



**Pro Loco Panza**  
ENTE TURISMO E  
INFO POINT ISOLA D' ISCHIA

www.prolocopanza.ischia.it



Regione Campania



Comune di Forio



Comune di Barano



Comune di Casamarciano



Comune di Ischia



Comune di Lacco Ameno



Villa Arbusto



Comune di Serrara Fontana



UNPLI

# Settembre a Ischia

**XIII  
EDIZIONE**

*Andar*



*per*

*Cantine e Sentieri*

dal **20** al **30** Settembre

**BENVENUTI NEL CUORE  
DELLE NOSTRE TRADIZIONI**

L'EVENTO SI SVOLGERÀ NEL PIENO RISPETTO DELLE NORMATIVE ANTI-COVID ed obbligatoriamente con green pass o tampone negativo nelle 48 ore precedenti.

**SCARICA IL  
PROGRAMMA!**

[www.prolocopanzaischia.it](http://www.prolocopanzaischia.it) seguici su  



PER LA VISTITA DELLE CANTINE PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA  
PER INFO: 39 081 908436 | 39 3345787963 | 39 349 6125250



**20**  
**SETT.**  
**2021**

# Il Sentiero delle due Baie e la Fattoria Greca

con degustazione di prodotti tipici ammirando la baia di Sorgeto

Dalle ore 10:00 - Fino alle ore 14:00

Partenza da Piazza San Leonardo a Panza (Forio), raggiungeremo l'inizio del sentiero in zona Casa Polito attraversando parte del paese sulla carrabile, imbrocceremo la stradina che dapprima ci porterà sul Monte di Panza dove la vista spazia a 360°: i fianchi imponenti dell' Epomeo, Maronti, Sant'Angelo, la baia di Sorgeto sotto di noi, la penisola sorrentina e Capri.

Riprenderemo il cammino alla volta della Baia della Pelara. Il bosco di lecci, le grotte di pomice e lapilli, la felceta fino alla macchia costiera evocano il mare che di lì a poco riempirà i nostri occhi.

Arriveremo quasi a toccarlo e dopo una breve pausa risaliremo.

Raggiungeremo la Fattoria Greca di Punta Chiarito, dove potremo degustare i prodotti tipici ammirando la baia di Sorgeto.

Difficoltà: T Facile

Durata: 4,5 ore

Dislivello massimo: 150 m

Lunghezza massima: 5km

Luogo di Incontro: Piazza di Panza, Comune di Forio

Cantina/Tenuta Visitata: Antica Fattoria Greca

Adatto a bambini: Si

Partenza da Piazza S.Leonardo, Panza

Prenotazione obbligatoria per tutti i percorsi costo singolo percorso € 25,00

Incluso: navetta - visita alle cantine - guida - degustazione

I percorsi possono subire variazioni e modifiche in base alle prenotazioni e alla disponibilità delle cantine. La manifestazione si svolgerà nel pieno rispetto delle normative anticovid e si potrà partecipare esclusivamente se in possesso del **Green Pass**.



**20**  
**SETT.**  
**2021**

ANDAR PER CANTINE

# Percorso Biancolella

Dalle ore 10:00 - Fino alle ore 13:00

Le cantine del percorso Biancolella:

## 1. CANTINA SCARDECCHIA

Via Succhivo - Serrara Fontana

Tel. 081 909062

Cantina storica del paese, passata di generazione in generazione per tre secoli tra le mani sapienti della famiglia Iacono. Attualmente si producono vino bianco, rosso, spumante misto e Sorriso.

## 2. CANTINA RAUSTELLA

Indirizzo: Via Lorenzo Fiore, - Serrara Fontana

Contatti: 3478128485

Alle pendici del monte Epomeo, in grotte scavate, 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 in Serrara, alla veneranda età di 90 anni continua a produrre il meraviglioso nettare degli dei. Completamente restaurata da Giuseppe Mattera oggi scrigno delle antiche tradizioni vitivinicole...

## 3. A 'CANTIN E CIR'

Antico Borgo di Noia - Serrara Fontana

Tel. 081 999477

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

Partenza da Piazza S. Leonardo, Panza ore 10.00

Prenotazione obbligatoria per tutti i percorsi costo singolo percorso € 30,00 Incluso: navetta - visita alle cantine - guida - degustazione

I percorsi possono subire variazioni e modifiche in base alle prenotazioni e alla disponibilità delle cantine.

La manifestazione si svolgerà nel pieno rispetto delle normative anticovid e si potrà partecipare esclusivamente se in possesso del **Green Pass**.



**20  
SETT.  
2021**

**ANDAR PER CANTINE**

# Percorso Frassitelli

Dalle ore 15:00 - Fino alle ore 18:00

Le cantine del percorso Frassitelli:

## 1. CANTINA RAUSTELLA

Indirizzo: Via Lorenzo Fiore, - Serrara Fontana  
Contatti: 3478128485

Alle pendici del monte Epomeo, in grotte scavate, 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 in Serrara, alla veneranda età di 90 anni continua a produrre il meraviglioso nettare degli dei. Completamente restaurata da Giuseppe Mattera oggi scrigno delle antiche tradizioni vitivinicole...

## 2. A 'CANTIN E CIR'

Antico Borgo di Noia - Serrara Fontana  
Tel. 081 999477

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

## 3. CANTINA NONNO MICHELE DI TONY

Via Pendio Oscuro - Serrara Fontana  
Tel. 081 999570 - Mob. 3294410962

La cantina di nonno Michele scavata nel 1908 nelle rocce di tufo ed 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 dove turisti ed isolani.

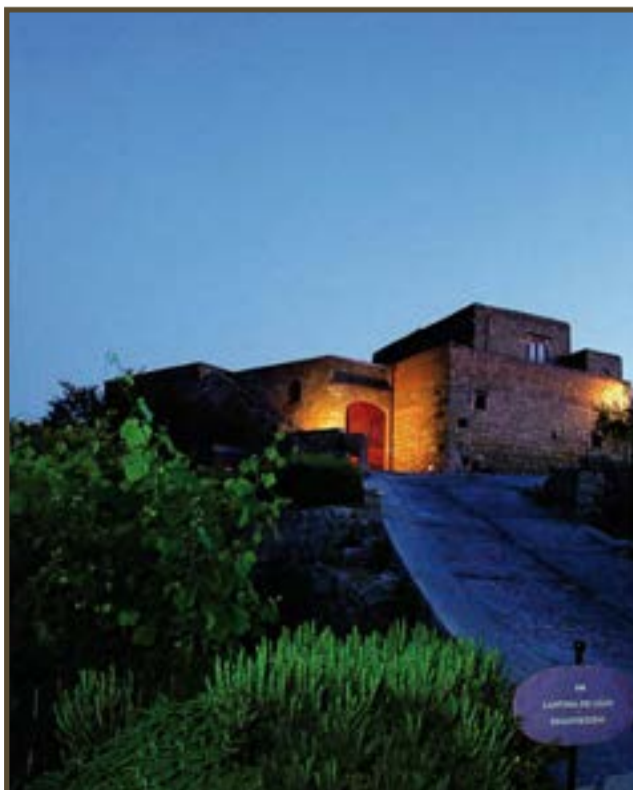
Partenza da Piazza S.Leonardo, Panza ore 15:00

Prenotazione obbligatoria per tutti i percorsi costo singolo percorso € 30,00

Incluso: navetta - visita alle cantine - guida - degustazione

I percorsi possono subire variazioni e modifiche in base alle prenotazioni e alla disponibilità delle cantine.

La manifestazione si svolgerà nel pieno rispetto delle normative anticovid e si potrà partecipare esclusivamente se in possesso del **Green Pass**.



**20**  
**SETT.**  
**2021**

ANDAR PER CANTINE

# Percorso San Lunardo

Dalle ore 15:00 - Fino alle ore 18:00

Le cantine del percorso San Lunardo:

## 1. CANTINA PASSARIELLO

Forio - Via Tironi 29,  
cell.: 335 6341297

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 per la produzione e la vendita di vino locale. Rappresenta sicuramente una delle cantine più antiche di Forio ed è perfettamente funzionante.

## 2. AGRITURISMO I SAPORI DELLA NONNA

Forio - Via San Giuliano 27  
Tel 377 0843681

L'agriturismo "I Sapori della nonna" nasce quest'anno e rimarca l'antica tradizione agricola della Famiglia Impagliazzo che dura da decenni, la cantina presente nella struttura è scavata nel tufo verde e risale al 1600. La cantina compare anche nel libro "le case di pietra" di Luigi Ziviello dove sono presenti le più antiche grotte di tufo dell'isola d'Ischia.

## 3. CANTINA SCARDECCHIA

Serrara Fontana - Via Succhivo  
Tel. 081 909062

Cantina storica del paese, passata di generazione in generazione per tre secoli tra le mani sapienti della famiglia Iacono. Attualmente si producono vino bianco, rosso, spumante misto e Sorriso.

Partenza da Piazza S.Leonardo, Panza ore 15:00

Prenotazione obbligatoria per tutti i percorsi costo singolo percorso € 30,00

Incluso: navetta - visita alle cantine - guida - degustazione

I percorsi possono subire variazioni e modifiche in base alle prenotazioni e alla disponibilità delle cantine.

La manifestazione si svolgerà nel pieno rispetto delle normative anticovid e si potrà partecipare esclusivamente se in possesso del [Green Pass](#).



**21**  
**SETT.**  
**2021**

# Il Sentiero delle Torri di Aenaria

con degustazione di prodotti tipici durante il percorso

Dalle ore 09:30 - Fino alle ore 14:30

Il percorso parte dalla Chiesa dell'Annunziata a Campagnano (Ischia) regalando panorami magnifici che cambieranno appena imboccheremo la stradina che conduce a Torre di Mezzo.

Tra vigneti a picco sul mare e roccia vulcanica biancastra, giungeremo al paesino semi- abbandonato di Piano Liguori. Percorreremo il labirinto di vicoli alle sue spalle fino a quando il mare non sarà nuovamente protagonista, offrendoci un affaccio unico sulla baia della Sgarrupata.

Tra mare aperto e pareti vulcaniche dai colori variegati ritorneremo a Piano Liguori e da lì cominceremo a scendere per ritornare a Campagnano.

Difficoltà: E Medio

Durata: 5 ore

Dislivello massimo: 150 m

Lunghezza massima: 5km

Luogo di Incontro: Piazza di Panza, Comune di Forio

Cantina/Tenuta Visitata: Ristorante O' Sole Mio da Francesco

Adatto a bambini: Si

Partenza da Campagnano, Ischia ore 09:30

Prenotazione obbligatoria per tutti i percorsi costo singolo percorso € 30,00

Incluso: navetta - visita alle cantine - guida - degustazione

I percorsi possono subire variazioni e modifiche in base alle prenotazioni e alla disponibilità delle cantine.

La manifestazione si svolgerà nel pieno rispetto delle normative anticovid e si potrà partecipare esclusivamente se in possesso del [Green Pass](#).



**21**  
**SETT.**  
**2021**

ANDAR PER CANTINE

# Percorso Biancolella

Dalle ore 15:00 - Fino alle ore 18:00

Le cantine del percorso Biancolella:

## 1. CANTINA SCARDECCHIA

Via Succhivo - Serrara Fontana

Tel. 081 909062

Cantina storica del paese, passata di generazione in generazione per tre secoli tra le mani sapienti della famiglia Iacono. Attualmente si producono vino bianco, rosso, spumante misto e Sorriso.

## 2. CANTINA RAUSTELLA

Indirizzo: Via Lorenzo Fiore, - Serrara Fontana

Contatti: 3478128485

Alle pendici del monte Epomeo, in grotte scavate, 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 in Serrara, alla veneranda età di 90 anni continua a produrre il meraviglioso nettare degli dei. Completamente restaurata da Giuseppe Mattera oggi scrigno delle antiche tradizioni vitivinicole...

## 3. A 'CANTIN E CIR'

Antico Borgo di Noia - Serrara Fontana

Tel. 081 999477

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

Partenza da Piazza S. Leonardo, Panza ore 15.00

Prenotazione obbligatoria per tutti i percorsi costo singolo percorso € 30,00 Incluso: navetta - visita alle cantine - guida - degustazione

I percorsi possono subire variazioni e modifiche in base alle prenotazioni e alla disponibilità delle cantine.

La manifestazione si svolgerà nel pieno rispetto delle normative anticovid e si potrà partecipare esclusivamente se in possesso del **Green Pass**.



**21**  
**SETT.**  
**2021**

ANDAR PER CANTINE

# Percorso Frassitelli

Dalle ore 10:00 - Fino alle ore 13:00

Le cantine del percorso Frassitelli:

## 1. CANTINA RAUSTELLA

Indirizzo: Via Lorenzo Fiore, - Serrara Fontana

Contatti: 3478128485

Alle pendici del monte Epomeo, in grotte scavate, 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 in Serrara, alla veneranda età di 90 anni continua a produrre il meraviglioso nettare degli dei. Completamente restaurata da Giuseppe Mattera oggi scrigno delle antiche tradizioni vitivinicole...

## 2. A 'CANTIN E CIR'

Antico Borgo di Noia - Serrara Fontana

Tel. 081 999477

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

## 3. CANTINA NONNO MICHELE DI TONY

Via Pendio Oscuro - Serrara Fontana

Tel. 081 999570 - Mob. 3294410962

La cantina di nonno Michele scavata nel 1908 nelle rocce di tufo ed 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 dove turisti ed isolani.

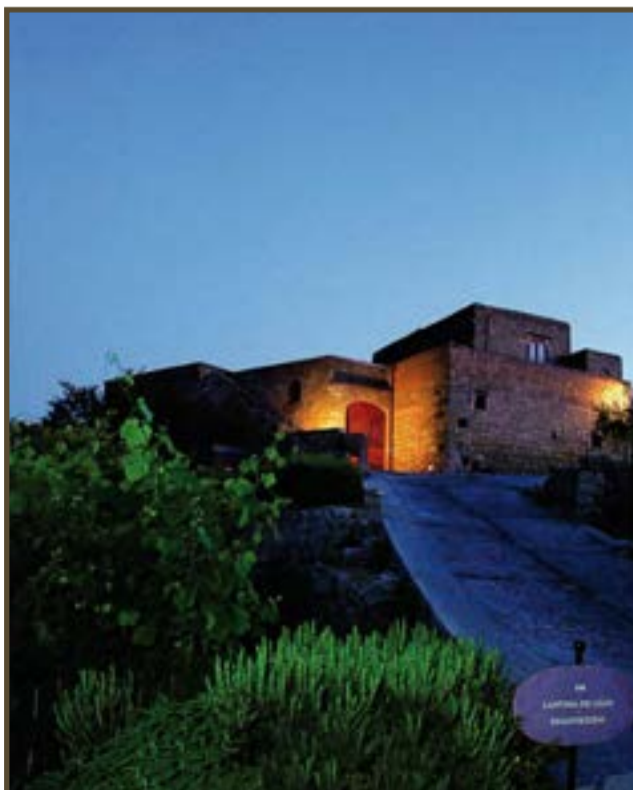
Partenza da Piazza S.Leonardo, Panza ore 10:00

Prenotazione obbligatoria per tutti i percorsi costo singolo percorso € 30,00

Incluso: navetta - visita alle cantine - guida - degustazione

I percorsi possono subire variazioni e modifiche in base alle prenotazioni e alla disponibilità delle cantine.

La manifestazione si svolgerà nel pieno rispetto delle normative anticovid e si potrà partecipare esclusivamente se in possesso del **Green Pass**.





**21**  
**SETT.**  
**2021**

ANDAR PER CANTINE

# Percorso San Lunardo

Dalle ore 10:00 - Fino alle ore 13:00

## 1. ANTICA FATTORIA GRECA

Via Sorgeto, 51 - Forio

Tel: 081 908102 - 081 909277

[www.puntachiarito.it](http://www.puntachiarito.it) - [info@puntachiarito.it](mailto:info@puntachiarito.it)

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.

## 2. CANTINA SCARDECCHIA

Via Succhivo - Serrara Fontana

Tel. 081 909062

Cantina storica del paese, passata di generazione in generazione per tre secoli tra le mani sapienti della famiglia Iacono. Attualmente si producono vino bianco, rosso, spumante misto e Sorriso.

## 3. CANTINA RAUSTELLA

Indirizzo: Via Lorenzo Fiore, - Serrara Fontana

Contatti: 3478128485

Alle pendici del monte Epomeo, in grotte scavate, 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 in Serrara, alla veneranda età di 90 anni continua a produrre il meraviglioso nettare degli dei. Completamente restaurata da Giuseppe Mattera oggi scrigno delle antiche tradizioni vitivinicole...

Partenza da Piazza S.Leonardo, Panza ore 10.00

Prenotazione obbligatoria per tutti i percorsi costo singolo percorso € 30,00

Incluso: navetta - visita alle cantine - guida - degustazione

I percorsi possono subire variazioni e modifiche in base alle prenotazioni e alla disponibilità delle cantine.

La manifestazione si svolgerà nel pieno rispetto delle normative anticovid e si potrà partecipare esclusivamente se in possesso del [Green Pass](#).



**21**  
**SETT.**  
**2021**

ANDAR PER CANTINE

# Percorso Epomeo

Dalle ore 10:00 - Fino alle ore 13:00

Le cantine del percorso Epomeo:

## 1. A 'CANTIN E CIR'

Antico Borgo di Noia - Serrara Fontana  
Tel. 081 999477

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

## 2. CANTINA NONNO MICHELE DI TONY

Via Pendio Oscuro - Serrara Fontana  
Tel. 081 999570 - Mob. 3294410962

La cantina di nonno Michele scavata nel 1908 nelle rocce di tufo ed 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 dove turisti ed isolani.

## 3. CANTINA 'O SCILATURO

Via Angelo Migliaccio, 151 - Barano  
Mob. +39 3476243693

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, a poca distanza da un orto rigoglioso, un vino dal sapore tipicamente ischitano.

Partenza da Piazza S.Leonardo, Panza ore 15.00

Prenotazione obbligatoria per tutti i percorsi costo singolo percorso € 30,00

Incluso: navetta - visita alle cantine - guida - degustazione

I percorsi possono subire variazioni e modifiche in base alle prenotazioni e alla disponibilità delle cantine.

La manifestazione si svolgerà nel pieno rispetto delle normative anticovid e si potrà partecipare esclusivamente se in possesso del [Green Pass](#).



**22**  
**SETT.**  
**2021**

# Il Sentiero della Bocca di Tifeo

con degustazione di prodotti tipici durante il percorso

Dalle ore 10:00 - Fino alle ore 14:30

Partiremo dal campo sportivo di Panza (Forio), proseguendo su via Montecorvo fino ad arrivare in prossimità di Pietra Brox.

Percorreremo un'antica sentiero utilizzato dai contadini, costituito da roccia e scalini in essa scavati. Tra campi coltivati e vigneti abbandonati, scopriremo antiche cantine dotate di palmento e cisterne scavate nel tufo.

Arriveremo fin sopra la bocca di Tifeo, luogo in cui la mitologia Greca racconta l'anima vulcanica dell'isola.

Percorreremo a ritroso il sentiero, fino ad una deviazione che ci condurrà in un'area pic nic, dove tra aglio selvatico, rucola e mare gusteremo un aperitivo con prodotti locali.

Riprenderemo poi la carrabile di via Montecorvo per ritornare al punto di inizio escursione.

Difficoltà: T Facile

Durata: 4,5 ore

Dislivello massimo: 100 m

Lunghezza massima: 3km

Luogo di Incontro: Piazza di Panza, Comune di Forio

Cantina/Tenuta Visitata: Area Picnic

Adatto a bambini: Si

Partenza da Piazza S.Leonardo, Panza- ore 10:00

Prenotazione obbligatoria per tutti i percorsi costo singolo percorso € 25,00

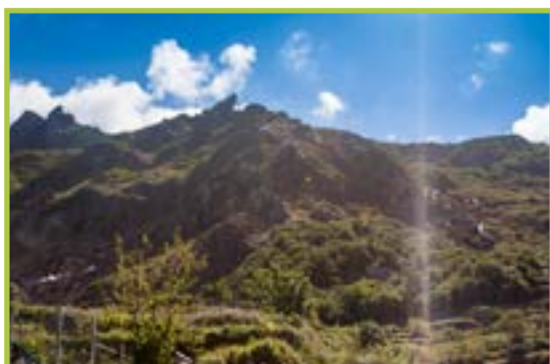
Incluso: navetta - visita alle cantine - guida - degustazione

I percorsi possono subire variazioni e modifiche in base alle prenotazioni e alla disponibilità delle cantine.

Info e prenotazioni: Tel. +39 081 908436 - Mob.+39 3345787963 +39 3496125250 +39 3385015970

[www.prolocopanaischia.it](http://www.prolocopanaischia.it)

La manifestazione si svolgerà nel pieno rispetto delle normative anticovid e si potrà partecipare esclusivamente se in possesso del **Green Pass**.



**22**  
**SETT.**  
**2021**

ANDAR PER CANTINE

# Percorso Frassitelli

Dalle ore 10:00 - Fino alle ore 13:00

Le cantine del percorso Frassitelli:

## 1. CANTINA RAUSTELLA

Indirizzo: Via Lorenzo Fiore, - Serrara Fontana

Contatti: 3478128485

Alle pendici del monte Epomeo, in grotte scavate, 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 in Serrara, alla veneranda età di 90 anni continua a produrre il meraviglioso nettare degli dei. Completamente restaurata da Giuseppe Mattera oggi scrigno delle antiche tradizioni vitivinicole...

## 2. A 'CANTIN E CIR'

Antico Borgo di Noia - Serrara Fontana

Tel. 081 999477

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

## 3. CANTINA NONNO MICHELE DI TONY

Via Pendio Oscuro - Serrara Fontana

Tel. 081 999570 - Mob. 3294410962

La cantina di nonno Michele scavata nel 1908 nelle rocce di tufo ed 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 dove turisti ed isolani.

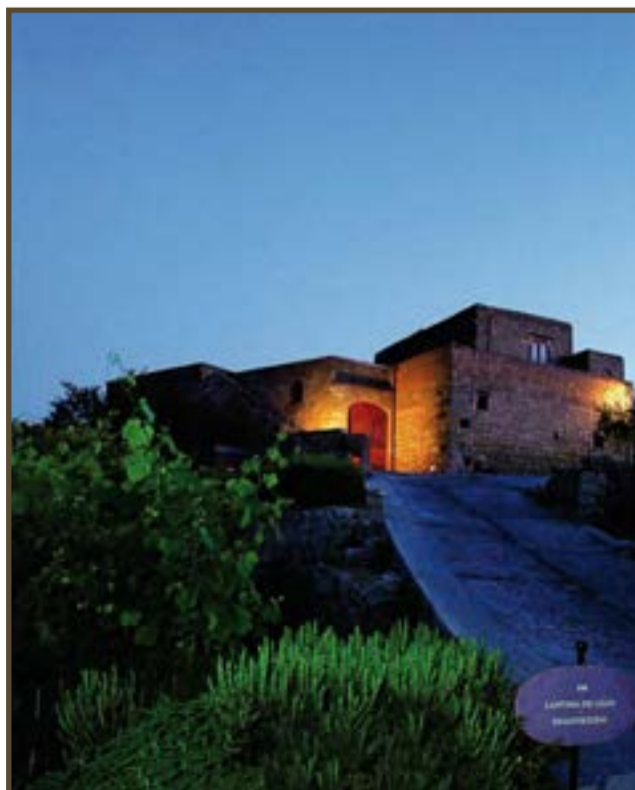
Partenza da Piazza S.Leonardo, Panza ore 10:00

Prenotazione obbligatoria per tutti i percorsi costo singolo percorso € 30,00

Incluso: navetta - visita alle cantine - guida - degustazione

I percorsi possono subire variazioni e modifiche in base alle prenotazioni e alla disponibilità delle cantine.

La manifestazione si svolgerà nel pieno rispetto delle normative anticovid e si potrà partecipare esclusivamente se in possesso del **Green Pass**.



**22**  
**SETT.**  
**2021**

ANDAR PER CANTINE

# Percorso Aenaria

Dalle ore 10:00 - Fino alle ore 13:00

Le cantine del percorso Aenaria:

## 1. CANTINA SCARDECCHIA

Serrara Fontana - Via Succhivo

Tel. 081 909062

Cantina storica del paese, passata di generazione in generazione per tre secoli tra le mani sapienti della famiglia Iacono. Attualmente si producono vino bianco, rosso, spumante misto e Sorriso.

## 2. A 'CANTIN E CIR'

Antico Borgo di Noia - Serrara Fontana

Tel. 081 999477

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

## 3. CANTINA CENATIEMPO

Partenza da Piazza S. Leonardo, Panza ore 15:30

Prenotazione obbligatoria per tutti i percorsi costo singolo percorso € 30,00

Incluso: navetta - visita alle cantine - guida - degustazione

I percorsi possono subire variazioni e modifiche in base alle prenotazioni e alla disponibilità delle cantine.

La manifestazione si svolgerà nel pieno rispetto delle normative anticovid e si potrà partecipare esclusivamente se in possesso del **Green Pass**.



**22**  
**SETT.**  
**2021**

ANDAR PER CANTINE

# Percorso San Lunardo

Dalle ore 15:00 - Fino alle ore 18:00

Le cantine del percorso San Lunardo:

## 1. AGRITURISMO I SAPORI DELLA NONNA

Forio - Via San Giuliano 27

Tel 377 0843681

L'agriturismo "I Sapori della nonna" nasce quest'anno e rimarca l'antica tradizione agricola della Famiglia Impagliazzo che dura da decenni, la cantina presente nella struttura è scavata nel tufo verde e risale al 1600. La cantina compare anche nel libro "le case di pietra" di Luigi Ziviello dove sono presenti le più antiche grotte di tufo dell'isola d'Ischia.

## 2. CANTINA PASSARIELLO

Forio - Via Tironi 29,

cell.: 335 6341297

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 per la produzione e la vendita di vino locale. Rappresenta sicuramente una delle cantine più antiche di Forio ed è perfettamente funzionante.

## 3. CANTINA PIETRATORCIA

Forio - Via Provinciale Panza, 267

Tel: 081 908206/081 907232 Fax: 081 908949

[www.pietratorcia.it](http://www.pietratorcia.it) - [info@pietratorcia.it](mailto:info@pietratorcia.it)

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

Partenza da Piazza S.Leonardo, Panza ore 15:00

Prenotazione obbligatoria per tutti i percorsi costo singolo percorso € 30,00

Incluso: navetta - visita alle cantine - guida - degustazione

I percorsi possono subire variazioni e modifiche in base alle prenotazioni e alla disponibilità delle cantine.

La manifestazione si svolgerà nel pieno rispetto delle normative anticovid e si potrà partecipare esclusivamente se in possesso del [Green Pass](#).



**22**  
**SETT.**  
**2021**

ANDAR PER CANTINE

# Percorso Frassitelli

Dalle ore 15:30 - Fino alle ore 18:30

Le cantine del percorso Frassitelli:

## 1. CANTINA RAUSTELLA

Indirizzo: Via Lorenzo Fiore, - Serrara Fontana  
Contatti: 3478128485

Alle pendici del monte Epomeo, in grotte scavate, 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 in Serrara, alla veneranda età di 90 anni continua a produrre il meraviglioso nettare degli dei. Completamente restaurata da Giuseppe Mattera oggi scrigno delle antiche tradizioni vitivinicole...

## 2. A 'CANTIN E CIR'

Antico Borgo di Noia - Serrara Fontana  
Tel. 081 999477

Anticamente era una grotta la quale serviva da rifugio alle 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 un locale funzionale per la produzione e la conservazione del vino.

## 3. CANTINA NONNO MICHELE DI TONY

Via Pendio Oscuro - Serrara Fontana  
Tel. 081 999570 - Mob. 3294410962

La cantina di nonno Michele scavata nel 1908 nelle rocce di tufo ed 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 dove turisti ed isolani.

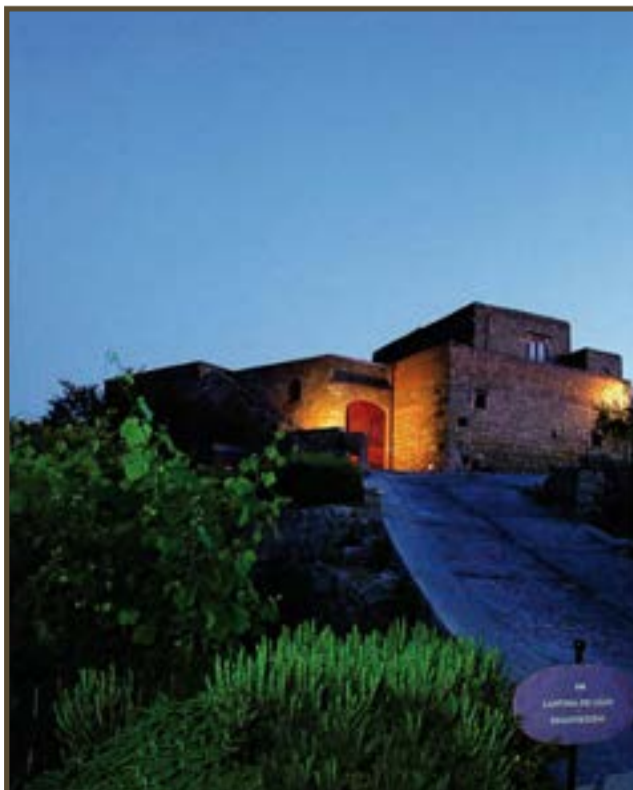
Partenza da Piazza S.Leonardo, Panza ore 15:00

Prenotazione obbligatoria per tutti i percorsi costo singolo percorso € 30,00

Incluso: navetta - visita alle cantine - guida - degustazione

I percorsi possono subire variazioni e modifiche in base alle prenotazioni e alla disponibilità delle cantine.

La manifestazione si svolgerà nel pieno rispetto delle normative anticovid e si potrà partecipare esclusivamente se in possesso del [Green Pass](#).



**22  
SETT.  
2021**

ANDAR PER CANTINE

# Cantinando sotto le stelle

Dalle ore 19:00 - Fino alle ore 23:59

**Cantinando sotto le stelle... Percorso guidato con degustazioni di vini e prodotti tipici al chiaro di luna settembrina in alcune tra le più belle e suggestive cantine ischitane.**

Percorso con Trenino.

Partenza da Piazza S.Leonardo, Panza

**Prenotazione obbligatoria** per tutti i percorsi costo singolo percorso € 40,00

Incluso: navetta - visita alle cantine - guida - degustazione

I percorsi possono subire variazioni e modifiche in base alle prenotazioni e alla disponibilità delle cantine.

La manifestazione si svolgerà nel pieno rispetto delle normative anticovid e si potrà partecipare esclusivamente se in possesso del **Green Pass**.



**Cantinando  
SOTTO LE STELLE**  
22-24-27-28-29-30 SETTEMBRE

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-cellar of Ischia.

PREZZO/PRICE  
40,00 Euro

info:  
334 5787963

Partenza ore 19.00 da Piazza S.Leonardo, Panza  
Per info e prenotazioni +39 081 908436





**23**  
**SETT.**  
**2021**

## Il Sentiero dell'Eremo di San Nicola

con degustazione di prodotti tipici durante il percorso

Dalle ore 09:30 - Fino alle ore 14:30

Partiremo in prossimità del ristorante il Braconiere nella zona di Bocca di Serra, nel comune di Serrara Fontana. Attraverseremo Serra (643m), un luogo segnato da tragico incidente che vide coinvolto un aereo britannico negli anni '50.

Giungeremo in cima alla Pietra dell'acqua (720m) per poi percorrere la cresta dell'isola fino a toccare la vetta del Monte Epomeo (787m) per goderci la vista a 360°.

Lasciato il tetto dell'isola, avremo la rara occasione di visitare l'eremo e respirare la sua storia.

Da lì proseguiremo in direzione Fontana, per giungere allo Scapricciatiello dove avverrà la degustazione di prodotti locali e in particolare dei tipici liquori isolani.

Difficoltà: E Media

Durata: 5 ore

Dislivello massimo: 150 m

Lunghezza massima: 4km

Luogo di Incontro: Piazza di Panza, Comune di Forio

Cantina/Tenuta Visitata: Elisir dello Scapriccio

Adatto a bambini: Sì

Partenza: prossimità del ristorante Braconiere

Prenotazione obbligatoria per tutti i percorsi costo singolo percorso € 25,00

Incluso: navetta - visita alle cantine - guida - degustazione

I percorsi possono subire variazioni e modifiche in base alle prenotazioni e alla disponibilità delle cantine.

La manifestazione si svolgerà nel pieno rispetto delle normative anticovid e si potrà partecipare esclusivamente se in possesso del [Green Pass](#).



**23**  
**SETT.**  
**2021**

ANDAR PER CANTINE

# Percorso Frassitelli

Dalle ore 10:00 - Fino alle ore 13:00

Le cantine del percorso Frassitelli:

## 1. CANTINA RAUSTELLA

Indirizzo: Via Lorenzo Fiore, - Serrara Fontana  
Contatti: 3478128485

Alle pendici del monte Epomeo, in grotte scavate, 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 in Serrara, alla veneranda età di 90 anni continua a produrre il meraviglioso nettare degli dei. Completamente restaurata da Giuseppe Mattera oggi scrigno delle antiche tradizioni vitivinicole...

## 2. A 'CANTIN E CIR'

Antico Borgo di Noia - Serrara Fontana  
Tel. 081 999477

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

## 3. CANTINA NONNO MICHELE DI TONY

Via Pendio Oscuro - Serrara Fontana  
Tel. 081 999570 - Mob. 3294410962

La cantina di nonno Michele scavata nel 1908 nelle rocce di tufo ed 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 dove turisti ed isolani.

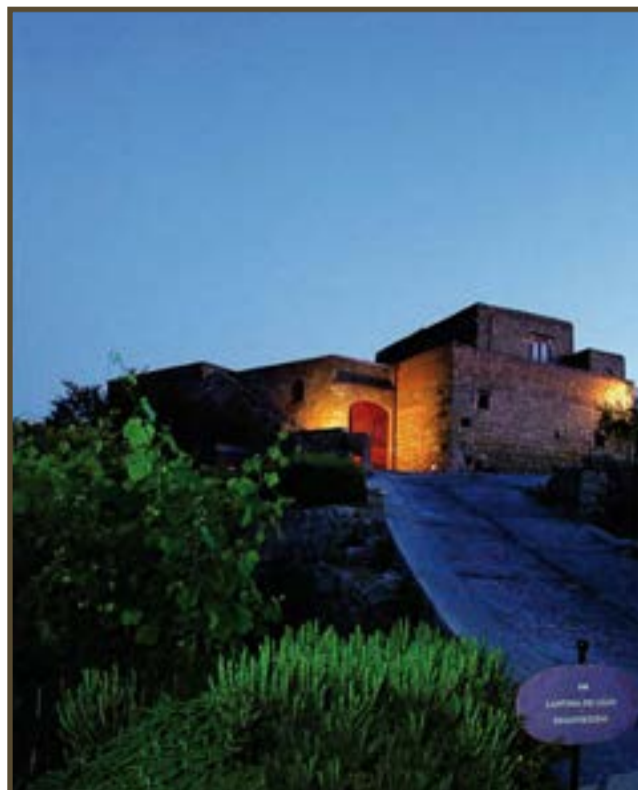
Partenza da Piazza S.Leonardo, Panza ore 10:00

Prenotazione obbligatoria per tutti i percorsi costo singolo percorso € 30,00

Incluso: navetta - visita alle cantine - guida - degustazione

I percorsi possono subire variazioni e modifiche in base alle prenotazioni e alla disponibilità delle cantine.

La manifestazione si svolgerà nel pieno rispetto delle normative anticovid e si potrà partecipare esclusivamente se in possesso del [Green Pass](#).



**23**  
**SETT.**  
**2021**

ANDAR PER CANTINE

# Percorso Aenaria

Dalle ore 10:00 - Fino alle ore 13:00

Le cantine del percorso Aenaria:

## 1. CANTINA SCARDECCHIA

Serrara Fontana - Via Succhivo

Tel. 081 909062

Cantina storica del paese, passata di generazione in generazione per tre secoli tra le mani sapienti della famiglia Iacono. Attualmente si producono vino bianco, rosso, spumante misto e Sorriso.

## 2. A 'CANTIN E CIR'

Antico Borgo di Noia - Serrara Fontana

Tel. 081 999477

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

## 3. CANTINA CENATIEMPO

Partenza da Piazza S. Leonardo, Panza ore 15:30

Prenotazione obbligatoria per tutti i percorsi costo singolo percorso € 30,00

Incluso: navetta - visita alle cantine - guida - degustazione

I percorsi possono subire variazioni e modifiche in base alle prenotazioni e alla disponibilità delle cantine.

La manifestazione si svolgerà nel pieno rispetto delle normative anticovid e si potrà partecipare esclusivamente se in possesso del **Green Pass**.



**23**  
**SETT.**  
**2021**

ANDAR PER CANTINE

# Percorso Epomeo

Dalle ore 15:00 - Fino alle ore 18:00

Le cantine del percorso Epomeo:

## 1. A 'CANTIN E CIR'

Antico Borgo di Noia - Serrara Fontana  
Tel. 081 999477

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

## 2. CANTINA NONNO MICHELE DI TONY

Via Pendio Oscuro - Serrara Fontana  
Tel. 081 999570 - Mob. 3294410962

La cantina di nonno Michele scavata nel 1908 nelle rocce di tufo ed 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 dove turisti ed isolani.

## 3. CANTINA 'O SCILATURO

Via Angelo Migliaccio, 151 - Barano  
Mob. +39 3476243693

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, a poca distanza da un orto rigoglioso, un vino dal sapore tipicamente ischitano.

Partenza da Piazza S.Leonardo, Panza ore 15.00

Prenotazione obbligatoria per tutti i percorsi costo singolo percorso € 30,00

Incluso: navetta - visita alle cantine - guida - degustazione

I percorsi possono subire variazioni e modifiche in base alle prenotazioni e alla disponibilità delle cantine.

La manifestazione si svolgerà nel pieno rispetto delle normative anticovid e si potrà partecipare esclusivamente se in possesso del [Green Pass](#).



**23**  
**SETT.**  
**2021**

ANDAR PER CANTINE

# Percorso San Lunardo

Dalle ore 15:00 - Fino alle ore 18:00

Le cantine del percorso San Lunardo:

## 1. AGRITURISMO I SAPORI DELLA NONNA

Forio - Via San Giuliano 27

Tel 377 0843681

L'agriturismo "I Sapori della nonna" nasce quest'anno e rimarca l'antica tradizione agricola della Famiglia Impagliazzo che dura da decenni, la cantina presente nella struttura è scavata nel tufo verde e risale al 1600. La cantina compare anche nel libro "le case di pietra" di Luigi Ziviello dove sono presenti le più antiche grotte di tufo dell'isola d'Ischia.

## 2. CANTINA PASSARIELLO

Forio - Via Tironi 29,

cell.: 335 6341297

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 per la produzione e la vendita di vino locale. Rappresenta sicuramente una delle cantine più antiche di Forio ed è perfettamente funzionante.

## 3. CANTINA PIETRATORCIA

Forio - Via Provinciale Panza, 267

Tel: 081 908206/081 907232 Fax: 081 908949

[www.pietratorcia.it](http://www.pietratorcia.it) - [info@pietratorcia.it](mailto:info@pietratorcia.it)

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

Partenza da Piazza S.Leonardo, Panza ore 15:00

Prenotazione obbligatoria per tutti i percorsi costo singolo percorso € 30,00

Incluso: navetta - visita alle cantine - guida - degustazione

I percorsi possono subire variazioni e modifiche in base alle prenotazioni e alla disponibilità delle cantine.

La manifestazione si svolgerà nel pieno rispetto delle normative anticovid e si potrà partecipare esclusivamente se in possesso del [Green Pass](#).



**23**  
**SETT.**  
**2021**

ANDAR PER CANTINE

# Cena della vendemmia nella Cantina Passariello

Dalle ore 20:30 - Fino alle Ore 23:59

## MENU:

- antipasto passariello
- insalata cafona
- coniglio all'ischitana
- zeppole della casa
- vino della cantina

Partenza da Piazza ritrovo in p.zza Monterone ore 20:30

Prenotazione obbligatoria per tutti i percorsi costo singolo percorso € 25,00

Incluso: navetta - visita alle cantine - guida - degustazione

I percorsi possono subire variazioni e modifiche in base alle prenotazioni e alla disponibilità delle cantine.

Info e prenotazioni: Tel.: 081 987749 - 081 908436 - 3356341297

[www.prolocopanaischia.it](http://www.prolocopanaischia.it)

La manifestazione si svolgerà nel pieno rispetto delle normative anticovid e si potrà partecipare esclusivamente se in possesso del **Green Pass**.



**23**  
**SETT.**  
**2021**

ANDAR PER CANTINE

# PERCORSO GOURMET Coniglio Day

Dalle ore 12.00 presso Cantine Perrazzo (Riva destra)

## MENU:

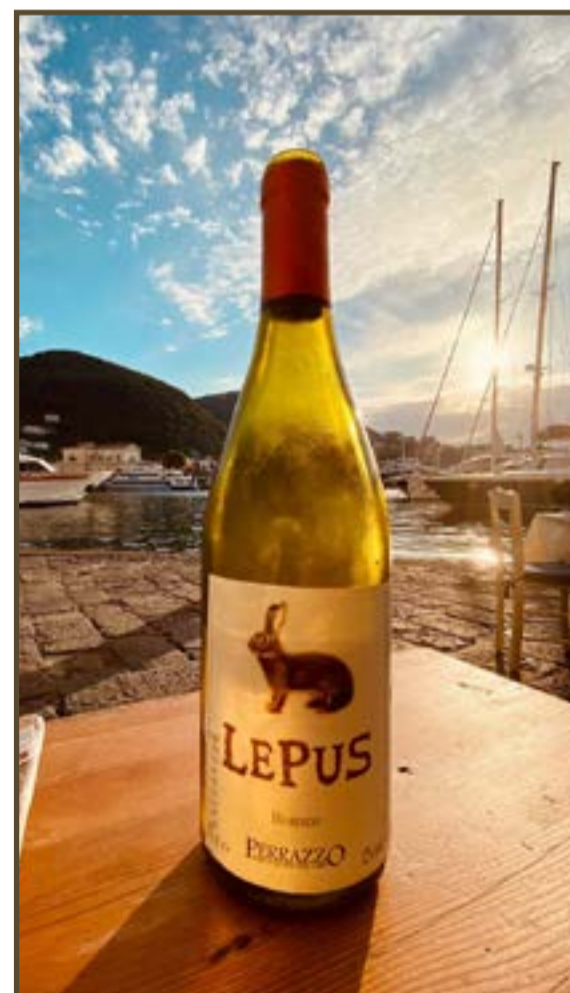
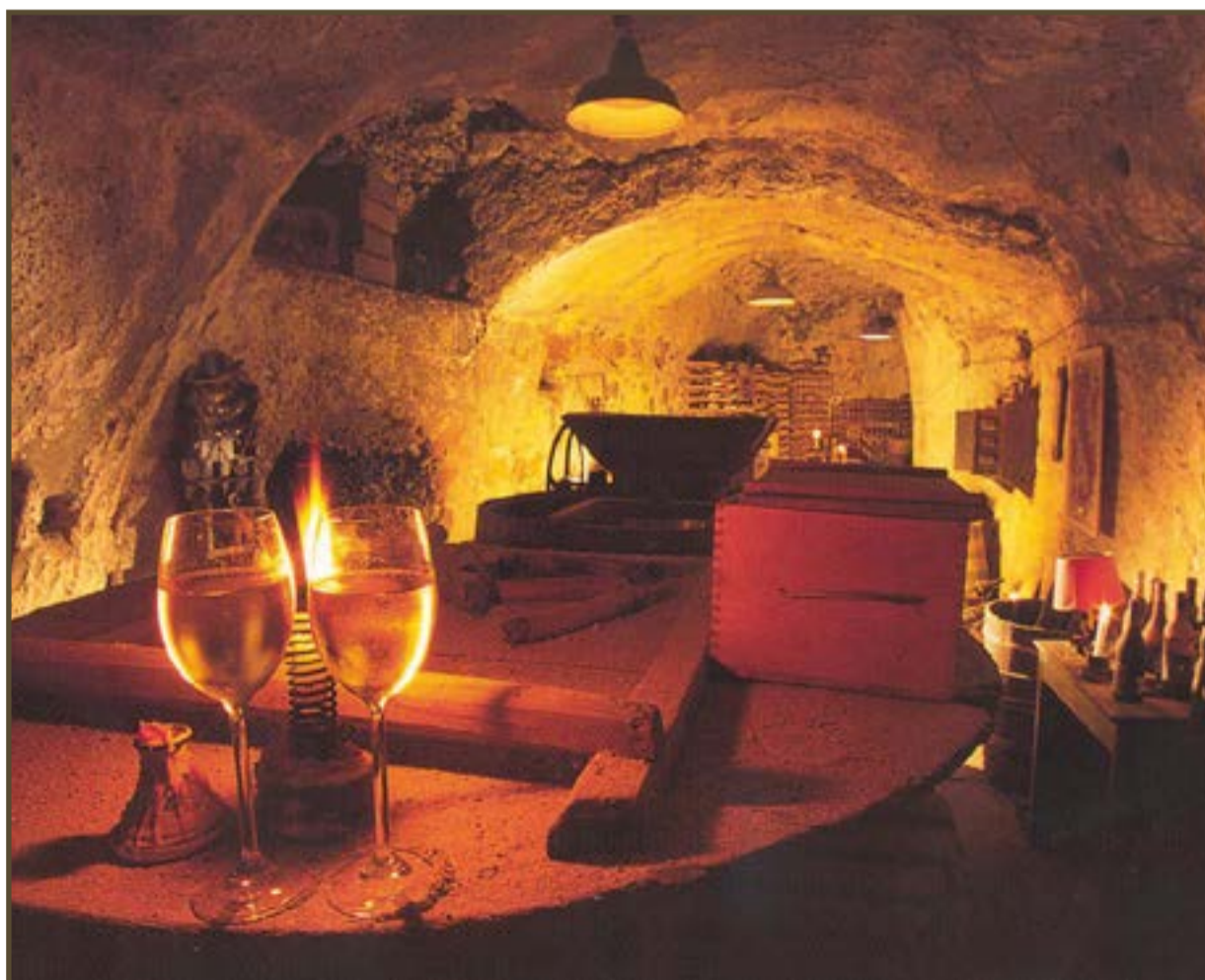
- Bruschetta al sugo di coniglio
- Salame di coniglio
- Abbinamento con Lepus bianco e Lepus rosso

Quota di partecipazione 20.00 euro

Dalle ore 12.00 presso **Cantine Perrazzo** (Riva destra)

La manifestazione si svolgerà nel pieno rispetto delle normative anticovid e si potrà partecipare esclusivamente se in possesso del **Green Pass**.

Info e prenotazioni 081908436 - 081991600



**24  
SETT.  
2021**

**ANDAR PER CANTINE**

# Percorso Per e Palummo

Dalle ore 10:00 - Fino alle ore 13:00

Le cantine del percorso Per e Palummo:

## 1. CANTINA PASSARIELLO

Forio - Via Tironi 29,  
cell.: 335 6341297

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 per la produzione e la vendita di vino locale. Rappresenta sicuramente una delle cantine più antiche di Forio ed è perfettamente funzionante.

## 2. AGRITURISMO I SAPORI DELLA NONNA

Forio - Via San Giuliano 27  
Tel 377 0843681

L'agriturismo "I Sapori della nonna" nasce quest'anno e rimarca l'antica tradizione agricola della Famiglia Impagliazzo che dura da decenni, la cantina presente nella struttura è scavata nel tufo verde e risale al 1600. La cantina compare anche nel libro "Le case di pietra" di Luigi Ziviello dove sono presenti le più antiche grotte di tufo dell'isola d'Ischia.

## 3. CANTINA LA PIETRA DI TOMMASONE

Lacco Ameno - Via Prov.le Lacco, 98, loc. Fango  
Tel: 081 3330330 | Fax: 081 3330677

www.tommasonevini.it  
tommasonevini@ischia.it

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

Partenza da Piazza S.Leonardo, Panza ore 10.00

Prenotazione obbligatoria per tutti i percorsi costo singolo percorso € 30,00

Incluso: navetta - visita alle cantine - guida - degustazione

I percorsi possono subire variazioni e modifiche in base alle prenotazioni e alla disponibilità delle cantine.

La manifestazione si svolgerà nel pieno rispetto delle normative anticovid e si potrà partecipare esclusivamente se in possesso del **Green Pass**.





**24**  
**SETT.**  
**2021**

ANDAR PER CANTINE

# Percorso Biancolella

Dalle ore 10:00 - Fino alle ore 13:00

Le cantine del percorso Biancolella:

## 1. CANTINA SCARDECCHIA

Via Succhivo - Serrara Fontana

Tel. 081 909062

Cantina storica del paese, passata di generazione in generazione per tre secoli tra le mani sapienti della famiglia Iacono. Attualmente si producono vino bianco, rosso, spumante misto e Sorriso.

## 2. CANTINA RAUSTELLA

Indirizzo: Via Lorenzo Fiore, - Serrara Fontana

Contatti: 3478128485

Alle pendici del monte Epomeo, in grotte scavate, 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 in Serrara, alla veneranda età di 90 anni continua a produrre il meraviglioso nettare degli dei. Completamente restaurata da Giuseppe Mattera oggi scrigno delle antiche tradizioni vitivinicole...

## 3. A 'CANTIN E CIR'

Antico Borgo di Noia - Serrara Fontana

Tel. 081 999477

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

Partenza da Piazza S. Leonardo, Panza ore 15.00

Prenotazione obbligatoria per tutti i percorsi costo singolo percorso € 30,00 Incluso: navetta - visita alle cantine - guida - degustazione

I percorsi possono subire variazioni e modifiche in base alle prenotazioni e alla disponibilità delle cantine.

La manifestazione si svolgerà nel pieno rispetto delle normative anticovid e si potrà partecipare esclusivamente se in possesso del **Green Pass**.



**24**  
**SETT.**  
**2021**

ANDAR PER CANTINE

# Le vigne del mare con il veliero La Rondine

Dalle ore 10:30 - Fino alle ore 16:30

Con il veliero La Rondine alla scoperta dei primi insediamenti sull'isola di Phitecusae, passando per il promontorio di Montevico e la baia di San Montano, dove nell'ottavo secolo a.c. sbarcarono i primi coloni greci provenienti dall'isola di Eubea.

Dal promontorio di Punta Chiarito al porticciolo di Sant'Angelo da dove partivano imbarcazioni con il loro carico di "carrati", e poi da Punta San Pancrazio alla baia di Cartaromana fino al porto di Ischia in un viaggio che testimonia il legame millenario tra il mare e la sua isola, un viaggio che racconta di quella viticoltura eroica che ha reso il vino di ischia famoso nel mondo.

La Rondine è un veliero di 23 mt del 1924 adibita a trasporto delle botti e poi ristrutturata negli anni 80, sulla quale sono stati ospiti artisti quali Totò, Gina Lollobrigida, Sofia Loren.

Percorso guidato con degustazione di vini e bruschette a bordo.

Prenotazione obbligatoria per tutti i percorsi.

Le vigne del mare con il veliero Rondine - 55 €

La manifestazione si svolgerà nel pieno rispetto delle normative anticovid e si potrà partecipare esclusivamente se in possesso del **Green Pass**.



**24**  
**SETT.**  
**2021**

**ANDAR PER CANTINE**

# Percorso Per e Palummo

Dalle ore 15:00 - Fino alle ore 18:00

Le cantine del percorso Per e Palummo:

## 1. CANTINA PASSARIELLO

Forio - Via Tironi 29,  
cell.: 335 6341297

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 per la produzione e la vendita di vino locale. Rappresenta sicuramente una delle cantine più antiche di Forio ed è perfettamente funzionante.

## 2. CANTINA SCARDECCHIA

Serrara Fontana - Via Succhivo  
Tel. 081 909062

Cantina storica del paese, passata di generazione in generazione per tre secoli tra le mani sapienti della famiglia Iacono. Attualmente si producono vino bianco, rosso, spumante misto e Sorriso.

## 3. CANTINA LA PIETRA DI TOMMASONE

Lacco Ameno - Via Prov.le Lacco, 98, loc. Fango  
Tel: 081 3330330 | Fax: 081 3330677

[www.tommasonevini.it](http://www.tommasonevini.it)  
[tommasonevini@ischia.it](mailto:tommasonevini@ischia.it)

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

Partenza da Piazza S.Leonardo, Panza ore 15.00

Prenotazione obbligatoria per tutti i percorsi costo singolo percorso € 30,00

Incluso: navetta - visita alle cantine - guida - degustazione

I percorsi possono subire variazioni e modifiche in base alle prenotazioni e alla disponibilità delle cantine.

La manifestazione si svolgerà nel pieno rispetto delle normative anticovid e si potrà partecipare esclusivamente se in possesso del **Green Pass**.



**24  
SETT.  
2021**

ANDAR PER CANTINE

# Percorso Frassitelli

Dalle ore 15:30 - Fino alle ore 18:30

Le cantine del percorso Frassitelli:

## 1. CANTINA RAUSTELLA

Indirizzo: Via Lorenzo Fiore, - Serrara Fontana

Contatti: 3478128485

Alle pendici del monte Epomeo, in grotte scavate, 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 in Serrara, alla veneranda età di 90 anni continua a produrre il meraviglioso nettare degli dei. Completamente restaurata da Giuseppe Mattera oggi scrigno delle antiche tradizioni vitivinicole...

## 2. A 'CANTIN E CIR'

Antico Borgo di Noia - Serrara Fontana

Tel. 081 999477

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

## 3. CANTINA NONNO MICHELE DI TONY

Via Pendio Oscuro - Serrara Fontana

Tel. 081 999570 - Mob. 3294410962

La cantina di nonno Michele scavata nel 1908 nelle rocce di tufo ed 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 dove turisti ed isolani.

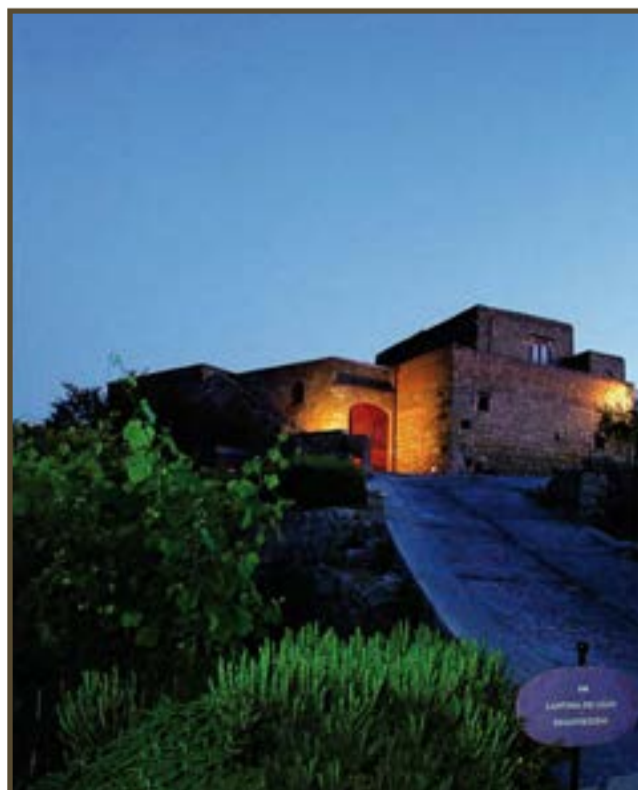
Partenza da Piazza S. Leonardo, Panza ore 15:30

Prenotazione obbligatoria per tutti i percorsi costo singolo percorso € 30,00

Incluso: navetta - visita alle cantine - guida - degustazione

I percorsi possono subire variazioni e modifiche in base alle prenotazioni e alla disponibilità delle cantine.

La manifestazione si svolgerà nel pieno rispetto delle normative anticovid e si potrà partecipare esclusivamente se in possesso del **Green Pass**.



**24  
SETT.  
2021**

ANDAR PER CANTINE

# Cantinando sotto le stelle

Dalle ore 19:00 - Fino alle ore 23:59

**Cantinando sotto le stelle... Percorso guidato con degustazioni di vini e prodotti tipici al chiaro di luna settembrina in alcune tra le più belle e suggestive cantine ischitane.**

Percorso con Trenino.

Partenza da Piazza S.Leonardo, Panza

**Prenotazione obbligatoria** per tutti i percorsi costo singolo percorso € 40,00

Incluso: navetta - visita alle cantine - guida - degustazione

I percorsi possono subire variazioni e modifiche in base alle prenotazioni e alla disponibilità delle cantine.

La manifestazione si svolgerà nel pieno rispetto delle normative anticovid e si potrà partecipare esclusivamente se in possesso del **Green Pass**.



**Cantinando  
SOTTO LE STELLE**  
22-24-27-28-29-30 SETTEMBRE

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-cellar of Ischia.

PREZZO/PRICE 40,00 Euro

Partenza ore 19.00 da Piazza S.Leonardo, Panza  
Per info e prenotazioni +39 081 908436

info: 334 5787963



**24**  
**SETT.**  
**2021**

ANDAR PER CANTINE

# La Mulattiera dei Frassitelli e della Falanga

Dalle ore 15:30 - Fino alle ore 18:30

Partiremo in prossimità del ristorante il Braconiere, nella zona di Bocca di Serra, nel comune di Serrara Fontana. Ci dirigeremo in direzione dei Frassitelli attraverso un paesaggio selvaggio ed affascinante che ci porterà ad un affaccio sensazionale sul versante occidentale dell'isola.

Tra massi erosi e sospesi da un lato e il mare dall'altro, giungeremo all'ombra del bosco.

Ammirata l'opera d'ingegneria che ha segnato il volto dell'isola, ricominceremo il nostro cammino con gli occhi pieni di mare fino a giungere, tramite una mulattiera, Santa Maria al Monte, nel comune di Forio. Ci fermeremo per degustare prodotti tipici all'agriturismo Malvsiello per poi riprendere il nostro cammino.

Ci addentreremo nel bosco della Falanga alla scoperta delle Case di Pietra.

Lasciato il castagneto, rientreremo ai Frassitelli per tornare al nostro punto di partenza, il Braconiere.

Difficoltà: E Media

Durata: 5,5 ore circa

Dislivello massimo: 150 m

Lunghezza massima: 6,5 km

Luogo di Incontro: Piazza di Panza, Comune di Forio

Cantina/Tenuta Visitata: Azienda Agricola Malvsiello

Adatto a bambini: Sì

Partenza dal ristorante Il Braconiere, Serrara Fontana

Prenotazione obbligatoria per tutti i percorsi costo singolo percorso € 25,00

Incluso: navetta - visita alle cantine - guida - degustazione

I percorsi possono subire variazioni e modifiche in base alle prenotazioni e alla disponibilità delle cantine.

La manifestazione si svolgerà nel pieno rispetto delle normative anticovid e si potrà partecipare esclusivamente se in possesso del **Green Pass**.



**25**  
**SETT.**  
**2021**

ANDAR PER CANTINE

# Percorso Frassitelli

Dalle ore 10:00 - Fino alle ore 13:00

Le cantine del percorso Frassitelli:

## 1. CANTINA RAUSTELLA

Indirizzo: Via Lorenzo Fiore, - Serrara Fontana

Contatti: 3478128485

Alle pendici del monte Epomeo, in grotte scavate, 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 in Serrara, alla veneranda età di 90 anni continua a produrre il meraviglioso nettare degli dei. Completamente restaurata da Giuseppe Mattera oggi scrigno delle antiche tradizioni vitivinicole...

## 2. A 'CANTIN E CIR'

Antico Borgo di Noia - Serrara Fontana

Tel. 081 999477

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

## 3. CANTINA NONNO MICHELE DI TONY

Via Pendio Oscuro - Serrara Fontana

Tel. 081 999570 - Mob. 3294410962

La cantina di nonno Michele scavata nel 1908 nelle rocce di tufo ed 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 dove turisti ed isolani.

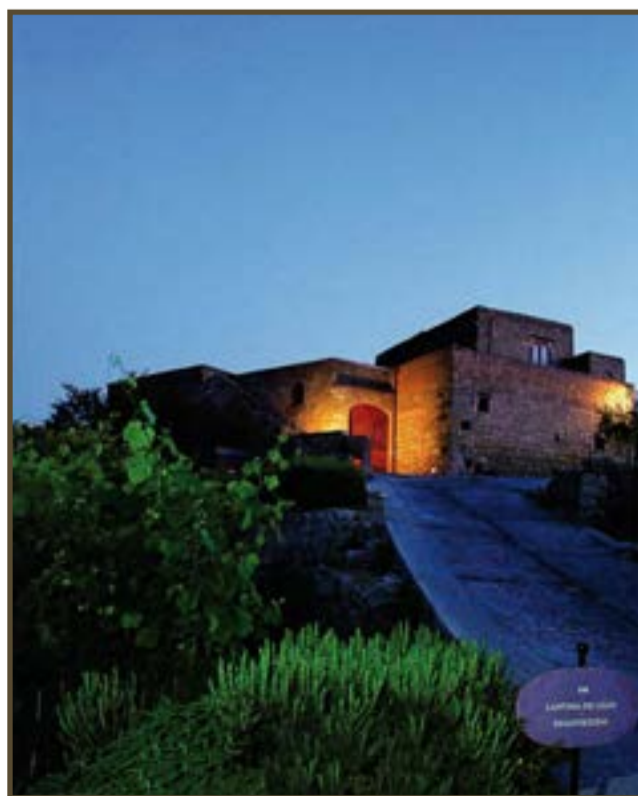
Partenza da Piazza S. Leonardo, Panza ore 10:00

Prenotazione obbligatoria per tutti i percorsi costo singolo percorso € 30,00

Incluso: navetta - visita alle cantine - guida - degustazione

I percorsi possono subire variazioni e modifiche in base alle prenotazioni e alla disponibilità delle cantine.

La manifestazione si svolgerà nel pieno rispetto delle normative anticovid e si potrà partecipare esclusivamente se in possesso del **Green Pass**.



**25**  
**SETT.**  
**2021**

ANDAR PER CANTINE

# Percorso Per e Palummo

Dalle ore 10:00 - Fino alle ore 13:00

Le cantine del percorso Per e Palummo:

## 1. CANTINA PASSARIELLO

Forio - Via Tironi 29,  
cell.: 335 6341297

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 per la produzione e la vendita di vino locale. Rappresenta sicuramente una delle cantine più antiche di Forio ed è perfettamente funzionante.

## 2. CANTINA SCARDECCHIA

Serrara Fontana - Via Succhivo  
Tel. 081 909062

Cantina storica del paese, passata di generazione in generazione per tre secoli tra le mani sapienti della famiglia Iacono. Attualmente si producono vino bianco, rosso, spumante misto e Sorriso.

## 3. CANTINA LA PIETRA DI TOMMASONE

Lacco Ameno - Via Prov.le Lacco, 98, loc. Fango  
Tel: 081 3330330 | Fax: 081 3330677

www.tommasonevini.it  
tommasonevini@ischia.it

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

Partenza da Piazza S.Leonardo, Panza ore 10.00

Prenotazione obbligatoria per tutti i percorsi costo singolo percorso € 30,00

Incluso: navetta - visita alle cantine - guida - degustazione

I percorsi possono subire variazioni e modifiche in base alle prenotazioni e alla disponibilità delle cantine.

La manifestazione si svolgerà nel pieno rispetto delle normative anticovid e si potrà partecipare esclusivamente se in possesso del **Green Pass**.





**25**  
**SETT.**  
**2021**

ANDAR PER CANTINE

# Percorso Epomeo

Dalle ore 15:00 - Fino alle ore 18:00

Le cantine del percorso Epomeo:

## 1. A 'CANTIN E CIR'

Antico Borgo di Noia - Serrara Fontana  
Tel. 081 999477

Anticamente era una grotta la quale serviva da rifugio alle 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 un locale funzionale per la produzione e la conservazione del vino.

## 2. CANTINA NONNO MICHELE DI TONY

Via Pendio Oscuro - Serrara Fontana  
Tel. 081 999570 - Mob. 3294410962

La cantina di nonno Michele scavata nel 1908 nelle rocce di tufo ed 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 dove turisti ed isolani.

## 3. CANTINA 'O SCILATURO

Via Angelo Migliaccio, 151 - Barano  
Mob. +39 3476243693

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, a poca distanza da un orto rigoglioso, un vino dal sapore tipicamente ischitano.

Partenza da Piazza S.Leonardo, Panza ore 15.00

Prenotazione obbligatoria per tutti i percorsi costo singolo percorso € 30,00

Incluso: navetta - visita alle cantine - guida - degustazione

I percorsi possono subire variazioni e modifiche in base alle prenotazioni e alla disponibilità delle cantine.

La manifestazione si svolgerà nel pieno rispetto delle normative anticovid e si potrà partecipare esclusivamente se in possesso del [Green Pass](#).



**25**  
**SETT.**  
**2021**

**ANDAR PER CANTINE**

# Percorso Per e Palummo

Dalle ore 15:00 - Fino alle ore 18:00

Le cantine del percorso Per e Palummo:

## 1. CANTINA PASSARIELLO

Forio - Via Tironi 29,  
cell.: 335 6341297

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 per la produzione e la vendita di vino locale. Rappresenta sicuramente una delle cantine più antiche di Forio ed è perfettamente funzionante.

## 2. CANTINA SCARDECCHIA

Serrara Fontana - Via Succhivo  
Tel. 081 909062

Cantina storica del paese, passata di generazione in generazione per tre secoli tra le mani sapienti della famiglia Iacono. Attualmente si producono vino bianco, rosso, spumante misto e Sorriso.

## 3. CANTINA LA PIETRA DI TOMMASONE

Lacco Ameno - Via Prov.le Lacco, 98, loc. Fango  
Tel: 081 3330330 | Fax: 081 3330677

[www.tommasonevini.it](http://www.tommasonevini.it)  
[tommasonevini@ischia.it](mailto:tommasonevini@ischia.it)

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

Partenza da Piazza S.Leonardo, Panza ore 15.00

Prenotazione obbligatoria per tutti i percorsi costo singolo percorso € 30,00

Incluso: navetta - visita alle cantine - guida - degustazione

I percorsi possono subire variazioni e modifiche in base alle prenotazioni e alla disponibilità delle cantine.

La manifestazione si svolgerà nel pieno rispetto delle normative anticovid e si potrà partecipare esclusivamente se in possesso del **Green Pass**.



**25**  
**SETT.**  
**2021**

ANDAR PER CANTINE

# Percorso Biancolella

Dalle ore 15:00 - Fino alle ore 18:00

Le cantine del percorso Biancolella:

## 1. ANTICA FATTORIA GRECA

Via Sorgeto, 51 - Forio

Tel: 081 908102 - 081 909277

[www.puntachiarito.it](http://www.puntachiarito.it) - [info@puntachiarito.it](mailto:info@puntachiarito.it)

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.

## 2. CANTINA SCARDECCHIA

Via Succhivo - Serrara Fontana

Tel. 081 909062

Cantina storica del paese, passata di generazione in generazione per tre secoli tra le mani sapienti della famiglia Iacono. Attualmente si producono vino bianco, rosso, spumante misto e Sorriso.

## 3. CANTINA RAUSTELLA

Indirizzo: Via Lorenzo Fiore, - Serrara Fontana

Contatti: 3478128485

Alle pendici del monte Epomeo, in grotte scavate, 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 in Serrara, alla veneranda età di 90 anni continua a produrre il meraviglioso nettare degli dei. Completamente restaurata da Giuseppe Mattera oggi scrigno delle antiche tradizioni vitivinicole...

Partenza da Piazza S. Leonardo, Panza ore 15.00

Prenotazione obbligatoria per tutti i percorsi costo singolo percorso € 30,00 Incluso: navetta - visita alle cantine - guida - degustazione

I percorsi possono subire variazioni e modifiche in base alle prenotazioni e alla disponibilità delle cantine.

La manifestazione si svolgerà nel pieno rispetto delle normative anticovid e si potrà partecipare esclusivamente se in possesso del [Green Pass](#).



**26**  
**SETT.**  
**2021**

# Il Sentiero della Madonnina di Buttavento

con degustazione di prodotti tipici durante il percorso

Dalle ore 09:30 - Fino alle ore 14:30

Partenza dal maneggio in zona Cretaio (Casamicciola) percorriamo la salita a gradoni, scavati nella roccia di Cava Bianca, così chiamata per la forte presenza di pomici e lapilli. Continuando la salita e svoltando a sinistra ci si immette in un bosco di castagni costeggiando le falde del monte Trippodi.

Abbandonando il bosco ci si immerge in un'esplosione floreale percorrendo la costa Sparaina che ci porta sul sentiero di Buttavento che termina con la statua della Madonna di Candiano e il suo belvedere.

Ripercorrendo la costa Sparaina troveremo una serie di cantine scavate nella tenera roccia e che ci collega alla zona del Cannavale dove nell'omonima tenuta bio-agricola faremo una degustazione di prodotti tipici.

Terminata la degustazione continueremo la discesa verso il paese di Faiano.

Difficoltà: E Medio

Durata: 5 ore

Dislivello massimo: 150 m

Lunghezza massima: 6km

Luogo di Incontro: Piazza di Panza, Comune di Forio

Cantina/Tenuta Visitata: Tenuta Cannavale

Adatto a bambini: Si

Partenza dal Cretaio, Casamicciola ore 09.30

Prenotazione obbligatoria per tutti i percorsi costo singolo percorso € 35,00

Incluso: navetta - visita alle cantine - guida - degustazione

I percorsi possono subire variazioni e modifiche in base alle prenotazioni e alla disponibilità delle cantine.

La manifestazione si svolgerà nel pieno rispetto delle normative anticovid e si potrà partecipare esclusivamente se in possesso del **Green Pass**.



**26**  
**SETT.**  
**2021**

ANDAR PER CANTINE

# Percorso Biancolella

Dalle ore 09:30 - Fino alle ore 12:30

Le cantine del percorso Biancolella:

## 1. ANTICA FATTORIA GRECA

Via Sorgeto, 51 - Forio

Tel: 081 908102 - 081 909277

[www.puntachiarito.it](http://www.puntachiarito.it) - [info@puntachiarito.it](mailto:info@puntachiarito.it)

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.

## 2. CANTINA SCARDECCHIA

Via Succhivo - Serrara Fontana

Tel. 081 909062

Cantina storica del paese, passata di generazione in generazione per tre secoli tra le mani sapienti della famiglia Iacono. Attualmente si producono vino bianco, rosso, spumante misto e Sorriso.

## 3. CANTINA RAUSTELLA

Indirizzo: Via Lorenzo Fiore, - Serrara Fontana

Contatti: 3478128485

Alle pendici del monte Epomeo, in grotte scavate, 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 in Serrara, alla veneranda età di 90 anni continua a produrre il meraviglioso nettare degli dei. Completamente restaurata da Giuseppe Mattera oggi scrigno delle antiche tradizioni vitivinicole...

Partenza da Piazza S. Leonardo, Panza ore 09.30

Prenotazione obbligatoria per tutti i percorsi costo singolo percorso € 30,00 Incluso: navetta - visita alle cantine - guida - degustazione

I percorsi possono subire variazioni e modifiche in base alle prenotazioni e alla disponibilità delle cantine.

La manifestazione si svolgerà nel pieno rispetto delle normative anticovid e si potrà partecipare esclusivamente se in possesso del **Green Pass**.



**26**  
**SETT.**  
**2021**

ANDAR PER CANTINE

# Percorso Frassitelli

Dalle ore 10:00 - Fino alle ore 13:00

Le cantine del percorso Frassitelli:

## 1. CANTINA RAUSTELLA

Indirizzo: Via Lorenzo Fiore, - Serrara Fontana

Contatti: 3478128485

Alle pendici del monte Epomeo, in grotte scavate, 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 in Serrara, alla veneranda età' di 90 anni continua a produrre il meraviglioso nettare degli dei. Completamente restaurata da Giuseppe Mattera oggi scrigno delle antiche tradizioni vitivinicole...

## 2. A 'CANTIN E CIR'

Antico Borgo di Noia - Serrara Fontana

Tel. 081 999477

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

## 3. CANTINA NONNO MICHELE DI TONY

Via Pendio Oscuro - Serrara Fontana

Tel. 081 999570 - Mob. 3294410962

La cantina di nonno Michele scavata nel 1908 nelle rocce di tufo ed 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 dove turisti ed isolani.

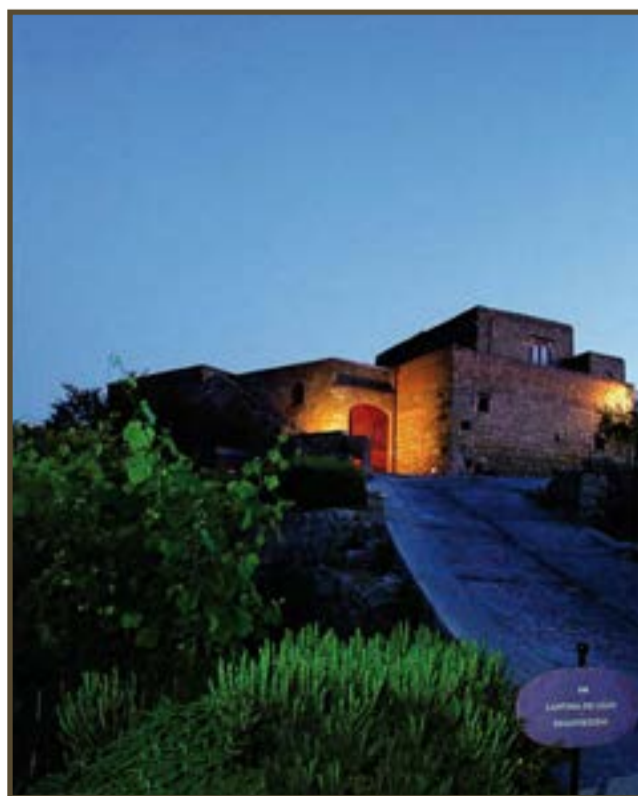
Partenza da Piazza S.Leonardo, Panza ore 10:00

Prenotazione obbligatoria per tutti i percorsi costo singolo percorso € 30,00

Incluso: navetta - visita alle cantine - guida - degustazione

I percorsi possono subire variazioni e modifiche in base alle prenotazioni e alla disponibilità delle cantine.

La manifestazione si svolgerà nel pieno rispetto delle normative anticovid e si potrà partecipare esclusivamente se in possesso del [Green Pass](#).



**26**  
**SETT.**  
**2021**

ANDAR PER CANTINE

# Percorso gourmet

Dalle ore 10:00 - Fino alle ore 13:00

Il percorso Gourmet:

## 1. COPPA DI NESTORE

La Coppa di Nestore è un reperto archeologico rinvenuto nella necropoli di San Montano a Lacco Ameno ed è attualmente conservato presso il Museo di Villa Arbusto. E' da considerarsi il reperto più importante di tutto il museo.

## 2. CANTINA LA PIETRA DI TOMMASONE

Lacco Ameno - Via Prov.le Lacco, 98, loc. Fango

Tel: 081 3330330 | Fax: 081 3330677

[www.tommasonevini.it](http://www.tommasonevini.it) - [tommasonevini@ischia.it](mailto:tommasonevini@ischia.it)

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

Partenza da Piazza S.Leonardo, Panza ore 10.00

Prenotazione obbligatoria per tutti i percorsi costo singolo percorso € 45,00

Incluso: navetta - visita alle cantine - guida - degustazione

I percorsi possono subire variazioni e modifiche in base alle prenotazioni e alla disponibilità delle cantine.

La manifestazione si svolgerà nel pieno rispetto delle normative anticovid e si potrà partecipare esclusivamente se in possesso del **Green Pass**.



**26**  
**SETT.**  
**2021**

ANDAR PER CANTINE

# Percorso Biancolella

Dalle ore Ore 15:00 - Fino alle ore 18:00

Le cantine del percorso Biancolella:

## 1. CANTINA SCARDECCHIA

Via Succhivo - Serrara Fontana

Tel. 081 909062

Cantina storica del paese, passata di generazione in generazione per tre secoli tra le mani sapienti della famiglia Iacono. Attualmente si producono vino bianco, rosso, spumante misto e Sorriso.

## 2. CANTINA RAUSTELLA

Indirizzo: Via Lorenzo Fiore, - Serrara Fontana

Contatti: 3478128485

Alle pendici del monte Epomeo, in grotte scavate, 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 in Serrara, alla veneranda età di 90 anni continua a produrre il meraviglioso nettare degli dei. Completamente restaurata da Giuseppe Mattera oggi scrigno delle antiche tradizioni vitivinicole...

## 3. A 'CANTIN E CIR'

Antico Borgo di Noia - Serrara Fontana

Tel. 081 999477

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

Partenza da Piazza S. Leonardo, Panza ore 15.00

Prenotazione obbligatoria per tutti i percorsi costo singolo percorso € 30,00

Incluso: navetta - visita alle cantine - guida - degustazione

I percorsi possono subire variazioni e modifiche in base alle prenotazioni e alla disponibilità delle cantine.

La manifestazione si svolgerà nel pieno rispetto delle normative anticovid e si potrà partecipare esclusivamente se in possesso del **Green Pass**.





**26**  
**SETT.**  
**2021**

ANDAR PER CANTINE

# Percorso gourmet

Dalle ore 15:30 - Fino alle ore 18:30

Il percorso Gourmet:

## 1. COPPA DI NESTORE

La Coppa di Nestore è un reperto archeologico rinvenuto nella necropoli di San Montano a Lacco Ameno ed è attualmente conservato presso il Museo di Villa Arbusto. E' da considerarsi il reperto più importante di tutto il museo.

## 2. CANTINA LA PIETRA DI TOMMASONE

Lacco Ameno - Via Prov.le Lacco, 98, loc. Fango

Tel: 081 3330330 | Fax: 081 3330677

[www.tommasonevini.it](http://www.tommasonevini.it) - [tommasonevini@ischia.it](mailto:tommasonevini@ischia.it)

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

Partenza da Piazza S.Leonardo, Panza ore 15.30

Prenotazione obbligatoria per tutti i percorsi costo singolo percorso € 45,00

Incluso: navetta - visita alle cantine - guida - degustazione

I percorsi possono subire variazioni e modifiche in base alle prenotazioni e alla disponibilità delle cantine.

La manifestazione si svolgerà nel pieno rispetto delle normative anticovid e si potrà partecipare esclusivamente se in possesso del **Green Pass**.



**27**  
**SETT.**  
**2021**

# Il Sentiero della Bocca di Tifeo

aperitivo con prodotti locali presso la spiaggia di Citara

Dalle ore 16:30 - Fino alle ore 19:30

Partenza dal campo sportivo di Panza (Forio) per poi proseguire su via Montecorvo fino ad arrivare nella zona della Pietra Brox (nome dato dai contadini ad un enorme blocco di tufo distaccato dalla cima dell' Epomeo e caduto sin lì); percorreremo un'antica strada utilizzata dai contadini immersa tra campi coltivati e vigneti abbandonati salendo scale scavate nella roccia.

Alla scoperta di antiche cantine con palmento e serbatoio di acqua piovana scavati nel tufo arriveremo fin sopra la bocca di Tifeo, enorme fumarole che porta memoria della mitologia Greca che narra di un ciclope intrappolato sotto l'isola e che tramite questa fumarola fa sentire il suo respiro.

Ripercorrendo a ritroso l'ultimo tratto fatto prenderemo la deviazione a destra che tra lecci e rovi ci porta in una piazzola tra aglio selvatico e rucola, dove con vista verso ovest sulla baia di Citara faremo un piccolo aperitivo con prodotti locali. Riprenderemo poi la carrabile di via Montecorvo per ritornare al punto di inizio escursione.

Difficoltà: T Facile

Durata: 4 ore

Dislivello massimo: 100 m

Lunghezza massima: 3km

Luogo di Incontro: Piazza di Panza, Comune di Forio

Cantina/Tenuta Visitata: Area Picnic

Adatto a bambini: Si

Partenza da Piazza S.Leonardo, Panza- ore 16:30

Prenotazione obbligatoria per tutti i percorsi costo singolo percorso € 25,00

Incluso: navetta - visita alle cantine - guida - degustazione

I percorsi possono subire variazioni e modifiche in base alle prenotazioni e alla disponibilità delle cantine.

La manifestazione si svolgerà nel pieno rispetto delle normative anticovid e si potrà partecipare esclusivamente se in possesso del **Green Pass**.



**27**  
**SETT.**  
**2021**

ANDAR PER CANTINE

# Percorso Frassitelli

Dalle ore 10:00 - Fino alle ore 13:00

Le cantine del percorso Frassitelli:

## 1. CANTINA RAUSTELLA

Indirizzo: Via Lorenzo Fiore, - Serrara Fontana

Contatti: 3478128485

Alle pendici del monte Epomeo, in grotte scavate, 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 in Serrara, alla veneranda età' di 90 anni continua a produrre il meraviglioso nettare degli dei. Completamente restaurata da Giuseppe Mattera oggi scrigno delle antiche tradizioni vitivinicole...

## 2. A 'CANTIN E CIR'

Antico Borgo di Noia - Serrara Fontana

Tel. 081 999477

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

## 3. CANTINA NONNO MICHELE DI TONY

Via Pendio Oscuro - Serrara Fontana

Tel. 081 999570 - Mob. 3294410962

La cantina di nonno Michele scavata nel 1908 nelle rocce di tufo ed 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 dove turisti ed isolani.

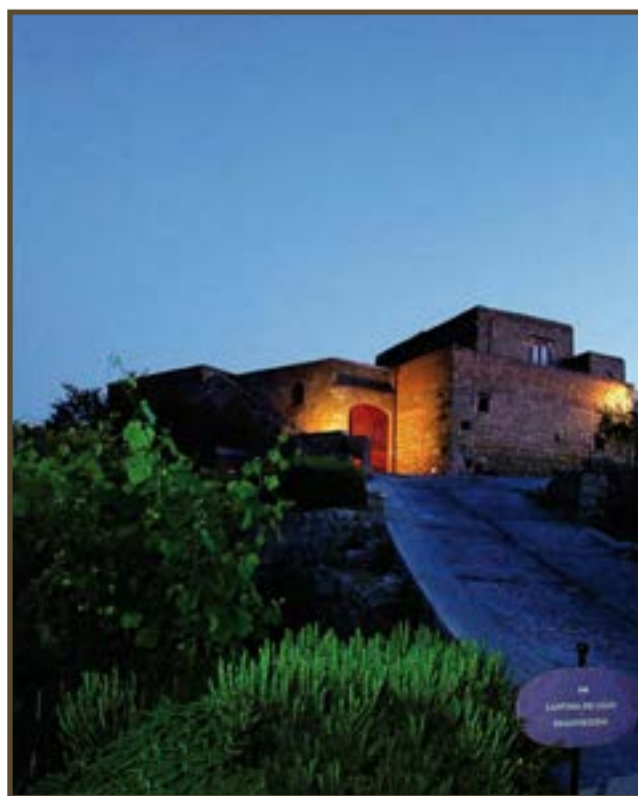
Partenza da Piazza S.Leonardo, Panza ore 10:00

Prenotazione obbligatoria per tutti i percorsi costo singolo percorso € 30,00

Incluso: navetta - visita alle cantine - guida - degustazione

I percorsi possono subire variazioni e modifiche in base alle prenotazioni e alla disponibilità delle cantine.

La manifestazione si svolgerà nel pieno rispetto delle normative anticovid e si potrà partecipare esclusivamente se in possesso del [Green Pass](#).



**27**  
**SETT.**  
**2021**

ANDAR PER CANTINE

# Percorso Epomeo

Dalle ore 15:00 - Fino alle ore 18:00

Le cantine del percorso Epomeo:

## 1. A 'CANTIN E CIR'

Antico Borgo di Noia - Serrara Fontana  
Tel. 081 999477

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

## 2. CANTINA NONNO MICHELE DI TONY

Via Pendio Oscuro - Serrara Fontana  
Tel. 081 999570 - Mob. 3294410962

La cantina di nonno Michele scavata nel 1908 nelle rocce di tufo ed 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 dove turisti ed isolani.

## 3. CANTINA 'O SCILATURO

Via Angelo Migliaccio, 151 - Barano  
Mob. +39 3476243693

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, a poca distanza da un orto rigoglioso, un vino dal sapore tipicamente ischitano.

Partenza da Piazza S.Leonardo, Panza ore 15.00

Prenotazione obbligatoria per tutti i percorsi costo singolo percorso € 30,00

Incluso: navetta - visita alle cantine - guida - degustazione

I percorsi possono subire variazioni e modifiche in base alle prenotazioni e alla disponibilità delle cantine.

La manifestazione si svolgerà nel pieno rispetto delle normative anticovid e si potrà partecipare esclusivamente se in possesso del [Green Pass](#).



**27**  
**SETT.**  
**2021**

ANDAR PER CANTINE

# Percorso San Lunardo

Dalle ore 15:00 - Fino alle ore 18:00

Le cantine del percorso San Lunardo:

## 1. CANTINA PASSARIELLO

Forio - Via Tironi 29,  
cell.: 335 6341297

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 per la produzione e la vendita di vino locale. Rappresenta sicuramente una delle cantine più antiche di Forio ed è perfettamente funzionante.

## 2. CANTINA SCARDECCHIA

Serrara Fontana - Via Succhivo  
Tel. 081 909062

Cantina storica del paese, passata di generazione in generazione per tre secoli tra le mani sapienti della famiglia Iacono. Attualmente si producono vino bianco, rosso, spumante misto e Sorriso.

## 3. CANTINA PIETRATORCIA

Forio - Via Provinciale Panza, 267  
Tel: 081 908206/081 907232 Fax: 081 908949

[www.pietratorcia.it](http://www.pietratorcia.it) - [info@pietratorcia.it](mailto:info@pietratorcia.it)

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.

Partenza da Piazza S.Leonardo, Panza ore 15:00

Prenotazione obbligatoria per tutti i percorsi costo singolo percorso € 30,00

Incluso: navetta - visita alle cantine - guida - degustazione

I percorsi possono subire variazioni e modifiche in base alle prenotazioni e alla disponibilità delle cantine.

La manifestazione si svolgerà nel pieno rispetto delle normative anticovid e si potrà partecipare esclusivamente se in possesso del [Green Pass](#).



**27  
SETT.  
2021**

ANDAR PER CANTINE

# Cantinando sotto le stelle

Dalle ore 19:00 - Fino alle ore 23:59

**Cantinando sotto le stelle... Percorso guidato con degustazioni di vini e prodotti tipici al chiaro di luna settembrina in alcune tra le più belle e suggestive cantine ischitane.**

Percorso con Trenino.

Partenza da Piazza S.Leonardo, Panza

**Prenotazione obbligatoria** per tutti i percorsi costo singolo percorso € 40,00

Incluso: navetta - visita alle cantine - guida - degustazione

I percorsi possono subire variazioni e modifiche in base alle prenotazioni e alla disponibilità delle cantine.

La manifestazione si svolgerà nel pieno rispetto delle normative anticovid e si potrà partecipare esclusivamente se in possesso del **Green Pass**.



**Cantinando  
SOTTO LE STELLE**  
22-24-27-28-29-30 SETTEMBRE

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.

PREZZO/PRICE  
40,00 Euro

info:  
334 5787963

Partenza ore 19.00 da Piazza S.Leonardo, Panza  
Per info e prenotazioni +39 081 908436



**28**  
**SETT.**  
**2021**

# Il Sentiero dei Pizzi Bianchi

con degustazione di prodotti tipici durante il percorso

Dalle ore 09:30 - Fino alle ore 14:30

Punto di incontro nel borgo di Noja, nel comune di Serrara Fontana da dove ci incammineremo lungo una vecchia mulattiera in discesa tra campi coltivati, terrazzamenti coltivati a Vite ed antiche cantine scavate nel tufo.

Giungeremo in un luogo dai tratti irreali caratterizzato da blocchi tufacei modellati dalle azioni degli agenti naturali: i Pizzi Bianchi, questi rappresentano un gioco della natura particolarmente bello e suggestivo.

Si aprirà alla vista del visitatore un'immagine fantastica costituita da un gruppo di pinnacoli di tufo di un colore perfettamente bianco, candidi e delicati che emergono dal terreno e che sono continuamente modellati dal vento e dalla pioggia.

Dopo la sosta si riprende il percorso in discesa che attraversa le vallate di Olmitello sulla sinistra e Cavascura sulla destra, per raggiungere Cavascura. Giunti a Cavascura sarà come camminare all'interno di una vallata scavata dalle antiche sorgenti che caratterizzavano la zona;

Da questo punto proseguiremo verso Sant'Angelo percorrendo via Petrelle: arriveremo sulla spiaggia delle Fumarole. In questo luogo potremo sperimentare la presenza dell'attività vulcanica, infatti, la superficie della spiaggia risulta caratterizzata da temperature elevatissime (tanto da non poter essere calpestata) che addirittura consente la cottura di cibo. Dopo questo stop, è prevista una degustazione presso il Ristorante da Manuela ed al termine si riprenderà la stradina di ritorno per raggiungere la parte alta di Sant'Angelo, punto di avvio dell'escursione.

Difficoltà: EE Difficile

Durata: 5 ore circa

Dislivello massimo: 400m

Lunghezza massima: 6,0 km

Luogo di incontro: Piazza di Panza, Comune di Forio

Cantina/Tenuta Visitata: Ristorante Manuela

Adatto a bambini: No

Punto di incontro nel borgo di Noja

Prenotazione obbligatoria per tutti i percorsi costo singolo percorso € 25,00

Incluso: navetta - visita alle cantine - guida - degustazione

I percorsi possono subire variazioni e modifiche in base alle prenotazioni e alla disponibilità delle cantine.

La manifestazione si svolgerà nel pieno rispetto delle normative anticovid e si potrà partecipare esclusivamente se in possesso del [Green Pass](#).



**28**  
**SETT.**  
**2021**

# Il Sentiero delle due Baie e Tenuta Oro di Ischia

aperitivo con prodotti locali presso la spiaggia di Citara

Dalle ore 16:30 - Fino alle ore 19:30

Partenza da Piazza San Leonardo a Panza (Forio), raggiungeremo l'inizio del sentiero in zona Casa Polito attraversando parte del paese sulla carrabile, imbrocceremo la stradina che dapprima ci porterà sul Monte di Panza dove la vista spazia a 360°: i fianchi imponenti dell' Epomeo, Maronti, Sant'Angelo, la baia di Sorgeto sotto di noi, la penisola sorrentina e Capri.

Riprenderemo il cammino alla volta della Baia della Pelara. Il bosco di lecci, le grotte di pomici e lapilli, la felceta fino alla macchia costiera evocano il mare che di lì a poco riempirà i nostri occhi. Arriveremo quasi a toccarlo e dopo una breve pausa risaliremo.

Raggiungeremo la Fattoria Greca di Punta Chiarito, dove potremo degustare i prodotti tipici ammirando la baia di Sorgeto.

Difficoltà: T Facile

Durata: 5 ore

Dislivello massimo: 150 m

Lunghezza massima: 5km

Luogo di Incontro: Piazza di Panza, Comune di Forio

Cantina/Tenuta Visitata: Tenuta Oro di Ischia

Adatto a bambini: Si

Partenza da Piazza S.Leonardo, Panza

Prenotazione obbligatoria per tutti i percorsi costo singolo percorso € 25,00

Incluso: navetta - visita alle cantine - guida - degustazione

I percorsi possono subire variazioni e modifiche in base alle prenotazioni e alla disponibilità delle cantine.

La manifestazione si svolgerà nel pieno rispetto delle normative anticovid e si potrà partecipare esclusivamente se in possesso del **Green Pass**.





**28**  
**SETT.**  
**2021**

ANDAR PER CANTINE

# Percorso Biancolella

Dalle ore Ore 10:00 - Fino alle ore 13:00

Le cantine del percorso Biancolella:

## 1. CANTINA SCARDECCHIA

Via Succhivo - Serrara Fontana

Tel. 081 909062

Cantina storica del paese, passata di generazione in generazione per tre secoli tra le mani sapienti della famiglia Iacono. Attualmente si producono vino bianco, rosso, spumante misto e Sorriso.

## 2. CANTINA RAUSTELLA

Indirizzo: Via Lorenzo Fiore, - Serrara Fontana

Contatti: 3478128485

Alle pendici del monte Epomeo, in grotte scavate, 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 in Serrara, alla veneranda età di 90 anni continua a produrre il meraviglioso nettare degli dei. Completamente restaurata da Giuseppe Mattera oggi scrigno delle antiche tradizioni vitivinicole...

## 3. A 'CANTIN E CIR'

Antico Borgo di Noia - Serrara Fontana

Tel. 081 999477

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

Partenza da Piazza S. Leonardo, Panza ore 10.00

Prenotazione obbligatoria per tutti i percorsi costo singolo percorso € 30,00

Incluso: navetta - visita alle cantine - guida - degustazione

I percorsi possono subire variazioni e modifiche in base alle prenotazioni e alla disponibilità delle cantine.

La manifestazione si svolgerà nel pieno rispetto delle normative anticovid e si potrà partecipare esclusivamente se in possesso del **Green Pass**.



**28**  
**SETT.**  
**2021**

ANDAR PER CANTINE

# Percorso San Lunardo

Dalle ore 15:00 - Fino alle ore 18:00

Le cantine del percorso San Lunardo:

## 1. CANTINA PASSARIELLO

Forio - Via Tironi 29,  
cell.: 335 6341297

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 per la produzione e la vendita di vino locale. Rappresenta sicuramente una delle cantine più antiche di Forio ed è perfettamente funzionante.

## 2. AGRITURISMO I SAPORI DELLA NONNA

Forio - Via San Giuliano 27  
Tel 377 0843681

L'agriturismo "I Sapori della nonna" nasce quest'anno e rimarca l'antica tradizione agricola della Famiglia Impagliazzo che dura da decenni, la cantina presente nella struttura è scavata nel tufo verde e risale al 1600. La cantina compare anche nel libro "le case di pietra" di Luigi Ziviello dove sono presenti le più antiche grotte di tufo dell'isola d'Ischia.

## 3. CANTINA PIETRATORCIA

Forio - Via Provinciale Panza, 267  
Tel: 081 908206/081 907232 Fax: 081 908949  
www.pietratorcia.it - info@pietratorcia.it

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

Partenza da Piazza S.Leonardo, Panza ore 15:00

Prenotazione obbligatoria per tutti i percorsi costo singolo percorso € 30,00

Incluso: navetta - visita alle cantine - guida - degustazione

I percorsi possono subire variazioni e modifiche in base alle prenotazioni e alla disponibilità delle cantine.

La manifestazione si svolgerà nel pieno rispetto delle normative anticovid e si potrà partecipare esclusivamente se in possesso del **Green Pass**.



info@prolocopanaischia.it - Tel: 081 908436

**29**  
**SETT.**  
**2021**

ANDAR PER CANTINE

# Percorso Artestrapolando

Dalle ore 15:30 - Fino alle ore 18:30

## Alla scoperta del centro storico di Panza

Partendo dalla fontana del corso principale di Forio, il percorso si snoderà attraverso i caratteristici vicoletti del centro storico, con le sue maestose torri ed antichi palazzi nobiliari con le loro edicole votive.

Il percorso sarà arricchito da momenti teatrali e di musica popolare, per rievocare le atmosfere e le tradizioni di un tempo.

Percorrendo i vicoletti, si raggiungerà il nucleo più antico del paese, il quartiere di san Vito, che dà nome alla basilica e al santo patrono di Forio; passando poi nell'antico quartiere del Cierco, si andrà a visitare la cantina Passariello

Punto di incontro: Fontana del corso principale di Forio.

Prenotazione obbligatoria per tutti i percorsi costo singolo percorso € 25,00.

Include: escursione con guida, sketch teatrali e musicali, visita alla cantina, degustazione.

I percorsi possono subire variazioni e modifiche in base alle prenotazioni e alla disponibilità delle cantine.

La manifestazione si svolgerà nel pieno rispetto delle normative anticovid e si potrà partecipare esclusivamente se in possesso del Green Pass.



**28**  
**SETT.**  
**2021**

ANDAR PER CANTINE

# Cantinando sotto le stelle

Dalle ore 19:00 - Fino alle ore 23:59

**Cantinando sotto le stelle... Percorso guidato con degustazioni di vini e prodotti tipici al chiaro di luna settembrina in alcune tra le più belle e suggestive cantine ischitane.**

Percorso con Trenino.

Partenza da Piazza S.Leonardo, Panza

**Prenotazione obbligatoria** per tutti i percorsi costo singolo percorso € 40,00

Incluso: navetta - visita alle cantine - guida - degustazione

I percorsi possono subire variazioni e modifiche in base alle prenotazioni e alla disponibilità delle cantine.

La manifestazione si svolgerà nel pieno rispetto delle normative anticovid e si potrà partecipare esclusivamente se in possesso del **Green Pass**.



**Cantinando**  
**SOTTO LE STELLE**  
**22-24-27-28-29-30 SETTEMBRE**

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-cellar of Ischia.

PREZZO/PRICE  
40,00 Euro

info:  
334 5787963

Partenza ore 19.00 da Piazza S.Leonardo, Panza  
Per info e prenotazioni +39 081 908436



**29**  
**SETT.**  
**2021**

# Il Sentiero delle case di pietra

con degustazione di prodotti tipici durante il percorso

Dalle ore 09:30 - Fino alle ore 14:30

Partiremo in prossimità del ristorante il Braconiere, nella zona di Bocca di Serra, nel comune di Serrara Fontana. Ci dirigeremo in direzione dei Frassitelli attraverso un paesaggio selvaggio ed affascinante che ci porterà ad un affaccio sensazionale sul versante occidentale dell'isola. Tra massi erosi e sospesi da un lato e il mare dall'altro, giungeremo all'ombra del bosco.

Ammirata l'opera d'ingegneria che ha segnato il volto dell'isola, ricominceremo il nostro cammino con gli occhi pieni di mare fino a giungere, tramite una mulattiera, Santa Maria al Monte, nel comune di Forio.

Ci fermeremo per degustare prodotti tipici all'agriturismo Malvsiello per poi riprendere il nostro cammino.

Ci addentreremo nel bosco della Falanga alla scoperta delle Case di Pietra.

Lasciato il castagneto, rientreremo ai Frassitelli per tornare al nostro punto di partenza, il Braconiere.

Difficoltà: E Media

Durata: 5 ore circa

Dislivello massimo: 150 m

Lunghezza massima: 6,5 km

Luogo di Incontro: Piazza di Panza, Comune di Forio

Cantina/Tenuta Visitata: Azienda Agricola Malvsiello

Adatto a bambini: Si

Partenza in prossimità del ristorante il Braconiere - ore 09:30

Prenotazione obbligatoria per tutti i percorsi costo singolo percorso € 25,00

Incluso: navetta - visita alle cantine - guida - degustazione

I percorsi possono subire variazioni e modifiche in base alle prenotazioni e alla disponibilità delle cantine.

La manifestazione si svolgerà nel pieno rispetto delle normative anticovid e si potrà partecipare esclusivamente se in possesso del **Green Pass**.



**29**  
**SETT.**  
**2021**

# Il sentiero della Pietra Martone al tramonto

con degustazione di prodotti tipici durante il percorso

Dalle ore 15:30 - Fino alle ore 19:30

Partenza nel paesino del Ciglio (Serrara Fontana) di fronte la Chiesa di San Ciro. Il percorso ha inizio con i gradoni di Via Piedicuozzo che ci collega alla strada provinciale 270 raggiungendo l'inizio vero e proprio del sentiero in Via Scarrupata.

Percorrendo questa mulattiera attraverseremo vigneti, le tipiche parracine e le cantine scavate nella pietra, giungendo poi alla Pietra Martone, importante area vitivinicola che affaccia sull'intero territorio del comune di Forio.

Qui avverrà la degustazione di prodotti locali presso la cantina Meletone dove immersi nei vigneti godremo di un fantastico tramonto.

Al termine ripercorreremo Via Scarrupata, i gradoni di Via Piedicuozzo giungendo nuovamente alla Chiesa di San Ciro.

Difficoltà: E Media

Durata: 4 ore circa

Dislivello massimo: 100 m

Lunghezza massima: 2,5km

Luogo di Incontro: Piazza di Panza, Comune di Forio

Cantina/Tenuta Visitata: Cantina Meletone

Adatto a bambini: No

Partenza nel paesino del Ciglio (Serrara Fontana) - ore 16:30

Prenotazione obbligatoria per tutti i percorsi. costo singolo percorso € 25,00

Incluso: navetta - visita alle cantine - guida - degustazione

I percorsi possono subire variazioni e modifiche in base alle prenotazioni e alla disponibilità delle cantine. La manifestazione si svolgerà nel pieno rispetto delle normative anticovid e si potrà partecipare esclusivamente se in possesso del **Green Pass**.



**29**  
**SETT.**  
**2021**

ANDAR PER CANTINE

# Percorso Frassitelli

Dalle ore 10:00 - Fino alle ore 13:00

Le cantine del percorso Frassitelli:

## 1. CANTINA RAUSTELLA

Indirizzo: Via Lorenzo Fiore, - Serrara Fontana

Contatti: 3478128485

Alle pendici del monte Epomeo, in grotte scavate, 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 in Serrara, alla veneranda età di 90 anni continua a produrre il meraviglioso nettare degli dei. Completamente restaurata da Giuseppe Mattera oggi scrigno delle antiche tradizioni vitivinicole...

## 2. A 'CANTIN E CIR'

Antico Borgo di Noia - Serrara Fontana

Tel. 081 999477

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

## 3. CANTINA NONNO MICHELE DI TONY

Via Pendio Oscuro - Serrara Fontana

Tel. 081 999570 - Mob. 3294410962

La cantina di nonno Michele scavata nel 1908 nelle rocce di tufo ed 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 dove turisti ed isolani.

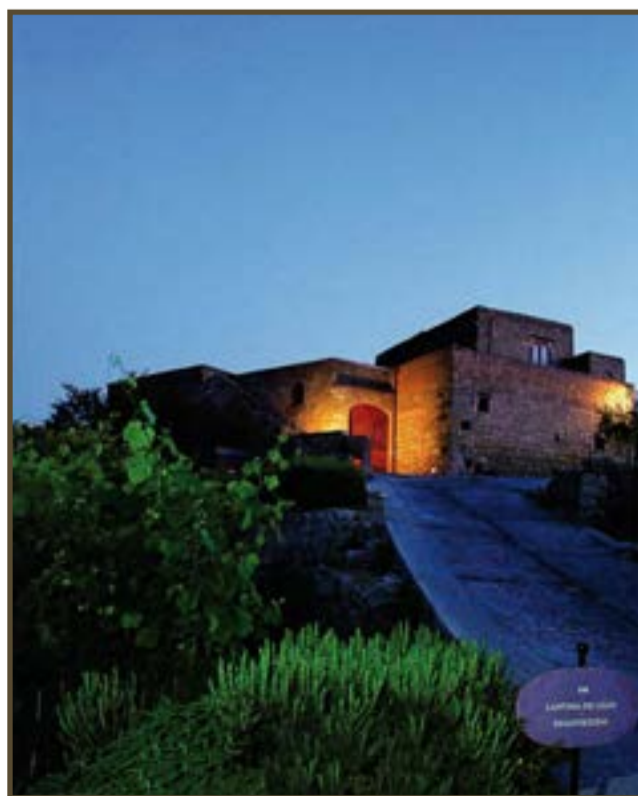
Partenza da Piazza S.Leonardo, Panza ore 10:00

Prenotazione obbligatoria per tutti i percorsi costo singolo percorso € 30,00

Incluso: navetta - visita alle cantine - guida - degustazione

I percorsi possono subire variazioni e modifiche in base alle prenotazioni e alla disponibilità delle cantine.

La manifestazione si svolgerà nel pieno rispetto delle normative anticovid e si potrà partecipare esclusivamente se in possesso del [Green Pass](#).



**29**  
**SETT.**  
**2021**

ANDAR PER CANTINE

# Percorso Epomeo

Dalle ore 15:00 - Fino alle ore 18:00

Le cantine del percorso Epomeo:

## 1. A 'CANTIN E CIR'

Antico Borgo di Noia - Serrara Fontana  
Tel. 081 999477

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

## 2. CANTINA NONNO MICHELE DI TONY

Via Pendio Oscuro - Serrara Fontana  
Tel. 081 999570 - Mob. 3294410962

La cantina di nonno Michele scavata nel 1908 nelle rocce di tufo ed 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 dove turisti ed isolani.

## 3. CANTINA 'O SCILATURO

Via Angelo Migliaccio, 151 - Barano  
Mob. +39 3476243693

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, a poca distanza da un orto rigoglioso, un vino dal sapore tipicamente ischitano.

Partenza da Piazza S.Leonardo, Panza ore 15.00

Prenotazione obbligatoria per tutti i percorsi costo singolo percorso € 30,00

Incluso: navetta - visita alle cantine - guida - degustazione

I percorsi possono subire variazioni e modifiche in base alle prenotazioni e alla disponibilità delle cantine.

La manifestazione si svolgerà nel pieno rispetto delle normative anticovid e si potrà partecipare esclusivamente se in possesso del **Green Pass**.





**29**  
**SETT.**  
**2021**

ANDAR PER CANTINE

# Percorso San Lunardo

Dalle ore 15:00 - Fino alle ore 18:00

Le cantine del percorso San Lunardo:

## 1. CANTINA PASSARIELLO

Forio - Via Tironi 29,  
cell.: 335 6341297

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 per la produzione e la vendita di vino locale. Rappresenta sicuramente una delle cantine più antiche di Forio ed è perfettamente funzionante.

## 2. CANTINA SCARDECCHIA

Serrara Fontana - Via Succhivo  
Tel. 081 909062

Cantina storica del paese, passata di generazione in generazione per tre secoli tra le mani sapienti della famiglia Iacono. Attualmente si producono vino bianco, rosso, spumante misto e Sorriso.

## 3. CANTINA PIETRATORCIA

Forio - Via Provinciale Panza, 267  
Tel: 081 908206/081 907232 Fax: 081 908949

[www.pietratorcia.it](http://www.pietratorcia.it) - [info@pietratorcia.it](mailto:info@pietratorcia.it)

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.

Partenza da Piazza S.Leonardo, Panza ore 15:00

Prenotazione obbligatoria per tutti i percorsi costo singolo percorso € 30,00

Incluso: navetta - visita alle cantine - guida - degustazione

I percorsi possono subire variazioni e modifiche in base alle prenotazioni e alla disponibilità delle cantine.

La manifestazione si svolgerà nel pieno rispetto delle normative anticovid e si potrà partecipare esclusivamente se in possesso del **Green Pass**.



**29**  
**SETT.**  
**2021**

ANDAR PER CANTINE

# Percorso Artestrapolando

Dalle ore 15:30 - Fino alle ore 18:30

## Alla scoperta del centro storico di Panza

Partendo dalla fontana del corso principale di Forio, il percorso si snoderà attraverso i caratteristici vicoletti del centro storico, con le sue maestose torri ed antichi palazzi nobiliari con le loro edicole votive.

Il percorso sarà arricchito da momenti teatrali e di musica popolare, per rievocare le atmosfere e le tradizioni di un tempo.

Percorrendo i vicoletti, si raggiungerà il nucleo più antico del paese, il quartiere di san Vito, che dà nome alla basilica e al santo patrono di Forio; passando poi nell'antico quartiere del Cierco, si andrà a visitare la cantina Passariello

Punto di incontro: Pro Loco Panza.

Prenotazione obbligatoria per tutti i percorsi costo singolo percorso € 25,00.

Include: escursione con guida, sketch teatrali e musicali, visita alla cantina, degustazione.

I percorsi possono subire variazioni e modifiche in base alle prenotazioni e alla disponibilità delle cantine.

La manifestazione si svolgerà nel pieno rispetto delle normative anticovid e si potrà partecipare esclusivamente se in possesso del Green Pass.



**29**  
**SETT.**  
**2021**

ANDAR PER CANTINE

# Cantinando sotto le stelle

Dalle ore 19:00 - Fino alle ore 23:59

**Cantinando sotto le stelle... Percorso guidato con degustazioni di vini e prodotti tipici al chiaro di luna settembrina in alcune tra le più belle e suggestive cantine ischitane.**

Percorso con Trenino.

Partenza da Piazza S.Leonardo, Panza

**Prenotazione obbligatoria** per tutti i percorsi costo singolo percorso € 40,00

Incluso: navetta - visita alle cantine - guida - degustazione

I percorsi possono subire variazioni e modifiche in base alle prenotazioni e alla disponibilità delle cantine.

La manifestazione si svolgerà nel pieno rispetto delle normative anticovid e si potrà partecipare esclusivamente se in possesso del **Green Pass**.



**Cantinando**  
**SOTTO LE STELLE**  
**22-24-27-28-29-30 SETTEMBRE**

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.

PREZZO/PRICE  
40,00 Euro

info:  
334 5787963

Partenza ore 19.00 da Piazza S.Leonardo, Panza  
Per info e prenotazioni +39 081 908436



**30**  
**SETT.**  
**2021**

# Il Sentiero dell'Eremo di San Nicola

con degustazione di prodotti tipici durante il percorso

Dalle ore 09:30 - Fino alle ore 14:30

Partiremo in prossimità del ristorante il Braconiere nella zona di Bocca di Serra, nel comune di Serrara Fontana. Attraverseremo Serra (643m), un luogo segnato da tragico incidente che vide coinvolto un aereo britannico negli anni '50.

Giungeremo in cima alla Pietra dell'acqua (720m) per poi percorrere la cresta dell'isola fino a toccare la vetta del Monte Epomeo (787m) per goderci la vista a 360°.

Lasciato il tetto dell'isola, avremo la rara occasione di visitare l'eremo e respirare la sua storia.

Da lì proseguiremo in direzione Fontana, per giungere allo Scapricciatiello dove avverrà la degustazione di prodotti locali e in particolare dei tipici liquori isolani.

Difficoltà: E Media

Durata: 5 ore

Dislivello massimo: 150 m

Lunghezza massima: 4km

Luogo di Incontro: Piazza di Panza, Comune di Forio

Cantina/Tenuta Visitata: Elisir dello Scapriccio

Adatto a bambini: Sì

Partenza: prossimità del ristorante Braconiere

Prenotazione obbligatoria per tutti i percorsi costo singolo percorso € 25,00

Incluso: navetta - visita alle cantine - guida - degustazione

I percorsi possono subire variazioni e modifiche in base alle prenotazioni e alla disponibilità delle cantine.

La manifestazione si svolgerà nel pieno rispetto delle normative anticovid e si potrà partecipare esclusivamente se in possesso del [Green Pass](#).



**30**  
**SETT.**  
**2021**

# Il Sentiero dei Frassitelli al tramonto

con degustazione di prodotti tipici durante il percorso

Dalle ore 15:30 - Fino alle ore 18:30

Partenza in prossimità del ristorante il Braconiere nella zona di Bocca di Serra nel comune di Serrara Fontana. Imboccheremo, poi, il sentiero che collega alla Bocca di Serra, la croce di ferro - à roc e fierr - e che porta alla Pietra dell'Acqua.

Di lì scenderemo verso il bosco dei Frassitelli e dal suo belvedere avremo la possibilità di una vista a 180° su tutto il territorio ovest dell'isola che comprende il comune di Forio.

Tramite il sentiero dei Frassitelli si tornerà nella parte bassa di Bocca di Serra dirigendoci presso i Vigneti di Casa D'Ambra dove faremo una degustazione.

Al termine della degustazione ritorneremo al punto di inizio escursione tramite la carrabile di via Falanga.

Difficoltà: T Facile

Durata: 5 ore

Dislivello massimo: 150 m

Lunghezza massima: 4km

Luogo di Incontro: Piazza di Panza, Comune di Forio

Cantina/Tenuta Visitata: Cantine D'ambra

Adatto a bambini: Si

Partenza da Piazza S.Leonardo, Panza

Prenotazione obbligatoria per tutti i percorsi costo singolo percorso € 25,00

Incluso: navetta - visita alle cantine - guida - degustazione

I percorsi possono subire variazioni e modifiche in base alle prenotazioni e alla disponibilità delle cantine.

La manifestazione si svolgerà nel pieno rispetto delle normative anticovid e si potrà partecipare esclusivamente se in possesso del [Green Pass](#).



**30**  
**SETT.**  
**2021**

ANDAR PER CANTINE

# Percorso Frassitelli

Dalle ore 10:00 - Fino alle ore 13:00

Le cantine del percorso Frassitelli:

## 1. CANTINA RAUSTELLA

Indirizzo: Via Lorenzo Fiore, - Serrara Fontana

Contatti: 3478128485

Alle pendici del monte Epomeo, in grotte scavate, 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 in Serrara, alla veneranda età di 90 anni continua a produrre il meraviglioso nettare degli dei. Completamente restaurata da Giuseppe Mattera oggi scrigno delle antiche tradizioni vitivinicole...

## 2. A 'CANTIN E CIR'

Antico Borgo di Noia - Serrara Fontana

Tel. 081 999477

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

## 3. CANTINA NONNO MICHELE DI TONY

Via Pendio Oscuro - Serrara Fontana

Tel. 081 999570 - Mob. 3294410962

La cantina di nonno Michele scavata nel 1908 nelle rocce di tufo ed 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 dove turisti ed isolani.

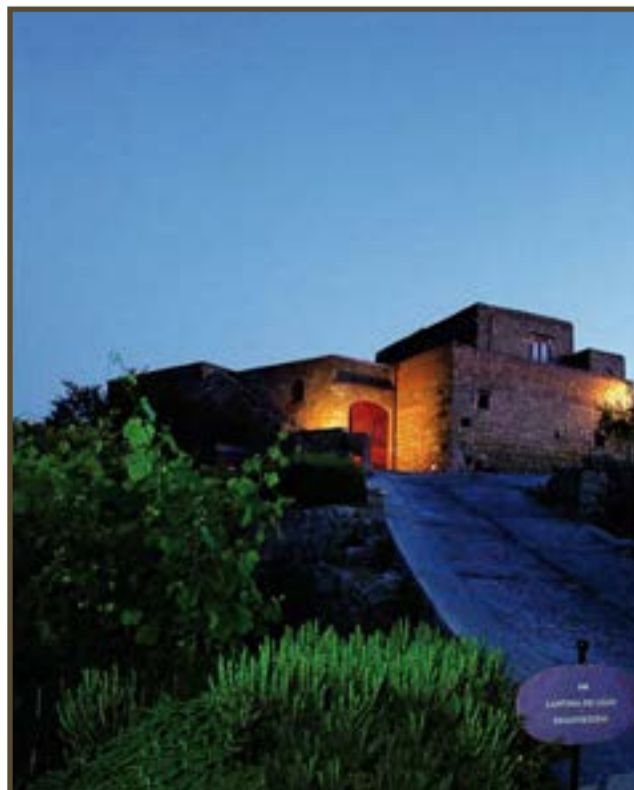
Partenza da Piazza S.Leonardo, Panza ore 10:00

Prenotazione obbligatoria per tutti i percorsi costo singolo percorso € 30,00

Incluso: navetta - visita alle cantine - guida - degustazione

I percorsi possono subire variazioni e modifiche in base alle prenotazioni e alla disponibilità delle cantine.

La manifestazione si svolgerà nel pieno rispetto delle normative anticovid e si potrà partecipare esclusivamente se in possesso del [Green Pass](#).



**30**  
**SETT.**  
**2021**

ANDAR PER CANTINE

# Percorso Biancolella

Dalle ore Ore 10:00 - Fino alle ore 13:00

Le cantine del percorso Biancolella:

## 1. ANTICA FATTORIA GRECA

Via Sorgeto, 51 - Forio

Tel: 081 908102 - 081 909277

[www.puntachiarito.it](http://www.puntachiarito.it) - [info@puntachiarito.it](mailto:info@puntachiarito.it)

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.

## 2. CANTINA SCARDECCHIA

Via Succhivo - Serrara Fontana

Tel. 081 909062

Cantina storica del paese, passata di generazione in generazione per tre secoli tra le mani sapienti della famiglia Iacono. Attualmente si producono vino bianco, rosso, spumante misto e Sorriso.

## 3. CANTINA RAUSTELLA

Indirizzo: Via Lorenzo Fiore, - Serrara Fontana

Contatti: 3478128485

Alle pendici del monte Epomeo, in grotte scavate, 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 in Serrara, alla veneranda età di 90 anni continua a produrre il meraviglioso nettare degli dei. Completamente restaurata da Giuseppe Mattera oggi scrigno delle antiche tradizioni vitivinicole...

Partenza da Piazza S.Leonardo, Panza ore 10.00

Prenotazione obbligatoria per tutti i percorsi costo singolo percorso € 30,00

Incluso: navetta - visita alle cantine - guida - degustazione

I percorsi possono subire variazioni e modifiche in base alle prenotazioni e alla disponibilità delle cantine.

La manifestazione si svolgerà nel pieno rispetto delle normative anticovid e si potrà partecipare esclusivamente se in possesso del **Green Pass**.



**30**  
**SETT.**  
**2021**

ANDAR PER CANTINE

# Percorso Epomeo

Dalle ore 15:00 - Fino alle ore 18:00

Le cantine del percorso Epomeo:

## 1. A 'CANTIN E CIR'

Antico Borgo di Noia - Serrara Fontana  
Tel. 081 999477

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

## 2. CANTINA NONNO MICHELE DI TONY

Via Pendio Oscuro - Serrara Fontana  
Tel. 081 999570 - Mob. 3294410962

La cantina di nonno Michele scavata nel 1908 nelle rocce di tufo ed 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 dove turisti ed isolani.

## 3. CANTINA 'O SCILATURO

Via Angelo Migliaccio, 151 - Barano  
Mob. +39 3476243693

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, a poca distanza da un orto rigoglioso, un vino dal sapore tipicamente ischitano.

Partenza da Piazza S.Leonardo, Panza ore 15.00

Prenotazione obbligatoria per tutti i percorsi costo singolo percorso € 30,00

Incluso: navetta - visita alle cantine - guida - degustazione

I percorsi possono subire variazioni e modifiche in base alle prenotazioni e alla disponibilità delle cantine.

La manifestazione si svolgerà nel pieno rispetto delle normative anticovid e si potrà partecipare esclusivamente se in possesso del **Green Pass**.





**30**  
**SETT.**  
**2021**

ANDAR PER CANTINE

# Percorso San Lunardo

Dalle ore 15:00 - Fino alle ore 18:00

Le cantine del percorso San Lunardo:

## 1. CANTINA PASSARIELLO

Forio - Via Tironi 29,  
cell.: 335 6341297

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 per la produzione e la vendita di vino locale. Rappresenta sicuramente una delle cantine più antiche di Forio ed è perfettamente funzionante.

## 2. CANTINA SCARDECCHIA

Serrara Fontana - Via Succhivo  
Tel. 081 909062

Cantina storica del paese, passata di generazione in generazione per tre secoli tra le mani sapienti della famiglia Iacono. Attualmente si producono vino bianco, rosso, spumante misto e Sorriso.

## 3. CANTINA PIETRATORCIA

Forio - Via Provinciale Panza, 267  
Tel: 081 908206/081 907232 Fax: 081 908949

[www.pietratorcia.it](http://www.pietratorcia.it) - [info@pietratorcia.it](mailto:info@pietratorcia.it)

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.

Partenza da Piazza S.Leonardo, Panza ore 15:00

Prenotazione obbligatoria per tutti i percorsi costo singolo percorso € 30,00

Incluso: navetta - visita alle cantine - guida - degustazione

I percorsi possono subire variazioni e modifiche in base alle prenotazioni e alla disponibilità delle cantine.

La manifestazione si svolgerà nel pieno rispetto delle normative anticovid e si potrà partecipare esclusivamente se in possesso del [Green Pass](#).



**30**  
**SETT.**  
**2021**

ANDAR PER CANTINE

# Cantinando sotto le stelle

Dalle ore 19:00 - Fino alle ore 23:59

**Cantinando sotto le stelle... Percorso guidato con degustazioni di vini e prodotti tipici al chiaro di luna settembrina in alcune tra le più belle e suggestive cantine ischitane.**

Percorso con Trenino.

Partenza da Piazza S.Leonardo, Panza

**Prenotazione obbligatoria** per tutti i percorsi costo singolo percorso € 40,00

Incluso: navetta - visita alle cantine - guida - degustazione

I percorsi possono subire variazioni e modifiche in base alle prenotazioni e alla disponibilità delle cantine.

La manifestazione si svolgerà nel pieno rispetto delle normative anticovid e si potrà partecipare esclusivamente se in possesso del **Green Pass**.



**Cantinando**  
**SOTTO LE STELLE**  
**22-24-27-28-29-30 SETTEMBRE**

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-cellar of Ischia.

PREZZO/PRICE  
40,00 Euro

info:  
334 5787963

Partenza ore 19.00 da Piazza S.Leonardo, Panza  
Per info e prenotazioni +39 081 908436



**30**  
**SETT.**  
**2021**

ANDAR PER SENTIERI

# Festa della vendemmia alla Tenuta Piromallo

Dalle ore 20:30 - Fino alle ore 23:59

CENA TIPICA DELLA VENDEMMIA TRA I FILARI DEL BIANCOLELLA

Pro Loco Panza  
ENTE TURISMO E  
INFO POINT  
ISOLA D'ISCHIA

COLDIRETTI

**Cena della  
Vendemmia  
in Vigna**

Andar  
per  
Cantine e Sentieri

**Tenuta Piromallo**  
ore 20:30  
**giovedì 30 settembre**

Prenotazione obbligatoria (accesso consentito solo con green pass o tampone negativo):  
Tel.: +39 081 908436  
Tel.: +39 334 5787963  
Tel.: +39 349 6125250

[www.prolocopanzaischia.it](http://www.prolocopanzaischia.it)  
seguici anche su:  

Prenotazione obbligatoria  
quota di partecipazione 30 €

La manifestazione si svolgerà  
nel pieno rispetto delle  
normative anticovid e si potrà  
partecipare esclusivamente se  
in possesso del **Green Pass**

seguici anche su



Prenota ora!

