

Settembre  
a Ischia è

# Andar per Cantine



dal **20** | al **01**  
settembre | ottobre

29  
settembre  
Coniglio  
Day



**Pro Loco Panza**

ENTE TURISMO E  
INFO POINT ISOLA D' ISCHIA

con il patrocinio:




COMUNE DI FORIO

Benvenuti nel cuore delle nostre tradizioni / Welcome to the heart of our traditions

Sull'isola culla della Magna Grecia, dove da ventinove secoli le viti portate dai Greci di Eubea hanno trovato una terra d'elezione, il ritorno settembrino di "Andar per cantine 2023" rinnova e consolida l'antica cultura del simposio. Per la sua quindicesima edizione, dal 20 settembre al 1° ottobre, saranno ancora più numerose le cantine che accoglieranno gli ospiti in allegria, orgogliose di proporre il frutto inebriante dell'intenso e appassionato lavoro di un anno nelle vigne. Protagoniste da sempre del paesaggio ischitano, modellato dall'uomo nel tempo proprio per favorire la coltivazione della vite sulle colline che guardano il mare, nelle valli assolate, sui pendii del maestoso Epomeo, sulle terrazze esposte ai venti marini, fin nei punti più impervi della costa rocciosa.

L'intenso programma di passeggiate, incontri ed eventi speciali, da condividere con altri viaggiatori, consentirà ad ogni partecipante di costruirsi l'esperienza a misura dei propri passi, dei propri gusti e delle proprie curiosità. Emozioni e suggestioni da vivere lungo gli itinerari con i nomi dei vitigni che hanno fatto onore all'isola di Tifeo: nelle cantine, dove si ripeterà il rito del simposio esaltato nei versi eterni della Coppa di Nestore e nel tradizionale brindisi ischitano; nei ritrovi serali, per godere insieme lo spettacolo del tramonto e la magia della sera, gustando i vini e gli altri frutti della fertile terra vulcanica. Nei primi giorni d'autunno, nel tempo della vendemmia, accompagnati dai profumi intensi del mosto e delle erbe aromatiche, accolti dall'empatia degli isolani, Ischia torna ad aprire il suo cuore verde a chi amerà esplorarlo. Buon viaggio...

 *On the island cradle of Magna Graecia, where for twenty-nine centuries the vines brought by the Greeks of Eubea have found a land of choice, the September return of "Andar per cantine 2023" renews and consolidates the ancient culture of the symposium. For its fifteenth edition, from 20 September to 1 October, there will be even more wineries that will cheerfully welcome guests, proud to offer the heady fruit of a year's intense and passionate work in the vineyards. Always protagonists of the Ischia landscape, shaped by man over time precisely to favor the cultivation of vines on the hills overlooking the sea, in the sunny valleys, on the slopes of the majestic Epomeo, on the terraces exposed to the sea winds, even in the most inaccessible points of the rocky coast. The intense program of walks, meetings and special events, to be shared with other travellers, will allow each participant to build the experience according to their own steps, tastes and curiosities. Emotions and suggestions to be experienced along the itineraries with the names of the vines that have brought honor to the island of Tifeo: in the cellars, where the rite of the symposium will be repeated, exalted in the eternal verses of the Coppa di Nestore and in the traditional Ischia toast; in the evening gatherings, to enjoy the spectacle of the sunset and the magic of the evening together, tasting the wines and other fruits of the fertile volcanic earth. In the first days of autumn, in the time of the harvest, accompanied by the intense aromas of the must and aromatic herbs, welcomed by the empathy of the islanders, Ischia once again opens its green heart to those who love to explore it. Have a good trip...*

**"ANDAR PER CANTINE" - Info e prenotazioni +39 081908436 [www.prolocopanaischia.it](http://www.prolocopanaischia.it)**

si ringrazia

**POSEIDON**  
giardini poseidon terme

**BORGO**  
**ROMANTICA**  
RESORT & SPA

**alilauro**

**suditaliahotels**  
counting four generations

**eastHotels**

hotel terme  
\*\*\*\*  
**tritone**  
resort & spa

## PERCORSI E SENTIERI/ Paths and trails

**20** **MERCOLEDÌ**  
mattina ore 10.00

Partenza da Piazza S.Leonardo, Panza

**PERCORSO BIANCOLELLA** | Cantine: CANTINA SCARDECCHIA  
ANTICA FATTORIA GRECA - TENUTA COLELLA € 35

**PERCORSO PIEDIROSSO** | Cantine: PASSARIELLO  
TENUTA SPADARA - CANTINE TOMMASONE € 35

**IL SENTIERO DELLE DUE BAIE** € 30  
Partenza ore 09:30 - Degustazione presso Antica Fattoria Greca

**20** **MERCOLEDÌ**  
pomeriggio ore 15.00

Partenza da Piazza S.Leonardo, Panza

**PERCORSO PIEDIROSSO** | Cantine: CANTINA TOMMASONE  
CANTINA PASSARIELLO - CANTINE PIETRATORCIA € 35

**PERCORSO SAN LUNARDO** | Cantine: CANTINA DI PELLICCIONE  
AZIENDA AGRICOLA FILIPPO FLORIO - AGRITURISMO GIASOLE € 35

**PERCORSO BIANCOLELLA** | Cantine: TENUTA COLELLA  
CANTINA BELLAVISTA - TENUTA CEST LA VIE € 35

**21** **GIOVEDÌ**  
mattina ore 10:00

Partenza da Piazza S.Leonardo, Panza

**PERCORSO PIEDIROSSO** | Cantine: CANTINA SCARDECCHIA  
CANTINA PASSARIELLO - CANTINE TOMMASONE € 35

**PERCORSO EPOMEO** | Cantine: A' CANTIN E CIR'  
A 'CANTINA DI NONNO MICHELE DA TONY - CANTINA RAUSTELLA € 35

**21** **GIOVEDÌ**  
pomeriggio ore 15:00

Partenza da Piazza S.Leonardo, Panza

**PERCORSO EPOMEO** | Cantine: 'A CANTIN LU SCULTOR  
A 'CANTINA DI NONNO MICHELE DA TONY - CANTINA 'U SCILATURO € 35

**PERCORSO PIEDIROSSO** | Cantine: CANTINA PASSARIELLO  
AZIENDA AGRICOLA VILLA SPADARA - CANTINE PIETRATORCIA € 35

**PERCORSO ARAGONESE** | LA VIGNA DEL CASTELLO  
DISTILLERIE ARAGONESI ritrovo ore 15.00 Piazzale delle Alge Ischia Ponte € 40

**FRASSITELLI AL TRAMONTO** € 40  
Partenza ore 16:00 - Degustazione presso Tenuta Frassitelli



## PERCORSI E SENTIERI/ Paths and trails

**22** **VENERDÌ**  
mattina ore 10.00

Partenza da Piazza S.Leonardo, Panza

**PERCORSO EPOMEO** | Cantine: 'A CANTIN 'E CIR'  
A 'CANTINA DI NONNO MICHELE DA TONY' - 'A CANTINA LU SCULTORE' € 35

**PERCORSO FORASTERA** | Cantine: TENUTA COLELLA  
ANTICA FATTORIA GRECA - CANTINA SCARDECCHIA € 35

**IL SENTIERO DELLE CASE DI PIETRA**  
Partenza ore 9.30 - Degustazione presso CANTINA CALIMERA € 35

**22** **VENERDÌ**  
pomeriggio ore 15.00

Partenza da Piazza S.Leonardo, Panza

**PERCORSO FRASSITELLI** | Cantine: 'A CANTIN 'E CIR'  
CANTINA CALIMERA - CANTINA 'U SCILATURO' € 35

**PERCORSO PIEDIROSSO** | Cantine: CANTINA PASSARIELLO  
AZIENDA AGRICOLA VILLA SPADARA - CANTINA PIETRATORCIA € 35

**PERCORSO SAN LUNARDO** | Cantine: CANTINA PELLICCIONE  
CANTINA FILIPPO FLORIO - TENUTA GIASOLE € 35

**PERCORSO FORASTERA** | Cantine: TENUTA COLELLA  
ANTICA FATTORIA GRECA - CANTINA SCARDECCHIA € 35

**23** **SABATO**  
mattina ore 10:00

Partenza da Piazza S.Leonardo, Panza

**PERCORSO EPOMEO** | Cantine: 'A CANTIN LU SCULTOR  
A 'CANTINA DI NONNO MICHELE DA TONY' - CANTINA RAUSTELLA € 35

**PERCORSO SAN LUNARDO** | Cantine: CANTINA DI PELLICCIONE  
AZIENDA AGRICOLA FILIPPO FLORIO - AGRITURISMO GIASOLE € 35

**23** **SABATO**  
pomeriggio ore 15:00

Partenza da Piazza S.Leonardo, Panza

**PERCORSO FRASSITELLI** | Cantine: 'A CANTIN 'E CIR'  
CANTINA U' SCILATURO - A 'CANTINA DI NONNO MICHELE DA TONY' € 35

**PERCORSO PIEDIROSSO** | Cantine: CANTINA SCARDECCHIA  
CANTINA BELLAVISTA - CANTINE PIETRATORCIA € 35

**PERCORSO ARAGONESE** | LA VIGNA DEL CASTELLO  
DISTILLERIE ARAGONESI ritrovo ore 15.00 Piazzale delle Alghe Ischia Ponte € 40

**IL SENTIERO DELL'EREMO AL TRAMONTO**  
Ore 16:00 - Degustazione da Miscillo con musiche popolari € 40



## PERCORSI E SENTIERI/ Paths and trails

**DOMENICA**  
**24** mattina ore 10.00

Partenza da Piazza S.Leonardo, Panza

**PERCORSO EPOMEO** | Cantine: 'A CANTINA LU SCULTORE  
A' CANTINA DI NONNO MICHELE DA TONY - CANTINA CALIMERA € 35

**PERCORSO BIANCOLELLA** | Cantine: CANTINA SCARDECCHIA  
ANTICA FATTORIA GRECA - TENUTA CEST LA VIE € 40

**IL SENTIERO DELLA MADONNINA DI BUTTAVENTO** € 45  
Partenza ore 9:30 - Degustazione Tenuta del Cannavale

**DOMENICA**  
**24** pomeriggio ore 15.00

Partenza da Piazza S.Leonardo, Panza

**PERCORSO FRASSITELLI** | Cantine: 'A CANTIN 'E CIR'  
CANTINA U' SCILATURO - CANTINA RAUSTELLA € 35

**PERCORSO PIEDIROSSO** | Cantine: CANTINA SCARDECCHIA  
CANTINA PASSARIELLO - CANTINE PIETRATORCIA € 35

**PERCORSO SAN LUNARDO** | Cantine: CANTINA DI PELLICCIONE  
AZIENDA AGRICOLA FILIPPO FLORIO - AGRITURISMO GIASOLE € 35

**PERCORSO EPOMEO** | Cantine: CANTINA CALIMERA  
TENUTA COLELLA - CANTINA BELLAVISTA € 35

**LUNEDÌ**  
**25** mattina ore 10:00

Partenza da Piazza S.Leonardo, Panza

**PERCORSO BIANCOLELLA** | Cantine: CANTINA SCARDECCHIA  
TENUTA COLELLA - CANTINA CALIMERA € 35

**PERCORSO EPOMEO** | Cantine: CANTINA RAUSTELLA  
A' CANTIN E CIR' - A CANTINA LU' SCULTORE € 35

**IL SENTIERO DELLE DUE BAIE** € 30  
Partenza ore 9.30 - Degustazione presso Antica Fattoria Greca

**LUNEDÌ**  
**25** pomeriggio ore 15:00

Partenza da Piazza S.Leonardo, Panza

**PERCORSO FRASSITELLI** | Cantine: 'A CANTIN 'E CIR'  
CANTINA U' SCILATURO - CANTINA RAUSTELLA € 35

**PERCORSO PIEDIROSSO** | Cantine: CANTINA PASSARIELLO  
SCARDECCHIA - TENUTA CALITTO € 35

**PERCORSO SAN LUNARDO** | Cantine: CANTINA DI PELLICCIONE  
AZIENDA AGRICOLA FILIPPO FLORIO - AGRITURISMO GIASOLE € 35

**PERCORSO ARAGONESE** | LA VIGNA DEL CASTELLO  
DISTILLERIE ARAGONESI ritrovo ore 15.00 Piazzale delle Alghe Ischia Ponte € 40



## PERCORSI E SENTIERI/ Paths and trails

**26** **MARTEDÌ**  
mattina ore 10.00

Partenza da Piazza S.Leonardo, Panza

**PERCORSO EPOMEO** | Cantine: CANTINA RAUSTELLA  
'A CANTIN 'E CIR' - 'A CANTINA DI NONNO MICHELE DA TONY € 35

**PERCORSO BIANCOLELLA** | Cantine: CANTINA SCARDECCHIA  
ANTICA FATTORIA GRECA - CANTINE D'AMBRA € 35

**27** **MERCOLEDÌ**  
mattina ore 10:00

Partenza da Piazza S.Leonardo, Panza

**PERCORSO EPOMEO** | Cantine: 'A CANTINA LU SCULTORE  
A' CANTIN E CIR' - A 'CANTINA DI NONNO MICHELE DA TONY € 35

**PERCORSO BIANCOLELLA** | Cantine: CASA D'AMBRA  
TENUTA COLELLA - ANTICA FATTORIA GRECA € 35

**26** **MARTEDÌ**  
pomeriggio ore 15.00

Partenza da Piazza S.Leonardo, Panza



**PERCORSO FRASSITELLI** | Cantine: CANTINA 'U SCILATURU  
CANTINA RAUSTELLA - A 'CANTINA DI NONNO MICHELE DA TONY € 35

**PERCORSO FORASTERA** | Cantine: CANTINA BELLAVISTA  
TENUTA COLELLA - TENUTA CALITTO € 35

**PERCORSO ANDAR PER L'ARTE** | Itinerario culturale alla scoperta  
del centro storico di Forio - partenza vicino fontana **centro di Forio ore 15.30** € 30

**IL SENTIERO DELLA BOCCA DI TIFEO AL TRAMONTO** € 40  
Ore 16:00 - Degustazione presso Tenuta Cest la Vie

**27** **MERCOLEDÌ**  
pomeriggio ore 15:00

Partenza da Piazza S.Leonardo, Panza



**PERCORSO FRASSITELLI** | Cantine: 'A CANTIN 'E CIR'  
CANTINA CALIMERA - CANTINA RAUSTELLA € 35

**PERCORSO PIEDIROSSO** | Cantine: CANTINA SCARDECCHIA  
CANTINA PASSARIELLO - CANTINE PIETRATORCIA € 35

**PERCORSO SAN LUNARDO** | Cantine: CANTINA DI PELLICIONE  
AZIENDA AGRICOLA FILIPPO FLORIO - AGRITURISMO GIASOLE € 35

**IL SENTIERO DELLA BOCCA DI TIFEO AL TRAMONTO** € 40  
Ore 16:00 - Degustazione presso Tenuta Cest la Vie

## PERCORSI E SENTIERI/ Paths and trails

**28** **GIOVEDÌ**  
mattina ore 10.00

Partenza da Piazza S.Leonardo, Panza

**PERCORSO EPOMEO** | Cantine: CANTINA CALIMERA  
'A CANTIN 'E CIR' - CANTINA RAUSTELLA € 35

**PERCORSO BIANCOLELLA** | Cantine: ANTICA FATTORIA GRECA  
TENUTA COLELLA - CANTINA SCARDECCHIA € 35

**IL SENTIERO DELLE DUE BAIE**  
Partenza ore 9:30 - Degustazione presso Antica Fattoria Greca € 30

**28** **GIOVEDÌ**  
pomeriggio ore 15.00

Partenza da Piazza S.Leonardo, Panza



**PERCORSO FRASSITELLI** | Cantine: 'A CANTIN 'E CIR'  
'A CANTINA DI NONNO MICHELE DA TONY - CANTINA 'U SCILATURU € 35

**PERCORSO PIEDIROSSO** | Cantine: CANTINA SCARDECCHIA  
CANTINA PASSARIELLO - TENUTA CALITTO € 35

**PERCORSO SAN LUNARDO** | Cantine: CANTINA DI PELLICCIONE  
AZIENDA AGRICOLA FILIPPO FLORIO - AGRITURISMO GIASOLE € 35

**PERCORSO ARAGONESE** | LA VIGNA DEL CASTELLO  
DISTILLERIE ARAGONESI ritrovo ore 15.00 Piazzale delle Alghe Ischia Ponte € 40

**29** **VENERDÌ**  
mattina ore 10:00

Partenza da Piazza S.Leonardo, Panza



**PERCORSO BIANCOLELLA** | Cantine: CANTINA SCARDECCHIA  
ANTICA FATTORIA GRECA - CANTINA CALIMERA € 35

**PERCORSO EPOMEO** | Cantine: 'A CANTINA LU SCULTORE  
'A CANTIN 'E CIR' - CANTINA RAUSTELLA € 35

**29** **VENERDÌ**  
pomeriggio ore 15:00

Partenza da Piazza S.Leonardo, Panza

**PERCORSO FRASSITELLI** | Cantine: 'A CANTIN 'E CIR'  
A CANTINA LU' SCULTORE - CANTINA U' SCILATURU € 35

**PERCORSO PIEDIROSSO** | Cantine: TENUTA COLELLA  
CANTINA BELLAVISTA - CANTINE PIETRATORCIA € 35

**PERCORSO SAN LUNARDO** | Cantine: CANTINA DI PELLICCIONE  
AZIENDA AGRICOLA FILIPPO FLORIO - AGRITURISMO GIASOLE € 35

## PERCORSI E SENTIERI/ Paths and trails

**30** SABATO  
mattina ore 10.00

Partenza da Piazza S.Leonardo, Panza

**PERCORSO EPOMEO** | Cantine: CANTINA RAUSTELLA  
A CANTINA LU' SCULTORE - A CANTINA DI NONNO MICHELE DA TONY € 35

**PERCORSO BIANCOLELLA** | Cantine: CANTINA SCARDECCHIA  
ANTICA FATTORIA GRECA - TENUTA COLELLA € 35

**IL SENTIERO DELL'EREMO DEL MONTE EPOMEO** € 40  
Ore 09:30 - Degustazione da Miscillo con musiche popolari

**30** SABATO  
pomeriggio ore 15.00

Partenza da Piazza S.Leonardo, Panza

**PERCORSO FRASSITELLI** | Cantine: 'A CANTIN 'E CIR'  
CANTINA RAUSTELLA - CANTINA U' SCILATURU € 35

**PERCORSO PIEDIROSSO** | Cantine: CANTINA SCARDECCHIA  
CANTINA PASSARIELLO - CANTINE PIETRATORCIA € 35

**PERCORSO SAN LUNARDO** | Cantine: CANTINA DI PELLICCIONE  
AZIENDA AGRICOLA FILIPPO FLORIO - AGRITURISMO GIASOLE € 35

**PERCORSO ARAGONESE** | LA VIGNA DEL CASTELLO  
DISTILLERIE ARAGONESI ritrovo ore 15.00 Piazzale delle Alge Ischia Ponte € 40



**01** DOMENICA  
mattina ore 10:00

Partenza da Piazza S.Leonardo, Panza

**PERCORSO EPOMEO** | Cantine: CANTINA RAUSTELLA  
A CANTIN E CIR' - A CANTINA LU' SCULTORE € 35

**PERCORSO BIANCOLELLA** | Cantine: CANTINA SCARDECCHIA  
ANTICA FATTORIA GRECA - TENUTA COLELLA € 35

**IL SENTIERO DELLA MADONNINA DI BUTTAVENTO** € 45  
Partenza ore 9:30 - Degustazione Tenuta del Cannavale

**01** DOMENICA  
pomeriggio ore 15:00

Partenza da Piazza S.Leonardo, Panza

**PERCORSO FRASSITELLI** | Cantine: A' CANTIN E CIR'  
CANTINA RAUSTELLA - CANTINA 'U SCILATURU € 35

**PERCORSO PIEDIROSSO** | Cantine: CANTINA SCARDECCHIA  
CANTINA PASSARIELLO - CANTINE PIETRATORCIA € 35

**PERCORSO SAN LUNARDO** | Cantine: CANTINA DI PELLICCIONE  
AZIENDA AGRICOLA FILIPPO FLORIO - AGRITURISMO GIASOLE € 35





## PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA PER TUTTI I PERCORSI

### IL PREZZO INCLUDE:

- Guida
- Navetta
- Visita alle cantine
- Degustazione

*Reservation required for all paths*

*The price includes: guide - shuttle - guided tour - tasting*



### Prevendita biglietti presso:

#### Proloco Panza, Piazza San Leonardo

Tickets pre-sale available at: Proloco Panza  
Piazza San Leonardo



### Info and reservations:

+39 081 908436 +39 3318095540  
+39 3496125250 +39 3385015970

**Puoi effettuare la prenotazione anche online:**  
[www.prolocopanzaischia.it](http://www.prolocopanzaischia.it)

**\*I PERCORSI POSSONO SUBIRE  
VARIAZIONI E MODIFICHE  
IN BASE ALLE PRENOTAZIONI E ALLA  
DISPONIBILITÀ DELLE CANTINE.**

*\*Paths may be subject to variation based on  
bookings and availability of cellars.*


PRENOTA ANCHE SUL  
NOSTRO SITO WEB!



## ANDAR PER L'ARTE

Itinerario culturale alla scoperta del centro storico di Forio

Partendo dalla fontana sul corso principale di Forio, il percorso si snoderà attraverso i caratteristici vicoli del centro storico con le sue maestose torri, gli antichi palazzi nobiliari, le edicole votive e le chiese ricche di opere d'arte, in un intreccio di storia, arte, fede e tradizione popolare. Si raggiungerà il nucleo più antico del paese, San Vito, dal nome della basilica intitolata al Santo patrono di Forio. Passando per l'antico quartiere del Cierco si raggiungerà il borgo di Monterone e si visiterà la cantina Passariello, che ospiterà la degustazione finale. L'itinerario a piedi prevede scale e salite, per cui si raccomandano scarpe comode.

 *Starting from the fountain on the main street of Forio, the route will wind through the characteristic alleys of the historic center with its majestic towers, ancient noble palaces, votive aedicules and churches rich in works of art, in a mix of history, art, faith and popular tradition. We will reach the oldest nucleus of the town, San Vito, from the name of the basilica dedicated to the patron saint of Forio. Passing through the ancient district of Cierco, you will reach the village of Monterone and visit the Passariello winery, which will host the final tasting. The walking itinerary includes stairs and climbs, so comfortable shoes are recommended.*

**Punto di incontro: fontana del corso principale di Forio**

**Include: escursione con guida - visita alla cantina - degustazione**

## MARTEDI' 26 SETTEMBRE ORE 15:30

Prenotazione obbligatoria - PREZZO 30€

# LE NOSTRE CANTINE

Secolari, scavate nel tufo lungo percorsi dal fascino ancestrale, sono sempre più numerose le cantine che partecipano al rilancio della cultura contadina dell'isola d'Ischia e alla manifestazione che più la rappresenta, "Andar per cantine". Piccoli scrigni di sapori, profumi, esperienze sensoriali senza tempo, indissolubilmente legati alla ferace terra ischitana.


## LE CANTINE/ *the cellars*



### CANTINA SCARDECCHIA

Serrara Fontana - Via Succhivo - Tel. +39 081 909062

Cantina storica del paese, tramandata per tre secoli da una generazione all'altra della famiglia Iacono. Attualmente si producono vino bianco, rosso, spumante misto e Sorriso


 *A historical cellar of the town, handed down for three centuries from one generation to another of the Iacono family. Currently, they produce white, red, champagne, and Sorriso wines.*



### 'A CANTIN 'E CIR'

Serrara Fontana - Borgo di Noia -Tel: +39 081999477| 3478953232

Anticamente era una grotta che serviva da rifugio durante le varie incursioni di pirati. La famiglia Iacono la acquistò insieme al vigneto all'inizio del '900. Essendo una famiglia di contadini, il signor Iacono, dopo il '30, la trasformò in cantina, ampliandola e rendendola funzionale alla produzione e conservazione del vino.

 *Formerly, it was a cave that served as a refuge during pirate attacks. The Iacono family bought it, along with the vineyard, at the beginning of the 1900s. Being a family of farmers, Mr. Iacono, after the 1930s, turned it into a winery, expanding and making it a functional structure for the production, storage, and preservation of wine.*



## CANTINA BELLAVISTA

Forio - Via Montecorvo, 75 Tel: +39 081 997221



## CANTINA RAUSTELLA


Serrara Fontana - Via Lorenzo Fiore - Tel: +39 3317848052




## ANTICA FATTORIA GRECA

Forio - Via Sorgeto, 51 Tel: +39 081908102 08119465224


A pochi passi dal più esteso campo di fumarole dell'isola d'Ischia, testimonianza della natura vulcanica del territorio, sorge da più di duecento anni una cantina quasi interamente ricavata nel tufo verde. Francesco Castiglione ne cura ogni minimo dettaglio, benché i due fusti che vi campeggiano all'interno siano, oggi, inutilizzati.

 *A few steps from the largest field of fumaroles on the island of Ischia, evidence of the volcanic nature of the area, a cellar has been built almost entirely out of green tuff for more than two hundred years. Francesco Castiglione takes care of every detail, although the two barrels that stand out inside are unused today.*

Alle pendici del monte Epomeo, in grotte scavate nella montagna dagli antichi ischitani, saggi contadini continuano a produrre il vino con i sistemi dei padri. Tra questi, Francesco Mattera detto Raustella, nella sua cantina a Serrara, continua a produrre il meraviglioso nettare degli dei. Completamente restaurata da Giuseppe Mattera oggi scrigno delle antiche tradizioni vitivinicole...

 *On the slopes of Mount Epomeo, in caves carved into the mountain by ancient Ischian people, wise farmers continue to produce wine using the methods of their forefathers. Among them, Francesco Mattera, known as Raustella, in his cellar in Serrara, still produces the marvelous nectar of the gods. Completely restored by Giuseppe Mattera, it now serves as a treasure trove of ancient winemaking traditions...*

L'azienda si contraddistingue per la produzione di vini speciali locali come Ischia Bianco e Ischia Rosso. Presso la struttura è possibile degustare i vini, visitare il vigneto. La produzione si basa sulla più genuina tradizione contadina ischitana.

 *This company is characterized by the production of special local wines such as Ischia Bianco and Ischia Rosso. At the farm, you can taste the wines, visit the vineyards. The production is based on true traditions of Ischia.*



## CANTINE PIETRATORCIA

Forio - Via Prov. Panza, 267 Tel: 081908206 | 081907232



## TENUTA GIOSUÉ COLELLA


Forio - Via S.Giuseppe 24 - Tel. +39 328 068 1061



## 'A CANTINA DI NONNO MICHELE DA TONY

Serrara Fontana, Tel. +39 081 999570 | +39 3294410962

Le cantine di Pietratorcia sono state create da tre antiche famiglie contadine ischitane: Iacono, Regine e Verde. Oltre sette ettari di terreno sono stati ripiantati con vitigni selezionati.


 *The cellars of Pietratorcia were established by three ancient Ischian farming families: Iacono, Regine, and Verde. Over seven hectares of land have been replanted with selected grapevines.*



L'azienda agricola Colella vi accoglierà tra il verde dei vigneti delle colline foriane. Visiterete l'antica cantina scavata a mano in un unico blocco di tufo verde dai nostri avi. Degusterete vini di nicchia e assaporerete le nostre specialità, prodotte secondo antiche ricette di famiglia, rimaste invariate da generazioni...

 *The Colella Farm will welcome you amidst the greenery of the vineyards of the Forian hills. You will visit the ancient cellar, hand-carved from a single block of green tuff by our ancestors. You will taste niche wines and savor our specialties, produced according to ancient family recipes that have remained unchanged for generations...*

La cantina di nonno Michele, scavata nel 1908 nelle rocce di tufo e utilizzata fino a 30 anni fa per la conservazione del vino e delle botti. Caratteristica particolare della cantina, ancora oggi visibile, è la pietra sudaria, da cui sgorga acqua. La tradizione familiare, oggi, viene portata avanti dal nipote Antonio Galano, che l'ha resa uno speciale luogo di ritrovo per turisti ed isolani.

 *Nonno Michele's cellar, dug into the tuff rocks in 1908 and used until 30 years ago for wine and barrel storage. A unique feature of the cellar, still visible today, is the 'sudarium' stone, from which water springs. The family tradition is now carried on by his nephew Antonio Galano, who has turned it into a special gathering place for both tourists and islanders.*



## CANTINE TOMMASONE

Lacco Ameno - Via Prov.le Lacco, 98, Tel: +39 081 3330330



## CANTINA PASSARIELLO


Forio - Via Tironi 29 - Tel. +39 335 6341297




## CANTINA 'U SCILATURU

Barano -Via Angelo Migliaccio, 151 -Tel. +39 3426226910

Un'azienda giovane che guarda al futuro nel rispetto delle tradizioni di una grande famiglia. Nasce nel 2004 con il nome dedicato sia al padre Tommasone sia all'antica cantina scavata in una pietra. La Pietra di Tommasone è frutto di passione e impegno, ma soprattutto di una tradizione familiare di vecchia data.


 A young company that looks to the future while respecting the traditions of a great family. It was born in 2004 with the name dedicated both to father Tommasone and to the ancient cellar dug into a stone. "La Pietra di Tommasone" is the result of passion and dedication, but above all, it is a product of a longstanding family tradition

La cantina si trova in località Tironi ed è di proprietà della famiglia Russo dal 1956. Costruita interamente in tufo verde nel lontano 1873, era adibita alla produzione e alla vendita di vino locale. Rappresenta sicuramente una delle cantine più antiche di Forio ed è perfettamente funzionante.

 The cellar is located in Tironi and has been owned by the Russo family since 1956. Entirely built from green tuff back in 1873, it was used for the production and sale of local wine. It certainly represents one of the oldest cellars in Forio and is fully functional.



La cantina della famiglia Di Costanzo si trova sulla parte alta di Barano, in località Toccaneto. Centocinquanta anni di tradizione racchiusi in un piccolo tempio del vino sapientemente restaurato, in cui è possibile ammirare le antiche pietre e i vecchi palmenti, protagonisti di storiche vendemmie. L'azienda agricola, a conduzione familiare, produce un vino dal sapore tipicamente ischitano.

 The Di Costanzo family cellar is located on the upper part of Barano, in the Toccaneto area. One hundred and fifty years of tradition are enclosed within a skillfully restored small temple of wine, where you can admire the ancient stones and old wine presses, which played a key role in historic harvests. This family-run agricultural company produces wine with a distinctly Ischia's flavor.



## AZIENDA AGRICOLA VILLA SPADARA

Forio - Via Calosirto, 82 Tel. 081.989584



## CANTINE D'AMBRA


Forio - Via Mario D'Ambra, 16 Tel: +39 081 907246




## LA VIGNA DEL CASTELLO ARAGONESE

Ischia - Castello Aragonese - Tel. +39 081 99 28 34

Visitare l'azienda Agricola La Spadara vuol dire imparare a conoscere la storia ischitana, un viaggio nel passato e nelle tradizioni. L'azienda si estende su sette ettari coltivati interamente in biologico ad agrumeto, vigneto, uliveto e ortaggi. All'interno si trova anche l'antica casa colonica e le cantine risalenti al 1600.


 *Visiting La Spadara Agricultural Company means getting to know the history of Ischia, a journey into the past and traditions. The company covers seven hectares entirely cultivated in organic citrus orchards, vineyards, olive groves, and vegetables. Inside, you'll also find the ancient farmhouse and cellars dating back to the 1600s.*

Casa D'Ambra, fondata nel 1888, continua, nell'innovazione della tradizione, la storia di una cultura millenaria, cercando di raccontare, attraverso i vini, il territorio unico dell'isola d'Ischia, esaltando in purezza le prerogative qualitative delle uve, dei terreni e dei microclimi.

 *Founded in 1888, Casa D'Ambra continues the story of a millennia-old culture by innovating tradition, seeking to narrate the unique territory of the island of Ischia through its wines, accentuating the inherent quality characteristics of grapes, soils, and microclimates in their purest form*



Il vino nasce da uve Biancolella che maturano in pieno sole sul Castello Aragonese di Ischia, in un vigneto panoramico riattivato grazie alla volontà di Gabriele Mattera e sua moglie Karin con i figli Nicola e Anna Cristina. Un vino prodotto secondo la tradizione isolana, in un terreno a vigna fin dal Medioevo.


 *The wine originates from Biancolella grapes, which mature under the full sun at the Aragonese Castle of Ischia, in a panoramic vineyard revived through the determination of Gabriele Mattera and his wife Karin, along with their children Nicola and Anna Cristina. A wine produced according to the island's tradition, on land used for vineyards since the Middle Ages.*



## CANTINA PELLICCIONE

Barano - Via San Pietro Tel. +39 349 578 0618

In località San Pietro, la cantina Pelliccione è riferimento di convivialità del borgo di Buonopane. Fermarsi a bere un buon bicchiere di vino, nella frescura all'interno delle grandi grotte scavate nel tufo, è un rito collettivo al quale si aggregano con piacere i forestieri. Il microclima delle grotte conserva alla perfezione il vino e gli altri prodotti tipici.


 *In the San Pietro area, Pelliccione Cellar is a focal point of community in the village of Buonopane. Stopping for a glass of good wine, in the coolness of the large caves carved into the tuff, is a collective ritual warmly embraced by visitors. The microclimate of the caves perfectly preserves the wine and other typical products.*



## AGRITURISMO GIASOLE

Barano - Via Candiano 31/A - Tel. +39 347 674 7979

L'azienda agrituristica Giasole grazie all'esposizione ideale dei suoi terreni, vanta una grande varietà di frutti e verdure in ogni stagione. Oltre alla produzione di vino, che è tratto distintivo dell'Azienda. La trasformazione dei prodotti dell'orto di casa, rigorosamente bio, nei piatti tipici isolani ci permette di farli apprezzare a tutti i nostri visitatori.


 *Thanks to the ideal exposure of its land, the Giasole agriturismo boasts a wide variety of fruits and vegetables in every season. In addition to the distinctive wine production, the transformation of homegrown products from the strictly organic garden into typical island dishes allows us to offer their appreciation to all our visitors.*



## AZIENDA AGRICOLA FILIPPO FLORIO

Barano - Via Ritola, 6 Tel: . +39 347.9333701

Impegnata nella viticoltura da cinque generazioni, la famiglia Florio produce vino con lieviti Biancolella docg. Vanto dell'Azienda sono l'Epomeo Rosso e il Bianco Igp. Affinati nell'antica cantina scavata nel tufo.

 *Engaged in winemaking for five generations, the Florio family produces wine with Biancolella DOCG yeast. The pride of the company is Epomeo Rosso and Bianco IGP. Aged in the ancient cellar carved into the tuff.*






## AZIENDA AGRICOLA IL CANNAVALE

Barano d'Ischia - Tel. +39 338 635 6115

Adagiata su una lussureggiante collina, a circa 370 metri sul livello del mare, con un'incantevole vista sul Golfo di Napoli, la TENUTA DEL CANNAVALE rappresenta una delle poche testimonianze ancora integre dell'antichissima tradizione contadina ischitana.


 *Nestled on a lush hill, at around 370 meters above sea level, with a captivating view of the Gulf of Naples, TENUTA DEL CANNAVALE stands as one of the few remaining intact examples of the ancient Ischian farming tradition.*



## 'A CANTINA LU SCULTORE

Serrara Fontana - Via Casamattera n25 - Tel +39 3337663548

Poco distante dalla piazza di Fontana, si trova la cantina di Nicola Gioba. Risalente al 1930, interamente costruita in pietra tufo da Nicolino 'a Panella. Ora rielaborata da Nicola Gioba, maestro scultore della pietra, che attraverso le sue opere ha voluto immortalare alcuni momenti significativi della vendemmia.


 *Not far from Fontana Square, you will find the cellar of Nicola Gioba. A cellar dating back to 1930, entirely built in tuff stone by Nicolino 'a Panella. It has been reworked by Nicola Gioba, a master stone sculptor, who through his works aimed to immortalize some significant moments of the grape harvest.*



## TENUTA C'EST LA VIE

Forio - Via Pietra Brox 51 - Tel.+39 3498875211 |3383944341

La tenuta è costituita da quattro ettari di vigneto e da una cantina di 600 mq risalente al 1878 e interamente scavata nel dolce tufo verde del monte Epomeo. Dopo quarant'anni di abbandono, è stata riportata all'antico splendore da imprenditori del Bresciano. Oggi è anche un resort riservato ed elegante.

 *The estate comprises four hectares of vineyards and a 600-square-meter cellar dating back to 1878, entirely carved into the gentle green tuff of Mount Epomeo. After forty years of abandonment, it has been restored to its ancient splendor by entrepreneurs from Brescia. Today, it is also an exclusive and elegant resort.*






## CANTINA CALIMERA

Serrara Fontana - Via Pietra dell'Acqua, n1-Tel. +39 3282162841

Ai piedi del monte Epomeo, nell'antico borgo di Calimera, troverete un'antica cantina dell'800, dove si produceva vino proveniente dai vigneti di Serrara Fontana. Abbandonata per molti anni, nel 2021 è stata acquisita dalla famiglia Coppola-Mattera, che l'ha riportata all'antico splendore.


 *At the foot of Mount Epomeo, in the ancient village of Calimera, you will find a historic 19th-century cellar, where wine was produced from the vineyards of Serrara Fontana. Abandoned for many years, in 2021, it was acquired by the Coppola-Mattera family, who restored it to its former glory.*



## DISTILLERIE ARAGONESI

Ischia - Via Luigi Mazzella 77 - Tel. +39 3201835472

È la prima distilleria dell'isola d'Ischia, nel cuore del borgo antico di Ischia Ponte. Con la sua produzione in loco e a vista, la distilleria produce liquori e distillati artigianali ottenuti recuperando l'antica tradizione isolana della distillazione vinica e riscoprendo un frutto antico e rappresentativo dell'isola: la carruba.


 *It is the first distillery of the island. A unique place in the heart of the ancient village of Ischia Ponte, where the finest hand crafted liqueurs and spirits are produced from the fruits and traditions of the island, restoring the Ischia wine distillation techniques and rediscovering an ancient fruit, representative of the island: the carob.*



## CANTINE PERRAZZO DAL 1880

Ischia - Via Porto,36 - Tel. +39 081991600

Affacciate sull'antico porto di Ischia, le storiche Cantine Perrazzo sono testimoni della nascita di pregiati vini fin dall'800. Le gole tufacee scavate nel porto custodiscono oggi botti secolari e vini di qualità, che attraggono avventori nel raffinato wine bar nel cuore della Riva Destra del porto borbonico.


 *Overlooking the ancient port of Ischia, the historical Perrazzo Cellars bear witness to the creation of fine wines dating back to the 19th century. The tuff grottoes carved into the port now house centuries-old barrels and quality wines, drawing enthusiasts to the sophisticated wine bar in the heart of the Right Bank of the Bourbon port.*



## TENUTA CALITTO

Forio - Via Provinciale Panza 486 Tel. 081 90 72 46

Una dimora nobiliare di campagna del XVIII secolo, finemente restaurata, al centro di un esteso vigneto in una valletta inondata di sole e dominata dall'inconfondibile sagoma del massiccio dell'Epomeo. Vini di qualità in un luogo di grande suggestione.


 *An 18th century noble country house, finely restored, in the center of an extensive vineyard in a sun-drenched valley dominated by the unmistakable outline of the Epomeo massif. Quality wines in a very suggestive place.*



## CANTINE MAZZELLA

Ischia - Via Serbatoio, 2 Tel. 081 901541

Nel cuore di Campagnano, vicino all'antico Borgo di Ischia Ponte e all'ombra del castello aragonese, le cantine Antonio Mazzella sono testimoni di storia e dedizione. Tre generazioni hanno infuso passione e amore in ogni goccia di vino, tramandando l'arte della vinificazione e celebrando l'essenza pura di Ischia.

 *In the heart of Campagnano, near the ancient village of Ischia Ponte and in the shadow of the Aragonese castle, the Antonio Mazzella cellars are witnesses of history and dedication. Three generations have infused passion and love into every drop of wine, handing down the art of winemaking and celebrating the pure essence of Ischia.*



S'inoltrano sui fianchi verdeggianti del gigante Epomeo tra le "parracine" di tufo verde. Collegano colline e piccole valli, dove la natura si mostra generosa in ogni stagione. Attraversano vigne e frutteti, selve ombrose e luoghi segnati dall'antica presenza dell'uomo. Dolci e accoglienti o aspri e scoscesi, tutti i sentieri dell'Isola Verde regalano panorami da sogno sul mare.


ANDAR PER SENTIERI



## IL SENTIERO DEI FRASSITELLI AL TRAMONTO € 40

### 21 SETTEMBRE 2023 PARTENZA ORE 16:00

Dalla zona Bocca di Serra ci dirigeremo verso i Frassitelli, lungo un'antica mulattiera in discesa tra campi in disuso e piante selvatiche. Raggiungeremo poi il belvedere dei Frassitelli, dove la visuale si aprirà sul panorama mozzafiato che offre il territorio del comune di Forio. Percorreremo poi parte del sentiero CAI 502, giungendo presso la cantina dell'azienda vinicola Casa D'ambra: qui godremo di una degustazione dei loro vini accompagnati da prodotti locali e di stagione.

 *From the Bocca di Serra area, we will head towards the Frassitelli, along an ancient downhill mule track, passing through unused fields and wild plants. We will then reach the Frassitelli viewpoint, where the view will open up to the breathtaking panorama that the territory of the municipality of Forio offers. We will then traverse a portion of the CAI 502 trail, arriving at the cellar of the Casa D'Ambra winery: here, we will enjoy a tasting of their wines paired with local and seasonal products.*


- **Punto Partenza/Arrivo** (Departure / arrival point): **Sede Proloco Panza, Forio**
- **Difficoltà: Facile / Turistica** (Difficulty: Easy)
- **Durata: 5h – 3,5km (soste incluse)** Duration: 5h – 3,5km (stops included)
- **Visita/Degustazione:** (Visit / Tasting): **Tenuta Frassitelli**



## IL SENTIERO DELLA MADONNINA DI BUTTAVENTO € 45 e del Cannavale

### 24 SETTEMBRE - 1 OTTOBRE 2023 PARTENZA ORE 9:30

Percorrendo una salita a gradoni, scavati tra la tipica roccia di Cava Bianca, costeggeremo le falde del monte Trippodi, attraversando un bosco di castagni e la tipica macchia mediterranea. Percorreremo, poi, il sentiero della costa Sparaina, che ci conduce al belvedere della Madonnina di Buttavento. Ripercorrendo il sentiero a ritroso, si raggiunge la tenuta bio-agricola del Cannavale, dove faremo una degustazione di prodotti tipici. Al termine, continueremo la discesa verso il paese di Fiaiano.

 *Ascending a series of steps, carved into the typical Cava Bianca rock, we will trace along the slopes of Mount Trippodi, passing through a chestnut forest and the typical Mediterranean vegetation. Following that, we will take the coastal Sparaina trail leading us to the viewpoint of the Madonnina di Buttavento. Retracing our steps, we will reach the Cannavale organic farm estate, where we will partake in a tasting of local products. Finally, we will continue our descent towards the village of Fiaiano.*

- **Punto Partenza/Arrivo:** (Departure / arrival point): **Sede Proloco Panza, Forio**
- **Difficoltà: Facile / Turistica** (Difficulty: Easy)
- **Durata: 5h – 6 km (soste incluse)** Duration: 5h – 6km (stops included)
- **Visita/Degustazione:** (Visit / Tasting): **Tenuta del Cannavale**




## SENTIERO DELLE DUE BAIE:

Monte di Panza, Pelara & Sorgeto

€ 30

### 20 - 25 - 28 SETTEMBRE PARTENZA ORE 9:30

Un sentiero ricco di essenze e colori delle piante tipiche della macchia mediterranea ci condurrà verso il monte di Panza. Attraverseremo, poi, un fitto boschetto e un tratto di radura caratterizzata da un manto di felci, per raggiungere la baia della Pelara, pregevole geosito di carattere vulcanico.

 *A path rich with the scents and colors of typical Mediterranean vegetation will lead us towards the Panza mountain. We will then cross through a dense grove and a clearing adorned with a carpet of ferns, reaching the Pelara bay, a remarkable geosite of volcanic origin.*

- **Punto Partenza/Arrivo** (Departure / arrival point): **Sede Proloco Panza, Forio**
- **Difficoltà: Facile / Turistica** (Difficulty: Easy)
- **Durata: 5,5h – 6km (soste incluse)** Duration: 5,5h – 6km (stops included)
- **Visita/Degustazione** (Visit / Tasting): **Antica Fattoria Greca**




## SENTIERO DELLA BOCCA DI TIFEO AL TRAMONTO

e Fumarole di Donna Rachele

€ 40

### 26 - 27 SETTEMBRE 2023 PARTENZA ORE 16:00

Percorrendo via Montecorvo e salendo poi dei gradoni scavati nella roccia giungeremo fin sopra la "Bocca di Tifeo": affascinante bocca fumarolica con emissioni di vapore acqueo a circa 115°. Da qui godremo di una vista unica sull'intero promontorio del comune di Forio. Ci dirigeremo presso la tenuta C'est la Vie, da cui si avrà una vista mare e alle spalle la spettacolare vista delle fumarole di "Donna Rachele", dove godremo di una degustazione di prodotti locali.

 *Following via Montecorvo and ascending the steps carved into the rock, we will reach right above the 'Bocca di Tifeo': a captivating fumarolic vent emitting water vapor at around 115°C. From here, we will enjoy a unique view of the entire promontory of the municipality of Forio. We will head to the C'est la Vie estate, offering a sea view and behind us the spectacular sight of the 'Donna Rachele' fumaroles, where we will indulge in a tasting of local products.*

- **Punto Partenza/Arrivo** (Departure / arrival point): **Sede Proloco Panza, Forio**
- **Difficoltà: Facile / Turistica** (Difficulty: Easy)
- **Durata: 5h – 4km (soste incluse)** Duration: 5,5h – 4km (stops included)
- **Visita/Degustazione:** (Visit / Tasting): **Tenuta C'est la Vie**



## IL SENTIERO DELL'EREMO

Pietra dell'acqua, Monte Epomeo

€ 40




## SENTIERO DELLA "CASE DI PIETRA"

Frassitelli, Falanga, Santa Maria

€ 35

### 23 ORE 16:00 - 30 SETTEMBRE PARTENZA ORE 9:30


Percorreremo i sentieri del tufo verde di "Santu Nicola" accompagnati da antichi canti ischitani, storie di contadini, di vendemmie e leggende locali, a cura del prof. Denis Trani, guida ambientale e cantore di Ischia. Intense emozioni affolleranno la mente del viandante che lascerà un pezzo del suo cuore sul tetto dell'isola e porterà con sé le sue melodie. Al termine, degustazione con vino e "culurcio" di pane cotto a legna con pomodori e altri prodotti genuini di "Miscillo sapori e..."

 We will walk the paths of the green tuff of "Santu Nicola" accompanied by ancient Ischia songs, stories of farmers, harvests and local legends, proposed by prof. Denis Trani, environmental guide and singer of Ischia. Intense emotions will crowd the mind of the traveler who will leave a piece of his heart on the roof of the island and bring his melodies with him. At the end, tasting with wine and "culurcio" of wood-fired bread with tomatoes and other genuine products of "Miscillo flavors and..."

- **Punto Partenza/Arrivo:** (Departure / arrival point): **Sede Proloco Panza, Forio**
- **Difficoltà: Facile / Turistica** (Difficulty: Easy)
- **Durata: 5h – 4km (soste incluse)** Duration: 5h – 4km (stops included)
- **Visita/Degustazione:** (Visit / Tasting): **Miscillo Souvenir**

### 22 SETTEMBRE ORE 9:30

Raggiungeremo la "selva" dei Frassitelli, dove la visuale si aprirà sul panorama mozzafiato che offre il territorio del comune di Forio. Dirigendoci verso il Bosco della Falanga, visiteremo le "Case di Pietra": blocchi di tufo scavati a mano ed adibiti a luogo di rifugio o cantina. Il percorso terminerà con una degustazione presso la Cantina Calimera.

 We will reach the 'selva' of Frassitelli, where the view will open up to the breathtaking panorama that the territory of the municipality of Forio offers. Heading towards the Bosco della Falanga, we will visit the 'Stone Houses': blocks of tuff stone hand-carved and used as shelter or cellars. The itinerary ends with a tasting at the Cantina Calimera.

- **Punto Partenza/Arrivo:** (Departure / arrival point): **Sede Proloco Panza, Forio**
- **Difficoltà: Media / Escursionistica** (Difficulty: Medium)
- **Durata: 6,5h – 9km (soste incluse)** Duration: 6,5h – 9km (stops included)
- **Visita/Degustazione:** (Visit / Tasting): **Cantina Calimera**

# APPUNTAMENTI DI GUSTO



Protagonista assoluto degli appuntamenti di “Andar per cantine”, così come lo è stato per secoli dell’agricoltura sull’isola d’Ischia, il vino sa essere ideale compagno di viaggio nelle esperienze gourmet proposte dai valenti chef, che valorizzano al meglio gli aromi unici e i sapori imperdibili dei tanti altri prodotti tipici offerti dalla fertile terra ischitana nella stagione della vendemmia.


## APPUNTAMENTI DI GUSTO/ *Appointments of taste*



### I PREMIATI VINI DI ANTONIO MAZZELLA

Borgo di Campagnano, Tel. +39 081 908436

Ideata per l'evento, la degustazione di piatti tipici ischitani in abbinamento ai pluripremiati vini dalle cantine affacciate sul mare di Antonio Mazzella

 *Designed for the event, the tasting of typical Ischia dishes paired with award-winning wines from the cellars overlooking the sea by Antonio Mazzella*

**22 E 30 SETTEMBRE ORE 16:00**

Quota di partecipazione 45,00€ a persona/ 45 € per person

Prenotazione obbligatoria / Reservation Required




**ISCHIA SAFARI CHARITY DINNER**  
VI EDIZIONE  
17 SETTEMBRE  
H. 20.30  
A L'ALBERGO DELLA REGINA ISABELLA

### CHARITY GALA DINNER - ISCHIA SAFARI

Piazza S. Restituta, Lacco Ameno, Tel. +39 081994322

L'appuntamento più glam della manifestazione che vedrà ai fornelli grandi rappresentanti della cucina d'autore. In un imperdibile percorso di tentazioni, in quattro flight che dureranno mezz'ora ognuno.

 *The most glamorous occasion of the event with the great representatives of the cuisine at work. In an unmissable walk of temptations, in four flights that will last half an hour each one.*

**DOMENICA 17 SETTEMBRE ORE 20:30**

Quota di partecipazione 250,00€ a persona/ 250 € per person


Prenotazione obbligatoria / Reservation Required



## FESTA AL NEGOMBO - ISCHIA SAFARI

Baia di San Montano, Lacco Ameno, Tel. +39 081986152

Un Viaggio nel gusto, guidato da oltre 180 chef, pizzaioli, salumieri e pasticceri. Evento nato da un'idea di Nino di Costanzo e Pasquale Palamaro. [www.ischiasafari.it](http://www.ischiasafari.it)

 *A journey into taste, led by over 180 chefs, pizza makers, butchers and confectioners. Event born from an idea of Nino di Costanzo and Pasquale Palamaro. [www.ischiasafari.it](http://www.ischiasafari.it)*

70€ Presale - 80€ Standard (per person)

### LUNEDI 18 SETTEMBRE ORE 19:30

70€ a persona in prevendita/ 80€ a persona la sera dell'evento

Prenotazione obbligatoria / Reservation Required



## LA GROTTA DEL VINO AI GIARDINI POSEIDON

Via G. Mazzella - Forio Tel: +39 081 9087111

Ingresso al parco termale Giardini Poseidon Terme con degustazione gratuita alla grotta del vino. Degustazione di vini, salumi e prodotti tipici ischitani. **Prenotazione obbligatoria per la degustazione via mail entro le 18 del 24/09: [team@giardiniposeidonterme.com](mailto:team@giardiniposeidonterme.com)**

 *Entrance to the thermal park Giardini Poseidon Terme with free tasting at the wine cave. Tasting of wines, meats and typical products from Ischia / Tasting Reservation via email required by 6pm on 24/09: [team@giardiniposeidonterme.com](mailto:team@giardiniposeidonterme.com)*

Sunday 25 September at 12 am - 42.00 € per person

### DOMENICA 24 SETTEMBRE DALLE 12:00

Prezzo di ingresso 42,00 € a persona


Prenotazione obbligatoria / Reservation Required



## **STELLE IN CANTINA CON PASQUALE PALAMARO**

Forio - Tenuta Calitto, informazioni e menu Tel: +39 081908436

Immersi tra i vigneti e le atmosfere della Tenuta Calitto, in collaborazione con la famiglia D'Ambra e lo chef Pasquale Palamaro, martedì 26 settembre ci sarà la possibilità di riservare un tavolo per partecipare alla cena "Mediterraneo in vigna", con un menu degustazione dedicato alla cucina di mare dello chef Palamaro e abbinato ai vini dell'azienda vinicola D'Ambra.

 *Immersed in the vineyards and the atmosphere of Tenuta Calitto, in collaboration with the D'Ambra family and chef Pasquale Palamaro, on Tuesday 26 September there will be the possibility of reserving a table to participate in the "Mediterranean in the vineyard" dinner, with a tasting menu dedicated to chef Palamaro's seafood cuisine and paired with wines from the D'Ambra winery.*

**26 SETTEMBRE ORE 20:30**

Prenotazione obbligatoria / Reservation Required



## **CENA DELLA VENDEMMIA IN VIGNA**

Forio - Tenuta Villa Spadara Tel: +39 081908436

Si rinnova l'antico rito della cena della vendemmia tra i filari della Tenuta Spadara secondo un tradizionale menù elaborato dai nostri chef...

**Menu anche per celiaci**

 *The ancient ritual of the harvest is renewed, among the rows of the Spadara estate according to a traditional menu prepared by our chefs...*

**Options for celiacs too**

**DOMENICA 1 OTTOBRE ORE 20:30**

40,00€ a persona / per person

Prenotazione obbligatoria / Reservation Required





## APERITIVO ALLE GROTTI DI PERRAZZO

Ischia - Via Porto, 36 info e pren: Tel: +39 081991600 – 081908436

Dalle ore 18.00 tutti i giorni aperitivo con degustazione di prodotti tipici e vini.

Il 29 settembre in occasione del Coniglio Day le Cantine Perrazzo proporranno un menù a base di coniglio con abbinamento di Lepus bianco

 *From 18.00 every day aperitif with tasting of typical products and wines.*

*On 29 September, on the occasion of Coniglio Day, the Cantine Perrazzo will offer a menu based on rabbit with a pairing of white Lepus*

**TUTTI I GIORNI DALLE ORE 18:00**

Prenotazione obbligatoria / Reservation Required




## LA NOTTE DELLA VENDEMMIA

Forio - Centro storico di Panza, Tel: +39 081908436

il centro storico del paese si trasforma per una notte in una cantina a cielo aperto, dove si potranno rivivere tutte le tradizioni del rito della vendemmia che si perpetua da secoli sulla nostra isola.

Stand con degustazioni di piatti tipici, il buon vino delle colline panzesi e tanta buona musica.

 *The historic center of the town is transformed for one night into an open-air cellar, where you can relive all the traditions of the harvest ritual that has been going on for centuries on our island.*

*Stands with tastings of typical dishes, with good wine from the Panza hills and lots of good music.*

**24 SETTEMBRE ORE 19:00**


Ingresso libero / Free entry



### LE VIGNE DEL MARE

Partenza dal porto di Forio ore 10.30, Tel: +39 081908436

**Veliero La Rondine:** imbarcazione di 23 mt del 1924 adibita a trasporto delle botti e poi ristrutturata negli anni '80, che ha ospitato artisti quali Totò, Gina Lollobrigida, Sofia Loren. Con il veliero La Rondine alla scoperta dei primi insediamenti sull'isola di Phitecusa, passando per il promontorio di Monte Vico e la Baia di San Montano con degustazione di vino e prodotti tipici a bordo.

 *Sailing Ship La Rondine: a 23-meter vessel from 1924 originally used for transporting barrels, later renovated in the 1980s, and which has hosted artists such as Totò, Gina Lollobrigida, and Sofia Loren. With the sailing ship La Rondine, explore the island's earliest settlements on Phitecusa, passing through the Monte Vico promontory and San Montano Bay, while enjoying wine tasting and local products on board.*

### DOMENICA 1 OTTOBRE ORE 10:30

55,00€ a persona / per person

Prenotazione obbligatoria / Reservation Required



### VENDEMMIA CON NOI - CANTINE TOMMASONE

Lacco Ameno - Via Prov.le Lacco, 98, Tel: +39 081 3330330

Ore 9.30 - Incontro in cantina con caffè, succo di frutta e cornetto

Ore 10.00 - vendemmia manuale

Ore 12.00 - Visita guidata alle cantine

Ore 12.45 - Pranzo tipico sulla terrazza panoramica

MENU: Calice di Spumante; Bruschetta con pomodori, frittata di zucchine, patate e cipolla, Mozzarella di Bufala; Gnocchi con sugo di coniglio; Coniglio all'Ischitana con patate fritte, Delizia al limone (Acqua e 1 bottiglia di vino ogni 2 persone scelte tra Pithecusa Bianco, Rosamonti e Pithecusa Rosso)

 9.30 am - Meeting in the cellar with coffee, fruit juice and croissant

10.00 am - manual harvest

12.00 - Guided tour of the cellars

12.45 - Typical lunch on the panoramic terrace

MENU: Glass of sparkling wine; Bruschetta with tomatoes, zucchini omelette, potatoes and onion, buffalo mozzarella; Gnocchi with rabbit sauce; Rabbit all'Ischitana with fried potatoes, Delizia al lemon (Water and 1 bottle of wine for every 2 people chosen from Pithecusa Bianco, Rosamonti and Pithecusa Rosso)

### 23 E 30 SETTEMBRE ORE 9:30

70,00€ a persona / per person

Prenotazione obbligatoria / Reservation Required



*Cantinando*  
sotto le stelle

21 SET

22 SET

23 SET

25 SET

26 SET

27 SET

28 SET

30 SET

ORE 18:45

## CANTINANDO SOTTO LE STELLE

Partenza Piazza S.Leonardo, Panza, Tel: +39 081908436

Percorso guidato con degustazione di vini e prodotti tipici locali al chiaro di luna settembrina in alcune tra le più belle e suggestive cantine ischitane.


 Guided tour with tastings of wines and local products in the moonlight of September in some of the most beautiful wine-cellars of Ischia.

40,00€ a persona / per person Prenotazione obbligatoria / Reservation Required

# 29 settembre Coniglio Day

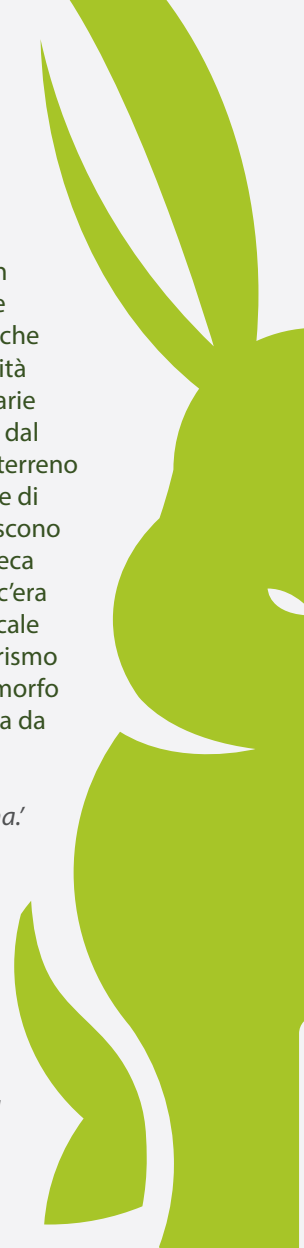
È molto più del piatto tipico dell'isola, segnale inconfondibile della festa, il coniglio all'ischitana. È la sintesi di una storia ultramillenaria, di usi familiari e collettivi, dell'identità contadina dell'Isola Verde. Un patrimonio in cui ci si riconosce come parte della comunità, pur nelle variazioni sul tema che connotano la provenienza dalle diverse località dell'isola e l'appartenenza familiare. Perché varie sono le deviazioni dalla ricetta base, arricchita dal profumo e dal gusto che solo le erbe figlie del terreno vulcanico ischitano possono garantire. Sia quelle di cui sono nutriti i conigli sia quelle che ne insaporiscono la carne durante la cottura. Introdotti sull'isola in epoca greca

con la viticoltura, i conigli sono stati per secoli la principale fonte di carne per la popolazione. E non c'era festa che non culminasse nella condivisione del piatto più pregiato. Fino a diventare un rito domenicale irrinunciabile, sopravvissuto alla crisi dell'economia contadina, recuperato e rilanciato nell'era del turismo e ora elemento qualificante della rivalutazione della cultura agricola ischitana. Perciò il piccolo lagomorfo è co-protagonista di "Andar per Cantine" nel giorno del Coniglio Day, una grande festa collettiva tutta da gustare...

 *More than just a typical dish of the island, a distinctive sign of celebration, it's the rabbit 'all'ischitana.' It's the synthesis of an age-old history, of family and collective customs, and the peasant identity of the Green Island. A heritage in which the community recognizes itself, even with the variations that mark the origin from different parts of the island and family affiliations. Because there are various deviations from the basic recipe, enriched by the aroma and taste that only the herbs born from the Ischian volcanic soil can provide. Both those with which rabbits are fed and those that flavor the meat during cooking. Introduced on the island in the Greek era with viticulture, rabbits were the primary source of meat for the population for centuries. And no festivity was complete without sharing this precious dish. It has remained an essential Sunday ritual, even after other meats entered the daily diet of the islanders. A ritual that survived the agricultural crisis, was revived during the era of tourism, and has now become a defining element in the reevaluation of Ischian agricultural culture. That's why the small lagomorpha is a co-star of 'Andar per Cantine' on Coniglio Day, a grand collective celebration to be savored...*

## MENU

Una selezione di ristoranti che il 29 SETTEMBRE, in occasione del CONIGLIO DAY, proporranno alcuni menù a base di coniglio tipici della cucina ischitana con abbinamento dei vini dell'Isola Verde.





## CANTINA 'U SCILATURU

Via Angelo Migliaccio, Barano Tel. 3426226910

Questo menù è proposto solo  
per il coniglio day  
(This menu is offered only for  
rabbit day)

## MENU

Pizza con provola, patate al forno e coniglio

*Pizza with provolone cheese, baked potatoes and rabbit*

Mini burger di coniglio e polpettine di coniglio alla genovese salsiccia di coniglio e Caprese di coniglio

*Mini rabbit burger and rabbit meatballs Genovese style rabbit sausage and Rabbit Caprese*

Ravioli ripieni al sugo di coniglio

*Ravioli stuffed with rabbit sauce*

Coniglio alla cacciatora e alla brace con patatine fritte

*Hunting and barbecued rabbit with fries*

Dolce sorpresa

*Dessert Surprise*

1 bottiglia di vino inclusa ogni 4 persone

*1 bottle of wine included for every 4 persons*

**PREZZO**

**€ 40,00**



## RISTORANTE OASIS

Via Provinciale Panza Forio Tel. 081909254

**MENÙ REPLICABILE  
SOLO SU PRENOTAZIONE**  
(menu available by reservation)

## MENU

bruschette del contadino, parmigiana di melanzane, fiore di zucca  
farcito di ricotta di bufala

*Zucchini blossoms & Eggplant parmigiana*

bucatini al sugo di coniglio

*Ravioli stuffed with rabbit sauce*

coniglio all'ischitana con contorno di patatine fritte e

insalata capricciosa

*Rabbit "all'ischitana"*

Dolce della casa

*Cake of the day*

Acqua e vino locale incluso

*Local Wine included*



**PREZZO**

**€ 40,00**



## RISTORANTE LA BELLA NAPOLI

Via Marina, 18, Forio, Tel. +39 081 986392



MENÙ REPLICABILE  
SOLO SU PRENOTAZIONE  
(menu available by reservation)



## RISTORANTE LA FORASTERA

Via Scannella, 44, Forio, Tel. +39 081 907281

MENÙ REPLICABILE  
SOLO SU PRENOTAZIONE  
(menu available by reservation)

## MENU

Polpetta di coniglio al sugo di coniglio su fonduta di parmigiano

*Rabbit meatball with rabbit sauce on parmesan fondue*

Tagliatelle al ragù di coniglio

*Tagliatelle with rabbit ragout*

Coniglio all'ischitana

*Rabbit "all'ischitana"*

Patate fritte

*French fries*

Acqua e vino esclusi

*Wine and beverage not included*



**PREZZO**

**€ 40,00**

## MENU

Bruschetta di benvenuto - Antipasto Forastera

*Bruschetta - Forastera Appetizer*

Bucatini al sugo di coniglio

*Bucatini with rabbit sauce*

Coniglio alla cacciatora

*Rabbit Cacciatore*

Patate fritte e insalata

*French fries and salad*

Torta della casa

*Cake of the day*

Acqua e vino 0,5L

*Wine and water included*

**PREZZO**

**€ 40,00**



## FLORIO LA WINERIA

Piazza Maltese 1, Via San Francesco, 2, +39 346 756 1546

TUTTE LE SERE DALLE  
ORE 18:00  
(Every evening from 18:00)

## MENU

Aperitivo al coniglio

*Rabbit aperitif*

Bruschette al coniglio

*Rabbit bruschetta*

Abbinamento Ischia Bianco Superiore Florio e Ischia

Rosso Superiore Florio

*Pairing Ischia Bianco Superiore Florio and Ischia Rosso Superiore Florio*



**PREZZO**

**€ 12,00**



## RISTORANTE AL VECCHIO CAPANNACCIO

Via Marina, 8, Forio, Tel. +39 081987571

MENÙ REPLICABILE  
SOLO SU PRENOTAZIONE  
(menu available by reservation)

## MENU

Entrè di fiori di zucca e parmigiana di melanzane

*Zucchini blossoms & Eggplant parmigiana*

Ravioli ripieni al sugo al coniglio

*Ravioli stuffed with rabbit sauce*

Coniglio all'ischitana

*Rabbit "all'ischitana"*

Patate fritte

*French fries*

Dolce della casa

*Cake of the day*

Vino locale incluso

*Local Wine included*



**PREZZO**

**€ 40,00**



## RISTORANTE DA GISELLA

Via Sorgeto, 132, Forio, Tel. +39 081 909390 - 3474440571

*MENÙ REPLICABILE  
SOLO SU PRENOTAZIONE*  
(menu available by reservation)

## MENU

Antipasto della casa con bruschette, fiori di zucca ripieni e salumi

*Homemade appetizers with bruschetta, stuffed zucchini blossoms and cold cuts*

Bucatini al sugo di coniglio

*Bucatini with rabbit sauce*

Coniglio alla cacciatora (ischantana)

*Rabbit "alla cacciatora" (ischantana)*

Patate casarecce fritte

*Fried homemade potatoes*

Dolce del giorno

*Dessert of the day*

Vino locale e acqua inclusi

*Water and house wine included*

**PREZZO**

**€ 35,00**



## RISTORANTE PIETRATORCIA

Via Provinciale Panza, 401, Forio, Tel. +39 3383497221

*MENÙ REPLICABILE  
SOLO SU PRENOTAZIONE*  
(menu available by reservation)

## MENU

Parmigiana di melanzane

*Eggplant parmigiana*

Pappardelle dei pastai di Gragnano al sugo di coniglio

*Pappardelle pasta from Gragnano with rabbit sauce*

Coniglio all'ischantana e patate fritte

*Rabbit "all'ischantana" and french Fries*

Torta del giorno

*Cake of the day*

Vini: Biancolella Tenuta Chignole - Ischia Rosso

*Wine: Biancolella Tenuta Chignole - Ischia Rosso*

Acqua: Ferrarelle - Natia

*Water: Ferrarelle - Natia*

**PREZZO**

**€ 45,00**





## RISTORANTE NASCONDIGLIO DELL'AMORE

Via Serbatoio, 34, Ischia, Tel. +39 081 901546 - 3939423560

MENÙ REPLICABILE  
SOLO SU PRENOTAZIONE  
(menu available by reservation)

### Antipasto del contadino di campagnano

(affettati, verdure, formaggi, bruschetta con pomodori del piennolo)

*Campagnano's appetizer*

*(cold cuts, vegetables, cheese, bruschetta with piennolo tomatoes)*

### Bucatini al sugo di coniglio

*Bucatini with rabbit sauce*

### Coniglio all'ischitana

*Rabbit "all'ischitana"*

### Patate fritte e isalata mista

*French fries and mixed salad*

### Dolce della casa

*Dessert of the day*

### Acqua e vino delle cantine di campagnano

*Water and wine from Campagnano wineries included*

**PREZZO**

**€ 40,00**



## BAR MARIA INTERNAZIONALE

Corso Francesco Regine, 41, Forio, Tel. +39 329 741 8336

MENÙ REPLICABILE  
SOLO SU PRENOTAZIONE  
(menu available by reservation)

### Fiori di zucca ripieni di ricotta di bufala e lime

*Fried zucchini blossom stuffed with buffalo ricotta and lime*

### Crocchè di patate e impanatura al pistacchio di Bronte

*Potato crocchè made with a Bronte pistachio breading*

### Pennette rigate al sugo di coniglio

*Pennette rigate with rabbit sauce*

### Coniglio alla cacciatora

*Rabbit "alla cacciatora"*

### Patatine paesane fritte

*French fries made with local potatoes*

### Dessert del giorno

*Dessert of the day*

### Vino e bevande esclusi

*Wine and beverages not included*

**PREZZO**

**€ 40,00**



## RISTORANTE LA BECCACCIA

Via Cava Scialicco, 15, Forio, +39 081 994510

MENÙ REPLICABILE  
SOLO SU PRENOTAZIONE  
(menu available by reservation)

## MENU

Antipasto misto all'italiana

*Italian mixed appetizer*

Bucatini al sugo di coniglio all'ischitana

*Bucatini with rabbit sauce*

Il nostro coniglio semibrado all'ischitana

*Our semi-wild ischian rabbit*

Patate fritte

*French fries*

Dessert

*Dessert*

Vino locale - acqua minerale - caffè/amaro

*Local wine - mineral water - coffee/amaro*

**PREZZO**

**€ 40,00**



## RISTORANTE DA MIMI'

Via Madonna Delle Grazie Panza, +39 081 1904 5491

MENÙ REPLICABILE  
SOLO SU PRENOTAZIONE  
(menu available by reservation)

## MENU

Antipasto della casa

*House appetizer*

Bucatini al sugo di coniglio

*Bucatino with rabbit sauce*

Coniglio all'ischitana e patatine fritte

*Rabbit all'ischitana and french fries*

Dolce della casa

*House dessert*

1/4 Vino e acqua inclusi

*1/4 Wine and water included*



**PREZZO**

**€ 40,00**



## RISTORANTE SOLE NASCENTE

Via Ciglio, 99, 80070 Serrara Fontana NA, +39 3391867084

MENÙ REPLICABILE  
SOLO SU PRENOTAZIONE  
(menu available by reservation)

## MENU

Antipasto casareccio "SoleNascente"

*Homemade appetizer "SoleNascente"*

Duetto di pasta fresca fatta in casa al coniglio

\*In alternativa bucatini al coniglio

*Homemade fresh pasta duet with rabbit*

\*Alternatively bucatini with rabbit

Coniglio all'ischitana con patate fritte caserecce o insalata mista

*Rabbit all'ischitana with homemade fried potatoes or mixed salad*

Il dolce di Simona

*Simona's dessert*

Acqua e un calice di Vino Locale della casa inclusi

*Water and a glass of local house wine included*

**PREZZO**

**€ 35,00**



## RISTORANTE DA CICCIO

80075 Forio d'Ischia NA, +39 0813332009

MENU MINIMO PER DUE  
PERSONE  
(Minimum Menu For Two)

## MENU

Involentino di coniglio ripieno, fiore di zucca farcito e fritto,  
nido di scarola all'isolana

*Rabbit roll stuffed, pumpkin flower stuffed and fried, escarole all'isolana nest*

Gnocchetto di patate con straccetti di coniglio e ortica

*Potato gnocchetto with rabbit and nettle ragout*

Coniglio all'ischitana con tipica ricetta foriana e insalata cafona  
tipica

*Rabbit all'ischitana with typical forian recipe and typical cafona salad*

Tiramisù e 1 limoncello della casa

*Tiramisus and 1 house limoncello*

**PREZZO**

**€ 40,00**





## RISTORANTE L'ARCA

Via Ciglio, 144, Serrara Fontana, +39 081 18546330

MENÙ REPLICABILE  
SOLO SU PRENOTAZIONE  
(menu available by reservation)

### Bruschetta fichi e crudo

*Bruschetta with Figs and Parma ham*

### Bucatini al sugo di coniglio

*Bucatino With Rabbit Sauce*

### Coniglio locale all'ischitana

*Local Rabbit all'Ischitana*

### Patate fritte paesane

*Fried Potatoes Km 0*

### Affogato al caffè

*Coffee Affogato*

### 1/4 Vino e acqua inclusi

*1/4 Wine And Water Included*



**PREZZO**

**€ 45,00**



## RISTORANTE SARACE'

Via Cesare Calise, 8, Forio, +39 0813206213

MENÙ REPLICABILE  
SOLO SU PRENOTAZIONE  
(menu available by reservation)

### Entrè: sfera di coniglio aromatizzato

*Entrè: sphere of flavored rabbit*

### Straccetti di coniglio in tempura

*Rabbit strips in tempura*

### Bocconcini di coniglio con friarielli e bacon su pane saporito

*Rabbit bites with friarielli and bacon on savory bread*

### Sfogliatina riccia ripiena di porcini, coniglio e provola

*Curly puff pastry stuffed with porcini mushrooms, rabbit and provolone cheese*

### Montanara con mousse di ricotta e coniglio

*Montanara with ricotta and rabbit mousse*

### 'A tiella cò coniglio: riso carnaroli al ragù di coniglio, gel di pomodoro e basilico

*'A tiella cò coniglio: carnaroli rice with rabbit ragout, tomato and basil gel*

### Coniglio bardato speck e provola affumicata con tortino di patate agli aromi isolani

*Rabbit barded speck and smoked provolone with potato pie with island herbs*

### Una bottiglia di vino inclusa ogni quattro persone

*One bottle of wine included for every four people*

**PREZZO**

**€ 40,00**



## RESTAURANT LA NASSA & BEACH CLUB

Via Nuova Cartaromana, Isola d'Ischia

Al Restaurant La Nassa & Beach Club presso l'Hotel Delfini Terme, rendiamo omaggio all'abbondanza del mare con il nostro squisito Crudo di Mare. Preparato con una selezione dei più freschi frutti di mare raccolti quotidianamente dalle acque cristalline di Ischia, questo piatto è un trionfo di sapori marini e di qualità indiscussa. Godetevi questo viaggio culinario in riva al mare, dove la vista panoramica della baia di Cartaromana fa da cornice a questa prelibatezza preparata sapientemente dallo chef Nando Porcaro affiancato dalla sua squadra.

**Prenotate ora il vostro posto - Tel: +39 081981341**

 *At the Restaurant La Nassa & Beach Club within the Delfini Terme Hotel, we pay homage to the sea's abundance with our exquisite Seafood Crudo. Prepared with a selection of the freshest seafood gathered daily from the crystal-clear waters of Ischia, this dish is a triumph of maritime flavors and undisputed quality. Enjoy this culinary journey by the seaside, where the panoramic view of the Cartaromana bay frames this delicacy skillfully crafted by Chef Nando Porcaro and his team. Book your place now by calling +39081981341*



## DEGUSTAZIONI ALLO SCAPRICCIO BISTROT

Piazza IV Novembre, 17/18, Serrara Fontana NA

Per tutta la durata della manifestazione dalle ore 17.00 degustazione dell' Amaro della Piperna e liquori Ischitani.

"L'antica ricetta originale, nata da una brillante intuizione di Giuseppe Di Massa alle pendici del Monte Epomeo, rende il nostro amaro un tratto distintivo del territorio, dal gusto unico e inimitabile."

**Per maggiori info [www.scapriccio.it](http://www.scapriccio.it) - Tel: +39 081999819**

 *Throughout the event, starting from 5:00 PM, there will be a tasting of Amaro della Piperna and Ischian liqueurs. "The ancient original recipe, born from a brilliant idea by Giuseppe Di Massa on the slopes of Mount Epomeo, makes our bitter liqueur a distinctive feature of the region, with a unique and incomparable flavor."*

For more information: [www.scapriccio.it](http://www.scapriccio.it) +39081999819



# Benessere all'Ischitana

INGRESSO AL PARCO TERMALE + PRANZO €50 A PERSONA

• **TUTTI I GIORNI DAL 24 AL 29 SETTEMBRE** •

INFO E PRENOTAZIONI ☎️ 📞 081999216 📷 @PARCOTERMALEROMANTICA



**ROMANTICA**  
PARCO TERMALE  
★★★★

# OFFICIAL PARTNER

**POSEIDON**  
giardini poseidon terme

BORGO  
**ROMANTICA**  
RESORT & SPA  
★★★★

**alilauro**

**suditaliahotels**  
meeting tour operator

**castHotels**

hotel terme  
**tritone**  
★★★★  
resort & spa

# SPONSOR

**Hotel**  
*Casa Giuseppina*

**negomhn**

**D'ABUNDO**  
ARIA CONDIZIONATA

HOTEL  
**VILLA BIANCA**  
GARNI  
★★★

Hotel Terme **Zi Carmela**  
tre stelle e un cuore ★★★★★

**DELFINI**  
★★★★  
STRAND HOTEL TERME  
ISOLA D'ISCHIA

★★★★  
**HOTEL GRAZIA**  
ALLA SCANNELLA  
WELLNESS & BEAUTY

# MEDIA PARTNER

**ISCHIA**  
NEWS  
EVENTI

**disCover**  
ITALIA  
A PIECE OF HEAVEN

**ILGOLFO24.it**

**teleischia**

**Il Dispari**

**NuvolaTV**

**Alamy Ischia**  
★★★★★

SI RINGRAZIANO PER LA PREZIOSA COLLABORAZIONE TUTTI I RISTORANTI CHE HANNO CONTRIBUITO ALLA REALIZZAZIONE DELLA GUIDA

# IMMERGITI NELLE SORGENTI DELLA **SALUTE**



Il più grande parco termale dell'isola d'Ischia, dove le proprietà uniche delle acque termali – in armonia con il sole, il mare e la natura – rigenerano il corpo e lo spirito. Nel tempo.

  [giardiniposeidonterme.com](https://www.giardiniposeidonterme.com)

**POSEIDON**  
GIARDINI POSEIDON TERME - ISCHIA