
Fiorentino
La Pietra
Schiappa
Centurria
Casa Capuano
Pomicione
Casa Amalfitano
Faro
Punta Imperatore
Scoglio la nave
Punta dello Schiavo
Grotta del Mavone
Nischio
Chianare di Spadera
Scannella
Punta del Monaco
Punta del Pilaro
Capo Negro
S. Gennaro
La Cima 195
Fumerie
SUCCHIVO
Ponte Cava grado
Cava Grado
Monte di Panza
Antica Cantina Greca
Punta Chiarito
SORGETO
Cala Ruffano
Parco Termale Tropical
S. Michele
S. Angelo
La Roia
Punta S. Angelo
Petrelle
Parco Termale Aphrodite - Apollon
Fumarole
Bagni Terme Cava Scura
Madonnella
Pietra Bianca
Pietra Nera
Parco Termale Giardini Poseidon
Spiaggia di Citara
Pietre Rosse
Spiaggia Cava dell 'Isola
Capizzo
Az. Agricola S.Domenico
S. Domenico
S. Antuono
GIARDINI RAVINO Parco Botanico
Morgia
Pecchia
Pietre Bianche
Chignole Vigneto Pietratorcia
S. LUCIA
Pennacchia
C. Pietra Mosca
Permanova
Selva Maestra
Strada Borbonica
Casale
Baiola
Spinavola
Spadara
Fango
LA RITA
Cantine Tommasone
Pantane
MAIO
M. Cito 125
Cantine di Crateca
Cantanno
Cantoni
Falsano
Bianchetto
Villa di Lustro
Purgatorio
Scentone
Spinesante
Spiaggia della Chiaia
Scogli delle Cammarate
Spiaggia di San Francesco
S. Francesco di Paola
Giardini La Mortella Fondazione Walton
Cavallaro
M. Marecoco
Mezzavia
Villa Arbusto Museo Archeologico Di Pithecusae
Spiaggia della Fundera
Spiaggia di Suor Angela
Ospedale Anna Rizzoli
Fundera
Villa Parodi
Gran Sentinella
Observatorio Geofisico
Paradisi
Marina
Purgatorio
S. Maria Maddalena
Punta Caruso
La Guardiola
La Colombaia Luchino Visconti
M. Caruso 156
Villa Cigliano
La Senavicca
PARCO TERMALE NEGOMBO
Stufe di San Lorenzo
S. Restituta
Monte Vico 116
Lido San Montano
BAIA SAN DI MONTANO
Punta Spaccarello
Villa Mezzatono
Punta Cornacchia
Torrione
Museo Giovanni Maltese
S. Vito
S. Michele Arcangelo
Tirone
Punta del Soccorso
S. Maria del Soccorso
Ischia
Mar

VINO E DEI PRODOTTI
L'ISOLA D'ISCHIA

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

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.

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

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 Ottobe, il Martedì, Giovedì, Sabato e Domenica dalle 9.00 alle 19.00
Ingresso: Adulto - € 12,00; "Over 70" - € 10,00
tel.: +39 081.986220 - fax: +39 081.986237
Linee bus: 1, 2, CD, CS, 24 www.lamortella.org

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

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

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

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

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

Corso Angelo Rizzoli, 210 - 80076 - Lacco Ameno (NA)
Orari di apertura:
- inverno (01-10/31-05): 9.30 - 13.00
- estate (01-06/30-09): 9.30 - 13.00

Il pomeriggio è aperto solo il parco fino alle ore 20.00
Giorno di chiusura: Lunedì
tel.: +39 081.996103 - fax: +39 081.3330288
Ingresso: Adulti - € 5,00 ; "Over 65" - € 3,00
Studenti e residenti dell'isola - € 1,00
Linee bus: *CD, CS, 1, 2* www.pithecusae.it

Villa Arbusto, così detta dal toponimo della località documentato fin dal `600, è situata in un'incantevole posizione panoramica sull'altura prospiciente la piazza S. Restituta, di fronte al promontorio di Monte di Vico, il sito dell'acropoli di Pithecusae, mentre a pochi passi a ridosso del parco si trova il quartiere metallurgico dell'VIII sec. a.C. in località Mazzola. La masseria dell'Arbusto fu acquistata nel 1785 da Don Carlo Aquaviva, Duca di Atri, di antica famiglia nobile abruzzese, che vi costruì un Casino 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*
- *summer (01/06 - 30/09) at 9.30 - 13.00*

In the afternoon the park is only open until 20.00
Closed on Mondays
tel.: +39 081.996103 - fax: +39 081.3330288
Entrance: Full price - € 5,00; Senior "Over 65" - € 3,00
Students and residents - € 1,00
Bus lines: CD, CS, 1, 2 www.pithecusae.it

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

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

Luoghi di interesse

Le principali attrattive turistiche dell'isola

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

Linee bus: 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.

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

Bus lines: 1, 9, CD, CS

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 Artecard

tel.: +39 081 987115 - www.fondazionelacolombaia.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 Artecard holders

tel.: +39 081 987115 - www.fondazionelacolombaia.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.

Cartoline di Celluloide

di Gianluca Castagna

Celluloid Postcards

by Gianluca Castagna

Ischia: isola immagine, oltre che isola di immagini. Alcune autentiche, altre contraffatte, altre volte ancora immagini da cartolina. Irresistibili. Ma come spesso accade nelle cartoline, con molti rischi di allontanarsi troppo dalla realtà pur nel tentativo di rappresentarla.

A cosa ci riferiamo, dunque, quando scriviamo di settant'anni di location cinematografiche ischitane? Saremmo sprovveduti se credessimo che, sotto il marchio "Ischia", si celassero uniformità di vedute, coincidenza di suggestioni o concordanze di atmosfere. Cosa hanno in comune Vittorio De Sica e René Clement, Billy Wilder e Mario Camerini, Anthony Minghella e Leonardo Pieraccioni? Probabilmente solo l'aria, che in tempi diversi hanno respirato tutti. Forse anche il bisogno di un'energia che "attivasse" il racconto, il ritmo di un luogo, magari l'intensità di un colore o la particolare bellezza della luce. Questo è un itinerario particolare, un viaggio nel tempo e nell'immaginazione di grandi cineasti che hanno fissato per sempre su pellicola gli splendidi scenari dell'isola d'Ischia. Cartoline di celluloide che ogni tanto faremmo bene a riguardare. Per capire come sono cambiati i luoghi e come siamo cambiati noi.

L'elenco non può che essere parziale.

CAMPANE A MARTELLO di Luigi Zampa (1948)

Anche le prostitute hanno un'anima. Gina Lollobrigida manda i suoi risparmi al parroco del paesello perché glieli conservi. Quando il sacerdote muore, lo rimpiazza Eduardo De Filippo che, ignaro, utilizza i risparmi della donna per costruire un orfanotrofio. Alla Lollo per poco non viene un coccolone. Si arrabbia, strepita ma poi si redime. Del film esiste una versione inglese girata da Zampa in contemporanea con quella italiana. Stessa storia, stesse location: Ischia Ponte e soprattutto Forio, dalle stradine del centro storico al piazzale, ancora bellissimo, della Chiesa del Soccorso. Scenari che guardano ora verso Punta Caruso, ora in direzione di Punta Imperatore. Sul finale lacrimoso, un must delle partenze cinematografiche sull'isola verde: il Piazzale Aragonese, con gli antichi palazzi del borgo rimasti pressoché identici. Cartolina in bianco e nero.

IL CORSARO DELL'ISOLA VERDE di Robert Siodmak (1952)

Baldanzoso e guascone, Burt Lancaster è un pirata dei Caraibi che aiuta i rivoltosi dell'isola

Ischia island of image, as well as island of image. Some real, some fake, sometimes still postcards. Irresistible. But as often happens in postcards, with risk of straying too far from reality while trying to represent it.

What do we mean, then, when we write than seventy years of film locations of Ischia? We would be naive if we believe that, under the brand "Ischia", hide what was uniformity of views, suggestions or coincidence of concordance atmospheres. What have they in common Vittorio De Sica and René Clement, Billy Wilder and Mario Camerini, Anthony Minghella and Leonardo Pieraccioni? Probably only the air, which at different times have breathed all. Perhaps the need for an energy that starts the story, the rhythm of a place, maybe the intensity of a color or the special beauty of light. This is a particular route, a journey through time and imagination of great filmmakers who have fixed forever on film the beautiful scenery of the island of Ischia. Postcards of celluloid that sometimes we would do well to look again. To understand how places have changed and how we have changed.

The list can only be partial.

BELLS AS HAMMER by Luigi Zampa (1948)

Even prostitutes have a soul. Gina Lollobrigida sends her savings to the parish priest of the village because he keeps them to them. When the priest dies, it will replace by Eduardo De Filippo, who, unaware, uses the savings of the woman to build an orphanage. To Lollo gave quite a turn. She gets angry, screaming but then redeems herself. There is an English version of the film shot by Zampa in conjunction with the Italian one. Same story, same location: Ischia Ponte and above all Forio, the narrow streets of the historic center of the square, still beautiful, and the Church of Soccorso. Scenarios that now look towards Punta Caruso, now in the direction of Punta Imperatore. On the final tearful,

di Salina a combattere contro gli spagnoli. Il loro capo muore, ma il pirata libera l'isola. Piccolo gioiello del cinema d'azione hollywoodiano con acrobatiche sequenze sui tetti di Ischia Ponte. Un caleidoscopio di colori che immortalano il Castello, il borgo di Celsa e la splendida natura del litorale ischitano spacciato per caraibico dalla grande macchina dei sogni di Hollywood. Cartolina piratesca.

VACANZE A ISCHIA di Mario Camerini (1957)

E' il cine-cocomero degli anni'50. Film commissionato dal 'cumenda' Angelo Rizzoli per lanciare l'immagine turistica dell'isola a livello internazionale. Storie vacanziere della commedia all'italiana nelle quali Ischia diventa un personaggio al pari degli altri. La presenza sulla schermo è totale: dalla frenesia (ancora sostenibile) di Ischia Porto alle terme di Cava Scura, dalla spiaggia di San Montano (catturata nella sua primitiva bellezza), ai sentieri contadini del Ciglio, dal belvedere di Serrara Fontana al jet set spensierato che animava il Grand Hotel della Regina Isabella. Dello stesso 'genere' faranno parte 'Diciottenni al sole' (1962), 'Ischia operazione amore' (1966), fino ad arrivare all'apoteosi simbolica di Leonardo Pieraccioni e del suo 'Il Paradiso all'improvviso' (2003), campione assoluto di incassi di qualche stagione fa. Nomen omen: cartolina vacanziera.

DELITTO IN PIENO SOLE di Renè Clement (1960)

Each man kills the things he loves. Tom Ripley, vampiro d'anime, sogni e patrimoni, è uno dei personaggi più magnetici venuti fuori dal

a must of the film departures on the green island: the Aragonese Square, with the old buildings of the village were almost identical. Postcard in black and white.

THE PIRATE OF THE GREEN ISLAND by Robert Siodmak (1952)

Bold and Gascon, Burt Lancaster is a pirate of the Caribbean islands who helps the rebels to fight against the Spaniards. Their leader dies, but the pirate frees the island. Jewel of Hollywood action movies with acrobatic sequences on the roofs of Ischia Ponte. A kaleidoscope of colors that immortalize the Castle, the village of Celsa and the beautiful nature of the Ischia coast passes for the big dream machine of Hollywood. Pirate Postcard.

HOLIDAY IN ISCHIA by Mario Camerini (1957)

It is the cinema of the 50s. Film commissioned by 'cumenda' Angelo Rizzoli to launch the island's tourist image internationally. Stories of Italian comedy vacationer where Ischia becomes a character like any other. The presence on the screen is total: the frenzy (yet sustainable) of Ischia Porto to the Spa of Cava Scura, from the beach of San Montano (captured in its primitive beauty), to the country paths of Ciglio, from the viewpoint of Serrara Fontana to the carefree jet set that animated the Grand Hotel Regina Isabella. The same 'genre' will be part of 'Diciottenni al sole' (1962), 'Ischia operazione amore' (1966), up to the symbolic apotheosis of Pieraccioni Leonardo and his Il Paradiso all'improvviso (2003), box-office hit of a few seasons ago. Nomen omen: holiday postcard.

PLEIN SOLEIL BY RENE CLEMENT (1960)

Each man kills the things he loves. Tom Ripley, vampire of souls, dreams and fortunes, is one of the most magnetic characters came out of the literary talent of Patricia Highsmith. He kills his victims and he replaces them. Alain Delon, at the height of beauty, weaving its murderous plots moving in the streets and among the ancient palaces of Ischia Ponte. Silence, light and shade, suspended and threatening atmosphere. One of the corpses emerges on the right bank of

talento letterario di Patricia Highsmith. Uccide le sue vittime e si sostituisce a loro. Alain Delon, al culmine della bellezza, tesse le sue trame omicide muovendosi nelle stradine e tra gli antichi palazzi di Ischia Ponte. Silenzi, chiaroscuri, atmosfera sospesa e minacciosa. Uno dei cadaveri emerge sulla riva destra del porto, mentre la cattura di Ripley (voluta per soddisfare il moralismo dell'epoca) è tutta girata sulla magnifica spiaggia dei Maronti. Anni dopo, col volto di Matt Damon, lo stesso personaggio la farà franca nel remake di Anthony Minghella "Il talento di Mr. Ripley". Cartolina thriller.

CLEOPATRA di Joseph L. Mankiewicz (1963)

Il film più costoso (per l'epoca) della storia del cinema vede la superdiva Elizabeth Taylor trasformata nella regina d'Egitto mentre attraversa lo schermo con modi da matrona californiana per il modesto compenso di un milione di dollari. Il vero film si svolge fuori dal set: è l'amore tra Liz Taylor e Richard Burton. Il resto è puro fondale kitsch. Cartolina hollywoodiana.

AVANTI di Billy Wilder (1972)

L'indignazione moralista dell'americano Jack Lemmon si scioglie in una promessa impensabile: tornare ad Ischia a "prendere un bagno di sole". Come faceva suo padre, finalmente liberato,

the port, while the capture of Ripley (wanted to meet the moralism of that time) is all filmed on the magnificent beach of Maronti. Years later, with the face of Matt Damon, the same character will do away with in the remake of Anthony Minghella's "The Talented Mr. Ripley". Thriller Postcard.

CLEOPATRA by Joseph L. Mankiewicz (1963)

The most expensive movie (for that time) in the history of cinema sees the movie star Elizabeth Taylor transformed into the Queen of Egypt while she goes across the screen with ways of Californian matron for the modest fee of one million dollars. The real film takes place off the set: it is the love between Liz Taylor and Richard Burton. The rest is pure kitsch backdrop. Hollywood Postcard.

AVANTI by Billy Wilder (1972)

The righteous indignation of the American Jack Lemmon melts into a unthinkable promise: return to Ischia to "take a sun bath". As his father did, finally freed, thanks to the genius loci, the daily 'mask' that threatened to choke him. Ischia and Sorrento shaked in one great location. Climb the stairs to Amalfi and

grazie al genius loci, della 'maschera' quotidiana che rischiava di soffocarlo. Ischia e Sorrento shakerate in un'unica grande location. Sali le scale di Amalfi e ti ritrovi sul belvedere di Monte Vico, a Lacco Ameno. La Chiesa del Soccorso fatta passare per obitorio. "Del diciassettesimo secolo, ha mura spesse così; il luogo più fresco dell'isola". Cartolina liberatoria.

VILLA AMALIA di Benoit Jaquot (2008)

Un classico di ogni tempo: donna nordica di mezza età si lascia travolgere dalla passione mediterranea e riscopre se stessa. Madame Isabelle Huppert regge da sola il peso di un film altrimenti troppo stitico e cerebrale per ammaliare il grande pubblico. Il peregrinare della signora privilegia la parte sud est dell'isola, bagni solitari nei dintorni di Punta San Pancrazio e una suggestiva scalata del monte Epomeo. La casa d'elezione è a picco sul mare, circondata dai vigneti e dalla vegetazione, poco più di un rudere individuato dalla troupe francese sulle colline di Campagnano. Cartolina d'autore. ■

you find yourself on the viewpoint of Monte Vico, in Lacco Ameno. The Church of Soccorso as the morgue. "In the seventeenth century, it has thick walls like so the coolest place on the island". Postcard release.

VILLA AMALIA by Jaquot Benoit (2008)

A classic of all times: Nordic middle-aged woman is carried away by Mediterranean passion and rediscovers herself. Madame Isabelle Huppert stands alone the weight of a film otherwise too constipated to entice the general public. The wandering of the lady favors the south east side of the island, solitary swims near Punta San Pancrazio and an impressive ascent of Mount Epomeo. The home of choice is overlooking the sea, surrounded by vineyards and greenery, little more than a ruin identified by the French team in the hills of Campagnano. Copyrights Postcard. ■

A tutto cioccolato

All chocolate

di Rossella Guarracino

Cioccolata Calda all'Antica

Hot chocolate of old

Ingredienti per 4 persone:

+ 150 g di cioccolato fondente
+ 500 ml di latte
+ 200 ml di panna fresca
+ 2 cucchiai di zucchero
+ un pochino di cannella
+ un pizzico di sale (poco poco)

Cominciamo con il classico dei classici: la cioccolata calda in tazza. Per una colazione a tutta energia o un rilassante pomeriggio in compagnia delle amiche.

PROCEDIMENTO:

• Grattugiate il cioccolato in una casseruola e fatelo fondere a bagnomaria.

• Aggiungete il latte e un pochino di sale. Mettete sul fuoco e lasciate andare a calore moderato, mescolando spesso.

• Incorporate la panna, lo zucchero e la cannella e fate cuocere ancora per 5-6 minuti.

• Spegnete e fate riposare un pochino prima di servire.

That chocolate is good for the soul and for the mood is scientifically proven. That it makes also lose weight is a beautiful, recently, news that helps to relieve the guilt for the excesses to which sometimes we let ourselves go.

No one can doubt the almost miraculous power of a beautiful bar of extra dark chocolate eaten in the evening, before going to bed induces sleep and good dreams.

I know, there is nothing safe for health. But there are exception to the rule, in my opinion, indispensable, especially during certain times of the year. The arrival of autumn is undoubtedly one of those moments. The days slowly begin to get shorter, it gets dark early, and then suddenly, after months of beautiful weather and sunny, the first rains arrive and the first colds.

Nothing better than to break the monotonous melancholy with a nice chocolate menu to be enjoyed alone or with friends in moments of despair.

Needless to say, for me, preparing these dishes was a real moment of delight. I enjoyed from the first to the last course, leaving nothing for the next day. Sometimes, you have to sacrifice!

Che il cioccolato sia un toccasana per l'anima e per l'umore è scientificamente provato. Che faccia anche dimagrire è una bella, recente, novità che contribuisce ad alleviare i sensi di colpa per gli eccessi ai quali talvolta ci lasciamo andare.

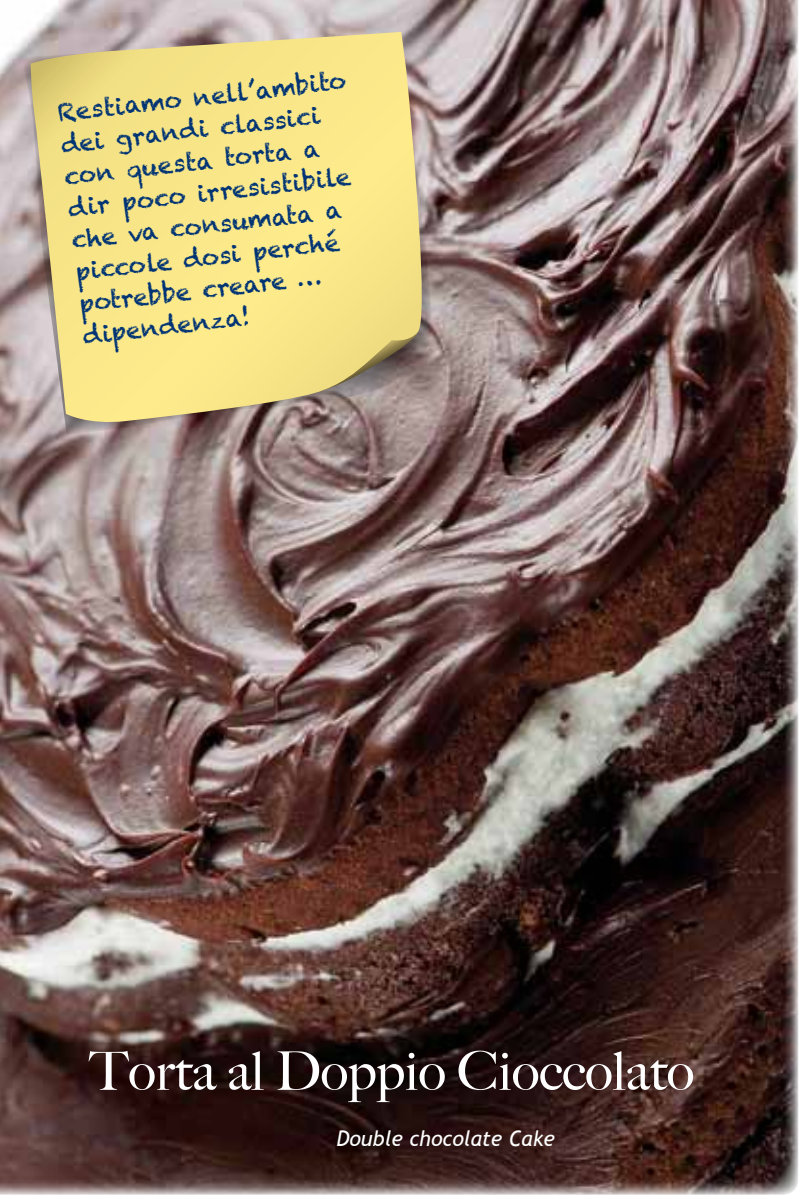
Nessuno può mettere in dubbio il potere quasi miracoloso di una bella tavoletta di extra fondente divorata di sera, prima di andare a letto: concilia il sonno e i buoni sogni.

Lo so, non ha nulla di sano per la salute. Ma ci sono strappi alla regola, a mio parere, indispensabili, specie in certi momenti dell'anno. L'arrivo dell'autunno è senza dubbio uno di questi momenti. Le giornate cominciano lentamente ad accorciarsi, fa buio presto e, all'improvviso, dopo mesi di tempo bello e soleggiato, arrivano le prime piogge e i primi raffreddori.

Niente di meglio che spezzare questa monotona mestizia con un bel menù cioccolatoso da gustare da soli o in compagnia degli amici nei momenti di maggiore sconforto.

Inutile dire che, per me, preparare questi piatti è stato un vero momento di delizia. Ho assaporato dalla prima all'ultima portata, senza lasciare nulla per il giorno dopo.

A volte, bisogna sacrificarsi!



Torta al Doppio Cioccolato

Double chocolate Cake

Ingredienti per 10 persone:

Per la base della torta:
+ 100 g di farina
+ 220 g di mandorle pelate
+ 100 g di cacao amaro
+ 8-9 uova
+ 250 g di zucchero
+ 120 ml di latte
+ 1 bustina di lievito per dolci
+ un pizzico di sale

per la crema al cioccolato:
+ 250 g di cioccolato fondente al 70%
+ 100 ml di panna fresca

per la farcia alla ricotta:
+ 500 g di ricotta
+ 250 ml di panna liquida
+ 80 g di zucchero

PROCEDIMENTO:

• Scaldate il forno a 190° e nel frattempo preparate due teglie uguali di 22 cm, imburrandole e infarinandole.

• Tritate le mandorle. Montate gli albumi a neve ben ferma con un pizzico di sale e una spruzzatina d'acqua. Levateli dalla planetaria e metteteli in frigorifero, poi, montate lungamente le uova con lo zucchero fino a ottenere un composto spumoso.

• In una terrina mescolate le mandorle tritate con la farina, il cacao e il lievito. Incorporate il latte e, subito dopo, le uova e gli albumi. Dividete il composto nelle due teglie e mettete in forno per 20-25 minuti.

• Intanto preparate le creme. Per quella al cioccolato: fate fondere il cioccolato a bagnomaria, poi aggiungete la panna, senza montarla, e mescolate.

• Per quella alla ricotta: montate la panna con lo zucchero e poi incorporatela alla ricotta.

• Assemblate la torta.

• Dividete in due parti ciascun disco di pasta. E farciteli con un velo di crema al cioccolato e con la crema alla ricotta. Sovrapponete i dischi e compattate la torta ricoprendola interamente di crema al cioccolato.

Pane al Cioccolato

Chocolate bread

Mette allegria, questo pane è un vero toccasana. Ideale per la colazione o per un'allegra merenda. Provatelo anche con un velo di marmellata all'arancia o ai frutti di bosco.

Ingredienti per 10 persone:

+ 250 g di farina 00
+ 250 g di farina Manitoba
+ 2 uova
+ 50 g di cacao amaro
+ 50 g di zucchero
+ 250 ml di latte
+ 1 panetto di lievito di birra
+ 75 g di burro
+ un pizzico di sale
+ 100 g di gocce di cioccolato

PROCEDIMENTO:

• Fate intiepidire il latte leggermente e scioglietevi il lievito con lo zucchero.

• Mettete le farine e il cacao nell'impastatrice, versate il latte e cominciate a impastare a velocità moderata. Unite le uova, un pizzico di sale e, per ultimo, il burro morbidissimo a fiocchetti. Impastate a lungo, poi, unite le gocce di cioccolato.

• Trasferite il composto in una teglia imburrata e infarinata. Coprite con foglio di pellicola trasparente e lasciate lievitare in un luogo tiepido.

• Mettete in forno caldo a 180° e fate cuocere per 40-45 minuti.

Pancakes al Cioccolato

The chocolate Pancakes

Ingredienti per 4 persone:

+ 240 g di farina bianca
+ 30 g di cacao amaro
+ 300 ml di latte
+ 150 ml di panna
+ 100 g di zucchero
+ 60 g di burro + quello per ungere la padella
+ zucchero a velo

<u>per la crema al cioccolato:</u>

+ 250 g di cioccolato fondente
+ 300 ml di panna liquida

PROCEDIMENTO:

• Preparate la crema al cioccolato. Sciogliete a bagnomaria il cioccolato, poi mescolatelo alla panna senza montarla. Tenete in caldo.

• Setacciate la farina, il cacao e il lievito in una terrina. A parte, mescolate il latte e la panna con le uova e il burro fuso.

• Unite i due composti evitando di formare grumi. Fate riposare per 20 minuti.

• In un tegame dal fondo spesso, sciogliete una noce di burro. Versatevi al centro un mestolo di composto e lasciatelo cuocere a calore moderato. Quando sul fondo si sarà formata una crosticina, girate il pancake e fate cuocere dall'altro lato.

• Proseguite fino a esaurimento del composto. Teneteli via via in forno caldo, per evitare che si raffreddino.

• Sovrapponete 3-4 pancakes e irrorateli con la salsa al cioccolato.

Se volete preparare per i vostri cari una classica colazione all'americana, provate questi pancakes e vedrete che bel successo otterrete. Mangiateli caldissimi.

Castagne al Cioccolato

The chocolate Chestnut

Ingredienti per 4 persone:

+ 500 g di castagne secche
+ 1 l di latte
+ 250 g di zucchero
+ 350 g di cioccolato fondente
+ 1 dl di liquore Grand Marnier
+ 1 baccello di vaniglia
+ zucchero a velo

PROCEDIMENTO:

• Mettete a bagno le castagne per una notte. Il mattino seguente lavatele e lessatele per 50-60 minuti in una casseruola con il latte, la vaniglia e lo zucchero.

• Una volta cotte, scolatele ed eliminate eventuali pellicine, poi, lasciatele raffreddare.

• Fate fondere il cioccolato a bagnomaria, unite il liquore e mescolate per ottenere una crema fluida e omogenea.

• Versate la crema di cioccolato sulle castagne e servitele, eventualmente spolverandole con dello zucchero a velo.

Arrivano le prime castagne e, allora, approfittiamone per concederci un dessert calorico, ma golosissimo e irresistibile.

Hot chocolate of old

The hot chocolate in the cup. For breakfast all energy or a relaxing afternoon in company of friends.

INGREDIENTS - 4 servings:

+ 150 g of dark chocolate
+ 500 ml milk
+ 200 ml fresh cream
+ 2 tablespoons of sugar
+ a little bit of cinnamon
+ a pinch of salt (very little)

DIRECTIONS:

• Grate the chocolate in a saucepan and melt in a double saucepan.
• Add milk and a pinch of salt. Put on the fire and let it go at a moderate heat, stirring often.
• Stir the cream, sugar and cinnamon and cook for 5-6 minutes, turn off and let it rest a bit before serving.

Double chocolate Cake

We are part of the great classics with this irresistible cake to say the least that should be consumed in small doses because it could be ... addictive!

INGREDIENTS - 10 servings:

For the base of the cake:
+ 100 g of flour
+ 220 g blanched almonds
+ 100 g of cacao
+ 8-9 eggs
+ 250 g of sugar
+ 120 ml milk
+ 1 teaspoon of baking powder
+ a pinch of salt

For the chocolate cream:
+ 250 g dark chocolate 70%
+ 100 ml of fresh cream

For the ricotta filling:
+ 500 g of ricotta
+ 250 ml of liquid cream
+ 80 g of sugar

DIRECTIONS:

• Preheat the oven to 190° and in the meantime prepare two baking sheets and buttering and flouring them.
• Chop the almonds. Beat the egg whites until stiff with a pinch of salt and a dash of water. Remove them and put in the refrigerator, then mounted long the eggs with the sugar until frothy.
• In a bowl mix the ground almonds with flour, cacao and baking powder. Stir milk and, soon after, the eggs and egg whites. Divide the mixture into two baking sheets and bake for 20-25 minutes.
• For the chocolate: melt the chocolate in a double boiler, then add the cream, without mount, and stir.
• For ricotta: whip the cream with sugar and then add ricotta.
• Assemble the cake.
• Divide into two parts, each disc of dough. And fill them with a thin layer of cream and chocolate and the cream cheese.

Chocolate bread

It brings fun, this bread is a blessing. Ideal for breakfast or for a cheerful snack. Try it with a layer of jam or orange berries.

INGREDIENTS - 10 servings:
+ 250 g flour 00
+ 250 g of flour Manitoba
+ 2 eggs
+ 50 g cacao
+ 50 g sugar
+ 250 ml milk
+ 1 packet of yeast
+ 75 g of butter
+ a pinch of salt
+ 100 g of chocolate drops

DIRECTIONS:

• Take cool milk slightly and dissolve the yeast and sugar.

• Put the flour and cacao into the mixer, pour milk and begin to knead at low speed. Add the eggs, a pinch of salt, and finally, the soft butter in flakes. Knead for a long time, then, add the chocolate drops.

• Transfer the mixture into a greased and floured baking sheet. Cover with cling film and leave to rise in a warm place.

• Place in a preheated oven at 180 degrees and cook for 40-45 minutes.

The chocolate Pancakes

If you want to prepare for your loved ones a classic American breakfast, try these pancakes and you will see that you will get great success. Eat them hot.

INGREDIENTS - 4 servings:
+ 240 g of white flour
+ 30 g cacao
+ 300 ml milk
+ 150 ml of cream
+ 100 g of sugar
+ 60 g of butter
+ icing sugar

For the chocolate cream:
+ 250 g of dark chocolate
+ 300 ml of liquid cream

DIRECTIONS:

• Prepare the chocolate cream. Melt the chocolate in a double saucepan, then stir the cream without installed it. Keep warm.

• Separately, mix milk and cream with the eggs and melted butter.

• Combine the two mixtures without forming lumps. Let stand for 20 minutes.

• Pour a ladle in the center of the mixture and cook over moderate heat. When the bottom will have formed a crust, flip the pancake and cook the other side.

• Keep them gradually in a hot oven, to avoid them cool.

• Overlap 3-4 pancakes and sprinkle with the chocolate sauce.

The chocolate Chestnut

Come the first chestnuts and, then, let's take advantage to give us a calorie dessert, but luscious and irresistible.

INGREDIENTS - 10 servings:
+ 500 g of dried chestnuts
+ 1 liter milk
+ 250 g of sugar
+ 350 g of dark chocolate
+ 1 dl liqueur Grand Marnier
+ 1 vanilla pod
+ icing sugar

DIRECTIONS:

• Soak the chestnuts overnight. The next morning, wash and cook for 50-60 minutes in a saucepan with milk, vanilla and sugar.
• Once cooked, drain and remove any flaky skin, then leave to cool.
• Melt the chocolate in a double boiler, add the liqueur and stir until creamy fluid and smooth.
• Pour the chocolate cream on chestnuts and serve, possibly sprinkling with icing sugar.

Parchi termali

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
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 5th to October 31st 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 - Forio
tel.: 081 9087111
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 1st to October 31st 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 Aphrodite Apollon

Via Fondolillo – Sant'Angelo
80070 Serrara Fontana (NA)
tel.: 081 999219

Aperto: da Aprile a Ottobre
Dalle 9.00 alle 18.00
Ingresso - € 20 / € 25

Il parco termale è situato in riva al mare, in una delle località più suggestive dell'isola d'Ischia, Sant'Angelo. Il complesso dispone di dodici diverse piscine con acqua dalle temperature variabili dai 20 ai 42 gradi centigradi, due piscine olimpioniche ed una coperta con idromassaggio. Tutte le piscine sono alimentate naturalmente e non sono soggette all'aggiunta di cloro così da mantenere intatte le proprietà terapeutiche dell'acqua e garantire i migliori benefici a chi vorrà usufruirne. Raggiungibile attraverso una piacevolissima passeggiata di pochi minuti ma anche con un pratico taxi boat che dal porticciolo di Sant'Angelo si giunge fino al parco in soli cinque minuti, l'Aphrodite promette angoli di vero paradiso e benessere a quanti decideranno di sceglierlo per immergersi nella natura incontaminata e circondati da un panorama mozzafiato.

Open from April to October
From 9.00 to 18.00
Ticket - € 20 / € 25

The thermal park is placed on the seashore, in one of the most suggestive locations of the island of Ischia, Sant'Angelo. The structure has twelve different pools with water temperatures ranging from 20° to 42°, two Olympic swimming pools and one indoor pool with whirlpool. All pools are fed naturally and are not subject to the addition of chlorine so as to keep intact the therapeutic properties of water and ensure the best benefits to those who want to enjoy it.

Reachable via a pleasant walk of a few minutes, but also with a convenient taxi boat from the port of Sant'Angelo one comes to the park in just five minutes, the Aphrodite promises corners of paradise and prosperity to those who decide to choose to immerse in unpolluted nature and surrounded by breathtaking scenery.

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 di un giardino delle meraviglie.

Open from April 20th to October 14th 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 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 enjoing the benefits of the fountain of Eternal Youth

5. Parco Termale il Castiglione

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

Aperto dal 21 Aprile al 20 Ottobre 2012
Dalle 09.00 alle 19.00
Ingresso - € 22,00 / € 27,00

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

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

Open from April 21st to October 20th 2012
From 9.00 to 19.00
Ticket - € 22,00 / € 27,00

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

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 raffigurazoni 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 ipothermal natural mineral sulphate.

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

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

Parchi termali

Le fonti dell'eterna giovinezza

Thermal parks

The fountain of Eternal Youth

7. '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 7th to October 7th 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.

8. 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 puo 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 trascorrerre momenti piacevoli nel parco o magari, semplicemente mangiare qualcosa, il comodo attracco privato rende il Giardino Eden facilmente raggiungibile.

Open from April 25st to November 2nd 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.

Autonoleggio Balestrieri

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

Non 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!

Don'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

Si effettuano sconti per noleggi settimanali e nei weekend

Ischia Sea

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

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

Ischia 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 tutti i giorni esclusi lunedì, sabato e domenica
ore 09.20 tutti i giorni escluso venerdì - Andata/Ritorno € 33,00
Departure from Ischia Porto at 08.40 every day except Mon-Sat-Sun at 09.20 every day except Friday return ticket € 33,00

- Giro dell'isola d'Ischia - Island Tour
Tutti i giorni tranne sabato e domenica, 1 ora di sosta a S. Angelo - A/R € 18,00
Every day except Saturday and Sunday, 1 hour in S. Angelo - return ticket € 18,00

Partenze da / *Departure from:*
- Ischia porto ore / *at* 14.45
- Casamicciola ore / *at* 14.55
- Lacco Ameno ore / *at* 15.05
- Forio ore / *at* 15.30

- Giro dell'isola di Procida - Island Tour
Ogni martedì, mercoledì e venerdì - A/R € 18,00
Tuesdays, Wednesdays, Fridays - return ticket € 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
Ogni martedì, giovedì e domenica - A/R € 40,00
Tuesdays, Thursdays and Sundays - return ticket € 40,00
Partenze da / *Departure from:*
- Ischia porto ore / *at 09.20*

Altre destinazioni / *Other destinations*:
POMPEI, SORRENTO, PONZA/VENTOTENE

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
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 panoramicissima 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

Oggi l'unica e la più antica ditta ad utilizzare come materia prima nei prodotti cosmetici, i fanghi d'Ischia, provenienti dalle fangaie 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 accorgerete che c'è qualcosa di diverso, sarà la leggerezza a sorprendervi, contemporaneamente, l'olfatto sarà inebriato da un aroma intenso ed equilibrato. Ma è nel palato che ci sarà un'esplosione di sapori, la fragranza della sfoglia, la dolcezza del babba', la freschezza della crema pasticciera, le fragoline innamorate della panna fresca, mmhh … che bontà! Claudio e Silvana, vi aspettano per allietarvi con l'antica tradizione pasticciera Napoletana.

Close your eyes and let your senses free to guide you. At firts 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

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 "Rucolì", intrigante amaro al sapore di rucola e "Limonì", 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 dolciumi, 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', intriguer bitter which leaves a rocket taste in mouth, 'Limonì' 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

Arte, artigianato e sapori dell'Isola d'Ischia

Local products

Art, craft and flavours of the island of 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 perfectbeans!), 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 ■

Mangiar bene

To eat well

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

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

I Paccheri di Gragnano con ripieno alla polpa di scorfano

Le carni delle scorfano così sode, insaporite dall'olio extravergine d'oliva e dai pomodorini del "piennolo", rappresentano genuinità e freschezza. Seguiamo il consiglio di Nicola assaggiando una delle novità di quest'anno e ricevendo una dritta che pochi conoscono. Un altro modo per mangiare lo scorfano capone, infatti, emblema della pesca foriana, è quello di utilizzare la testa, le ali laterali e le spine per preparare un sugo e condire la pasta con pomodorini, mentre il resto viene tagliato a trance e cotto sulla griglia, ma ci regaleremo quest'esperienza la prossima volta.

Vino: Forastera Pietratorcia

La famiglia Elia da sempre coniuga la buona cucina e l'intrattenimento. La stagione sarà ricca di appuntamenti. Chi ne farà richiesta, potrà trovare anche Menù low cost a partire dai 12 fino ai 25 euro, per tre portate a scelta sempre accompagnate dal dessert, ma non perdendo mai di vista la qualità. C'è anche la cucina gluten free per celiaci o la pizza, che è cosa nostra. Lasciatevi consigliare!».

The Gragnano paccheri filled with the pulp of redfish

The meat of redfish well boiled, seasoned with extra virgin olive oil and tomatoes of "piennolo", represent purity and freshness. We follow the Nicola's advice tasting one of the novelties of this year and getting a tip that few know. Another way to eat redfish, in fact, the emblem of the forian fishing, is to use the head, wings and bones to prepare a sauce seasoning pasta with tomatoes, while the rest is cut into slices and cooked on grid, but we'll give this experience the next time.

***Wine:** Forastera Pietratorcia*

Elia family has always combined good food and entertainment. The season will be full of events.

On request, you can also find low cost menu from 12 to 25 €, for three-course always accompanied by dessert, but never losing sight of quality. There is also gluten free food for coeliac or pizza, that is our specialty. Take some advice!».

Trattoria Pizzeria Zì Carmela

à la carte - € 25,00 / € 55,00

Via Mons. Filippo Schioppa, 27
80075 – Forio (NA)
tel.: +39 081 998423
cell.: 3355808536
www.zicarmela.com

Mangiar bene

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

Calamaro farcito con provola su un letto di friarielli

I friarielli conferiscono, con la provola, un gusto più deciso al pesce. In tavola viene servita questa verdura campana, dunque sconosciuta a molti turisti, che solitamente rappresenta un binomio indissolubile con la salsiccia, di cui rappresenta il tradizionale contorno. Secondo la ricetta, il calamaro farcito viene scottato in padella e cotto in forno per qualche minuto per far filare la provola. Tagliato in due, adagiato sui friarielli e accompagnato a un pomodoro confit, è pronto a essere assaggiato. Chi ama la carne e desidera provare consistenze più croccanti può ordinare il Filetto di manzo farcito con Philadelphia e avvolto dallo speck.

Vino: Forastera

Da marzo cambio di timone in cucina, o meglio ai fornelli, del Visconti. A Crescenzo Scotti subentra Pasquale di Massa. Un chef giovane, 30 anni, che si è formato soprattutto all'estero, in Svizzera, e poi in alcuni alberghi dell'isola verde, che avremo modo di conoscere meglio nel corso dei prossimi incontri.

Ristorante Visconti

à la carte - € 36,00 / € 60,00

Via Edgardo Cortese, 18
80077 - Ischia (NA)
tel.: +39 081 991110
www.ristorantevisconti.it

Squid stuffed with provolone on a 'bed' of broccoli

Broccoli with provolone give a stronger taste to the fish. The dish with local vegetable, therefore, unknown to many tourists, usually represents an inseparable couple with the sausage, which is the traditional side order. According to the recipe, stuffed squid is cooked in a pan and baked in the oven for a few minutes until the cheese is melted and thready. Cut in two part, lying on the broccoli and served with a tomato confit, is ready to be tasted. Those who love and want to try the meat crisper textures, can order the Stuffed Fillet of Beef with Philadelphia and wrapped in the bacon.

***Wine:** Forastera*

From March the 'helm' in the Visconti kitchen changes. Pasquale Di Massa replaces Crescenzo Scotti. A young chef, 30 years, which is mostly made abroad, in Switzerland, and then in a few hotels on the green island , which we will learn more over in the next meetings.

To eat well

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

Linguine ai gamberoni

E' una storia lunga quella del ristorante Il Delfino: comincia nel 1920 con Giuseppe Ballirano e di generazione in generazione arriva ai giorni nostri con lo slancio e la passione di sempre.

Non poteva essere altrimenti per chi ha servito Angelo Rizzoli e Pietro Nenni negli anni in cui nella vicina piazza Santa Restituta si "inventava" il turismo ad Ischia; per chi ha intrattenuto ai suoi tavoli Giovanni Agnelli e Fred Bongusto negli anni in cui a Lacco Ameno era arrivata la "Dolce Vita".

Il filo conduttore è sempre lo stesso: la qualità della materia prima, il rapporto di fiducia con i pescatori locali che assicura sempre un pescato fresco.

Le linguine ai gamberoni sono il piatto simbolo di questa qualità negli ingredienti: tutti i sapori sono amalgamati tra loro, si esaltano a vicenda completandosi.

I pomodori "ceraselle", con il tipico sapore dolce derivato dal terreno vulcanico su cui sono coltivati. E poi l'olio extravergine d'oliva, il vino bianco fatto evaporare durante la cottura, il prezzemolo.

Tutto questo dà vita ad un piatto nel quale acqua e fuoco sembrano fondersi come successo millenni fa durante la nascita dell'isola.

Vino: bianco locale di uve Biancolella.

di Antonio Castagliuolo

Ristorante Il Delfino

à la carte - € 20,00 / € 60,00

Corso A. Rizzoli, 116
80076 – Lacco Ameno (NA)
tel.: +39 081 900252
www.ildelfino.eu

Linguine with prawns

It is a long history that one of the 'Il Delfino' restaurant begins in 1920 with Giuseppe Ballirano and goes on from generation to generation with enthusiasm and passion.

It could not be otherwise for those who have served Angelo Rizzoli and Pietro Nenni when the nearby Piazza St. Restituta "invented" tourism in Ischia, for those who have entertained at their tables Giovanni Agnelli and Fred Bongusto when in Lacco Ameno arrived the "Dolce Vita".

The underlying theme is always the same: the quality of the raw material, the relationship of trust with local fishermen who always ensures a fresh catch.

Linguine with prawns are the signature of this qualit: the flavours are blended together with tomatoes "ceraselle", typical sweet taste derived from volcanic soil. And then the extra virgin olive oil, white wine evaporated during cooking, the parsley.

All this gives life to a dish in which fire and water seem to merge as happened millennia ago during the birth of the island.

***Wine**: local white grape Biancolella.*

Mangiar bene

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

Mezzemaniche ai calamaretti

Il protagonista di questo piatto naturalmente è il calamaretto, insaporito da aglio, olio, un goccio di vino, qualche pomodorino e una punta di peperoncino. Niente congetture, niente fronzoli. La semplicità contribuisce a esaltarne la sua freschezza. Il pesce, infatti, arriva sempre con la paranza. Dal nostro mare si porta in tavola la pezzogna, che vive in profondità tra Ischia e Capri, i cocci, gli scorfani, le spigole, l'orata, qualche volta la corvina, un pesce raro ma assai saporito, e poi dentici, i predentici dalle carni delicatissime. Qualche ragazzo, ci raccontano i proprietari, ha declinato il dolce, proprio per non coprire il sapore del mare e minacciando persino di non lavarsi i denti. Avrà ragione, ma la ciliegina sulla torta, per me, sono i gelati artigianali preparati da Salvatore. In particolare quello al limone dal sapore così vero e intenso grazie agli agrumi biologici della sua terra. Il resto lo regalerà la vista imponente del Castello Aragonese, il rumore del mare e il canto dei gabbiani, tant'è vero che per molti questo ritrovo è un appuntamento fisso, anche solo per un caffè.

Vino: Euposia

di Alessia Impagliazzo

Ristorante Cocò

à la carte - € 36,00 / € 55,00

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

Mezzemaniche with squid

The protagonist of this course is the squid, flavoured with garlic, olive oil, a splash of wine, some cherry tomatoes and a pinch of pepper. No guesswork, no frills. The simplicity helps to enhance its freshness. The fish, in fact, always comes with the fishing boat. From our sea brings to the table the pezzogna, who lives in depths between Ischia and Capri, the shards, the scorpion fish, sea bass, sea bream, sometimes corvina, a rare fish but very tasty, and then sea breams with delicate meat. Some boy, tell us the owners, declined dessert, in order not to cover the taste of the sea and even threatened to not brush teeth. He will be right, but the icing on the cake, for me, are the ice creams prepared by Salvatore. In particular, the lemon flavour, so real and intense, thanks to organic citrus of its land. The rest will be given by the impressive view of the Aragonese Castle, the sound of the sea and singing seagulls, so much so that for many, this meeting is a regular event, even just for a coffee.

***Wine:** Euposia*

To eat well

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

I prodotti di una cucina "Vista Mare"

La torre di S. Angelo in lontananza immersa nelle mille tonalità di un blu intenso, il tramonto di una tiepida giornata di autunno e l'ospitalità tipica di un Foriano "Di origine Controllata e Garantita": siamo al Punta Chiarito, magica oasi di relax, 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, chef giovane ed eclettico, disposto ad aprirci le porte della sua cucina "Vista Mare" e raccontarci qualche suo piccolo segreto gastronomico. Il piatto che attualmente descrive meglio la sua cucina è l'insalata di coniglio con gamberi, la burrata e il the matcha, perché prende un po' tutti gli aspetti del nostro territorio e li fa girare nel verso giusto.

E per concludere un dolce dal sapore inconsueto SUD, biscuit al cioccolato, crema al cioccolato bianco aromatizzata al pepe ed Estragon, gelatina all'arancia. Estrema esaltazione dei sapori nostrani.

Insomma, panorama da sogno, forte sensazione di intimità, cucina tradizionale e creativa: il Punta Chiarito è sicuramente la location perfetta per una cena romantica.

Ristorante Chiarito

à la carte - € 35,00 / € 60,00

Via Sorgeto, 51
80075 - Forio (NA)
tel.: +39 081 908102
www.puntachiarito.it

Products of a 'Sea Vew' cuisine

The tower of St. Angel in the distance nestled in a thousand shades of deep blue, the twilight of a warm autumn day and the hospitality of a Forian man "Controlled and Guaranteed Denomination of Origin": we are at Punta Chiarito, magical oasis, nestled in the Sorgeto Bay, which this year has entered the scene of the catering island quality.

The protagonist of this new adventure is Ermanno Nicolella, young and eclectic chef, willing to open up the doors of his kitchen "Sea View" and tell us some little gourmet secret. The dish that best describes his current kitchen is the rabbit salad with shrimp, burrata and the matcha, because it takes a bit all aspects of our territory and runs them in the right direction.

And finally a sweet unusual taste SOUTH, biscuit chocolate, white chocolate cream flavoured with pepper and tarragon, orange jelly. Extreme exaltation of local tastes.

In short, unique landscape and a strong sense of intimacy, traditional and creative cuisine: the Punta Chiarito is definitely the perfect location for a romantic dinner.

Ristoranti

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

1. Ristorante il Capannaccio

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

à la carte - € 10,00 / € 40,00

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

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

In the ancient Via Baiola, halfway between Fango and Monterone, the restaurant Il Capanaccio 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.

2. Ristorante Gennaro

Via Porto, 64 - Ischia Porto (Rive Droite)
tel. - fax: 081 992917 - 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 Bellavista

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

à la carte - € 15,00 / € 35,00

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

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

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

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

4. Ristorante Pizzeria Oasis Piano Bar

Baia di Citara - Forio
tel.: 081 908163 - www.ristoranteoasis.it

à la carte - € 36,00 / € 55,00

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

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

Ristoranti

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

5. Ristorante Coquille

Corso Vittoria Colonna, 108
tel. 081 4972401 - www.cortedegliaragonesi.it

Il colore candido del bianco è il leitmotiv di questo luogo sofisticato di ispirazione metropolita. 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 sophisticate 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.

6. La Rondinella da Anna

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

à la carte - € 15,00 / € 40,00

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

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

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

Restaurants

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

7. Ristorante La Casereccia

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

à la carte - € 20,00 / € 50,00

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

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

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

The air of the island will 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.

8. Ristorante Pizzeria La Pietra

Via Giovanni Mazzella, 112 – Forio
tel.: 081 998607

à la carte - € 10,00 / € 35,00

1927 è la data impressa sulla roccia di tufo e segna l'inizio della taverna La pietra, intorno ad un incantevole giardino a picco sul mare.

Un nuovo restyling ha portato a nuovo splendore rendendolo a voi un locale unico, elegante e alla portata di tutti… dove oltre alle specialità marinare e alla ricchissima cantina potrete gustare anche il tipico 'Coniglio all'ischitana'.

Con il dolce sottofondo del piano bar… senza dimenticare la macchina fotografica per immortalare quanto di incantevole c'è in questo posto.

1927 is the date imprinted on the tuff rock and marks the beginning of the tavern 'La Pietra', surrounding by an enchanting garden overlooking the sea.

A new restyling has restored it to its former beauty, making it something unique, elegant and within everybody's reach… where in addition to seafood specialties and rich wine cellar, one can taste also the typical rabbit stewed in a tomato, wine and herb sauce.

With the soft background music in the piano bar... do not forget your camera to capture what a lovely place is this.

Ristoranti

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

9. Ristorante da Gisella

Loc. Sorgeto (Panza)
tel.: 081 909390

à la carte - € 20,00 / € 45,00

Situato sopra la baia di Sorgeto (famosa per le sue sorgenti) a picco sul mare e circondato da vigneti, Il Ristorante da GISELLA é formato da una equipe completamente femminile, e presenta piatti della cucina tradizionale ischitana rivisitati dall'abilità e dal lavoro unisono delle chef e dall'accurato servizio. I piatti sono presentati nella abbondante ridondanza della tradizione, a cui partecipano una accurata scelta di ingredienti, grazie all'orto e al pescatore personale del ristorante. Un ampio parcheggio a disposizione della clientela. La fermata dell'autobus ed il più vicino borgo di Panza distano 1,2 km.

Located above the Sorgeto Bay (famous for its thermal sources), overlooking the sea and surrounded by vineyards, DA GISELLA Restaurant consists of a women staff and presents local dishes according to island tradition. Able chef will offer an accurate service. The dishes involves a careful selection of ingredients, thanks to the garden and the personal fisherman of the restaurant. Ample parking available for guests. The bus stop and the nearest village of Panza is 1.2 km away.

10. Ristorante Bracconiere

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

à la carte - € 25,00 / € 40,00

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

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

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

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

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

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

Restaurants

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

11. Trattoria il Focolare

Via Cretaio al Crocefisso, 3 – Barano
tel.: 081 902944 - 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'Ambra vi accoglierà raccontandovi la storia dell'isola verde che ha una forte tradizione contadina.

In cucina Agostino e Francesco si scateneranno 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'Ambra 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.

12. Ristorante Pizzeria Da Luca

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

à la carte - € 10,00 / € 30,00

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

Due ampie sale, una dedicata completamente ai giovani, il "TUTTO PIZZA SHOW", con buona musica, e tutta la pizza che vuoi pagando sempre 10,00 euro.
Ad una condizione però!
La regola vale solo se riuscirete a mangiarla per intero, senza lasciare neppure una briciola!

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

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

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

Sposarsi ad Ischia

Rendi il tuo giorno speciale indimenticabile

Il giorno più romantico della Tua vita

Romantica Wedding & Banqueting

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

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

di Lidia Ianuario

"Your very romantic special day"

The Park Hotel & Terme Romantica (overlooking the Gulf of Naples, fine dining, AIBES barman) makes your wedding day fabulous like a baby's thought: personalized menu, place-cards and tableau, wedding cakes, entertainment for children. After the magic of a classical music, the scent of a flower arrangement or the shot that captures a moment, the memory of emotions (on-demand services), you can accommodate here, taking advantage of the swimming pool or spa treatments. On the island since 1963, there are also structures, renewed annually, with indoor and outdoor halls: the Belvedere Restaurant, in pastel colors (260 seats), the Restaurant Eden, a paradisiac beauty and the Thermal Park (up to 500 seats) with splendid pools with the image of the married couple like suspended in midair through the gazebo near the pool; the Terrace Concert or the Blue Suite for a rendezvous. It is the best way to begin a walk of life together, with the smile of those who do not come back. ■

Wedding in Ischia

Make your special day unforgettable

"Il Matrimonio al Paradiso"

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

"Your Wedding in Paradise"

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

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

PARADISO TERME & RESORT

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

"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

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 6069506

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

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 Catarì
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

CASAMICCIOLA TERME

ISCHIA

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

BARANO D'ISCHIA

Pizzeria Da Pasquale
Via Sant'Angelo, 79
80070 - Serrara Fontana
Tel.: +39 081 904208

Autobus ad Ischia

EAVBUS
Socio Unico Ente Autonomo Volturno Srl

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

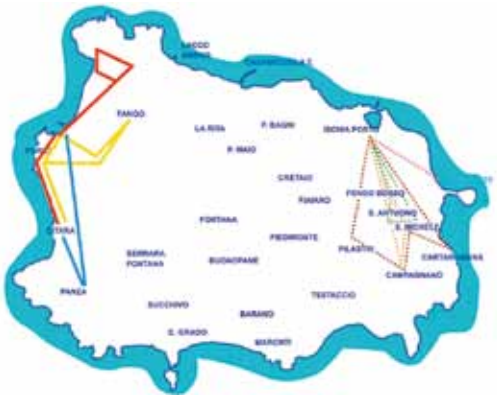
LINEA CD - Circolare Destra:
ISCHIA PORTO - VARIANTE ESTERNA - BARANO - - FONTANA - SERRARA - CAVA GRADO - FORIO - - LACCO AMENO - CASAMICCIOLA - ISCHIA PORTO
Partenze da Ischia porto dalle 04.20 alle 01.50 ogni 30/15 min.

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

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

LINEA 2 ISCHIA PORTO - CASAMICCIOLA - - LACCO AMENO - FORIO - CITARA (Giardini Poseidon)
Si effettua in primavera e estate.
Partenze da Ischia porto dalle 08.20 alle 21.10 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 21.48 ogni 30/15 min.



LINEA 7 ISCHIA PORTO - ISCHIA PONTE - - ISCHIA PORTO
Partenze da Ischia porto dalle 06.30 alle 17.45 ogni 30/15 min.

LINEA 7C ISCHIA PORTO - INCROCIO VIA NUOVA CARTAROMANA - CARTAROMANA - e viceversa
Partenze da Ischia porto dalle 10.00 alle 00.00 ogni 30 min.

LINEA 7P ISCHIA PORTO - VIA PONTANO - - ISCHIA PORTO
Partenze da Ischia porto dalle 09.10 alle 21.30 ogni 30 min.

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

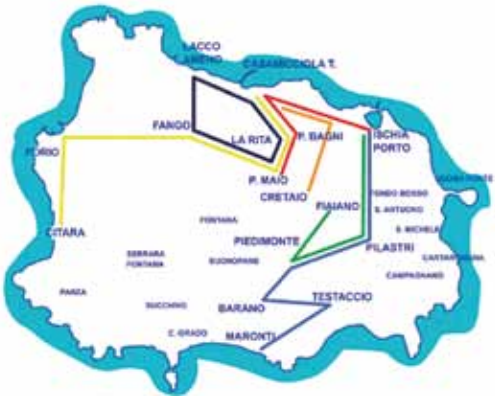
LINEA 15 PORTO - PALAZZETTO - VIA PONTANO - ISCHA PONTE - PALAZZETTO - ISCHIA PORTO - - VIA QUERCIA - PORTO
Partenze da Ischia Porto dalle 08.10 alle 20.50 ogni 60/80 min.

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

LINEA C13 PORTO - VIA DELLE TERME - PILASTRI - - S.ANTUONO - CAMPAGNANO - S.ANTUONO - - S.MICHELE - CARTAROMANA - P.EROI - PORTO
Partenze da Ischia Porto dalle 05.40 alle 23.35 ogni 50/60 min.

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

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



LINEA 3 ISCHIA PORTO - P. MARINA - - P. BAGNI - LA RITA - P. MAIO - FANGO - - P. MAIO - P.ZZA MARINA - ISCHIA PORTO

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 00.30 ogni 35 min.

LINEA 5 ISCHIA PORTO - PILASTRI - - PIEDIMONTE - TESTACCIO - MARONTI - e viceversa

Partenze da Ischia porto dalle 05.40 alle 14.30 ogni 30/10 min.

LINEA 6 ISCHIA PORTO - PILASTRI - - PIEDIMONTE - FIAIANO e viceversa

Partenze da Ischia porto dalle 05.45 alle 00.20 ogni 30/10 min.

LINEA 14 P.MARINA - PIAZZA BAGNI - - LA RITA - PIAZZA MAIO - FANGO - FORIO - - CITARA - FORIO - FANGO - PIAZZA MAIO - - PIAZZA MARINA

Partenze da P.zza Marina dalle 05.55 alle 20.45 ogni 20/80 min.

LINEA 16 P.ZZA MARINA - P.ZZA S.PASQUALE - - CRETAIO - PIAZZA BAGNI - VIA PRINCIPESSA MARGHERITA - PIAZZA MARINA - LACCO AMENO - 167 - FANGO - 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 - PANZA - SERRARA - - FONTANA - SERRARA- PANZA - CITARA

Si effettua dal 1 luglio al 2 settembre.

Partenze da Citara dalle 10.05 alle 18.45 ogni 60 min.

LINEA 10 FIAIANO - PIEDIMONTE - - TESTACCIO - MARONTI e viceversa

Si effettua dal 1 luglio al 2 settembre.

Partenze da Fiaiano dalle 08.15 alle 19.55 ogni 30/55 min.

LINEA 11 SERRARA - FONTANA - BARANO - MARONTI e viceversa

Si effettua dal 1 luglio al 2 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 15/06/2012

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
· Eliporto 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

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

Orari marittimi

Partenza *Departure*	Arrivo *Arrival*	Imbarco *From*	Scalo *Stop*	Destinazione *To*	Armatore *Company*	Mezzo *Ship*	Nota *Note*
04:10	05:10	Pozzuoli		Ischia	Medmar	Traghetto	Regionale - Esclusi Giovedì e Domenica
05:00	05:25	Procida		Ischia	Medmar	Traghetto	Regionale - Esclusi Giovedì e Domenica
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	Obbligo serv. pubblico - Feriale
07:40	08:40	Napoli Beverello	Procida	Ischia	Caremar	Aliscafo	Fino al 15.10.12
08:10	09:10	Napoli Beverello		Forio	Alilauro	Aliscafo	Obbligo serv. pubblico - Feriale
08:15	09:25	Pozzuoli		Casamicciola	Medmar	Traghetto	Obbligo serv. pubblico
08:25	08:40	Procida		Ischia	Caremar	Aliscafo	Fino al 15.10.12
08:25	09:25	Napoli Beverello	Procida	Casamicciola	Snav	Aliscafo	
08:35	09:55	Calata Porta Massa		Ischia	Medmar	Traghetto	Obbligo serv. pubblico
08:40	09:40	Napoli Beverello	Procida	Ischia	Caremar	Aliscafo	Dal 16.10.12
09:00	10:10	Pozzuoli	Procida	Ischia	Caremar	Traghetto	
09:10	09:50	Napoli Mergellina		Ischia	Alilauro	Aliscafo	Residuale
09:10	09:30	Procida		Casamicciola	Snav	Aliscafo	
09:30	10:15	Sorrento		Ischia	Alilauro	Aliscafo	Estivo dal 01/04 al 31/10
09:30	09:50	Procida		Ischia	Caremar	Aliscafo	Dal 16.10.12
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	
09:40	11:00	Napoli Beverello	Ischia	Forio	Alilauro	Aliscafo	Obbligo serv. pubblico
10:15	11:25	Pozzuoli	Procida	Casamicciola	Caremar	Traghetto	
10:40	11:40	Napoli Beverello	Ischia	Forio	Alilauro	Aliscafo	Obbligo serv. pubblico
10:40	11:30	Napoli Beverello		Ischia	Alilauro	Aliscafo	Obbligo serv. pubblico
10:45	12:20	Calata Porta Massa	Procida	Ischia	Caremar	Traghetto	
10:55	11:25	Procida		Casamicciola	Caremar	Traghetto	
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	13:10	Napoli Mergellina		Ischia	Alilauro	Aliscafo	Residuale
12:30	13:30	Napoli Beverello	Procida	Casamicciola	Snav	Aliscafo	
12:55	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	14:55	Procida		Ischia	Caremar	Traghetto	
14:35	15:35	Napoli Beverello	Ischia	Forio	Alilauro	Aliscafo	Obbligo serv. pubblico
14:35	15:20	Napoli Beverello		Ischia	Alilauro	Aliscafo	Obbligo serv. pubblico
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
15:45	17:00	Calata Porta Massa		Casamicciola	Caremar	Traghetto	
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	Estivo dal 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	18:20	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	
20:20	21:05	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	

La redazione non è responsabile per eventuali modifiche ed annullamento delle corse in tabella, per sicurezza si consiglia di contattare le biglietterie:

- **Alilauro** **Ischia:** 0814972242 - **Forio:** 0814972255 - **Beverello:** 0814972252 - **Mergellina:** 0814972249
- **Medmar** **Ischia / Beverello:** 0813334411

Partenza *Departure*	Arrivo *Arrival*	Imbarco *From*	Scalo *Stop*	Destinazione *To*	Armatore *Company*	Mezzo *Ship*	Nota *Note*
02:30	03:45	Ischia	Procida	Pozzuoli	Medmar	Traghetto	Regionale - Esclusi Giovedì e Domenica
02:30	03:00	Ischia		Procida	Medmar	Traghetto	Regionale - Esclusi Giovedì e Domenica
04:30	05:30	Ischia		Pozzuoli	Medmar	Traghetto	Feriale - Obbligo serv. pubblico
06:20	07:30	Casamicciola		Pozzuoli	Medmar	Traghetto	Obbligo serv. pubblico
06:20	07:20	Ischia	Procida	Napoli Beverello	Caremar	Aliscafo	
06:20	06:35	Ischia		Procida	Caremar	Aliscafo	
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
07:00	07:50	Forio		Napoli Beverello	Alilauro	Aliscafo	Feriale - Obbligo serv. pubblico
07:10	07:25	Casamicciola		Procida	Snav	Aliscafo	
07:10	08:15	Casamicciola	Procida	Napoli Beverello	Snav	Aliscafo	
07:20	07:50	Ischia		Procida	Caremar	Traghetto	
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	Procida	Calata Porta Massa	Caremar	Traghetto	
08:45	09:10	Ischia		Procida	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
10:00	10:40	Ischia		Napoli Mergellina	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	Estivo 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	14:30	Casamicciola	Procida	Calata Porta Massa	Caremar	Traghetto	
12:55	13:25	Casamicciola		Procida	Caremar	Traghetto	
13:25	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	Scalo a Procida se l'aliscafo 14:30 non parte
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
14:00	14:40	Ischia		Napoli Mergellina	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
16:50	17:50	Ischia	Mergellina	Napoli Beverello	Alilauro	Aliscafo	Residuale
16:50	17:00	Casamicciola		Pozzuoli	Medmar	Traghetto	Obbligo serv. pubblico
16:50	16:30	Ischia		Napoli Mergellina	Alilauro	Aliscafo	Residuale
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	
17:25	18:15	Ischia		Sorrento	Alilauro	Aliscafo	Estivo dal 01/04 al 31/10
17:30	18:00	Casamicciola		Procida	Caremar	Traghetto	
17:30	18:40	Casamicciola	Procida	Pozzuoli	Caremar	Traghetto	
17:40	18:35	Casamicciola	Procida	Napoli Beverello	Snav	Aliscafo	
17:40	18:00	Casamicciola		Procida	Snav	Aliscafo	
19:10	20:10	Ischia	Mergellina	Napoli Beverello	Alilauro	Aliscafo	Obbligo serv. pubblico
19:10	19:50	Ischia		Napoli Mergellina	Alilauro	Aliscafo	Obbligo serv. pubblico
19:25	21:00	Ischia	Procida	Calata Porta Massa	Caremar	Traghetto	
19:25	19:55	Ischia		Procida	Caremar	Traghetto	
19:30	20:30	Ischia		Pozzuoli	Medmar	Traghetto	Residuale - Festivo
19:45	20:50	Ischia	Procida	Napoli Beverello	Caremar	Aliscafo	
19:45	20:05	Ischia		Procida	Caremar	Aliscafo	

Maritime Timetable

The editing is not responsible for any changes or variations of the maritime timetable and recommends that you contact the ticket offices in advance.

- Snav **Casamicciola:** 3487013471 - **Beverello:** 0814285555
- Caremar **Ischia:** 081984818 - **Beverello:** 0815513882 - **Pozzuoli:** 0815262711

Ultimo aggiornamento: *Last update:* 01-10-2012

Giardini La Mortella

Concerti di Musica da Camera

Tutti i weekend di ottobre

ore 17:00

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