

Settembre a Ischia è

Andar per Cantine

XIV
EDIZIONE

22
settembre
Coniglio
Day

dal 20
settembre
al 2
ottobre



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

con il patrocinio:




Camera di Commercio
Ravenna



Corale e cordiale. Familiare e speciale. Semplice e ricercata. È l'accoglienza che "Andar per cantine 2022" riserva ai suoi ospiti in questa sua quattordicesima edizione, dal programma ancora più intrigante e stimolante per chi voglia lasciarsi avvolgere e conquistare dalle innumerevoli suggestioni della natura, delle tradizioni e dei sapori dell'Isola Verde. Dal 20 settembre al 2 ottobre, un fitto programma di passeggiate, scoperte, degustazioni e incontri seguendo i filari delle viti che da tremila anni modellano il paesaggio dell'isola sulle colline che guardano il golfo, nelle valli assolate, lungo i fianchi dell'Epomeo, sulle terrazze esposte ai venti marini, fin nei punti più impervi della costa rocciosa.

Un viaggio dalle molteplici sfaccettature e opportunità, che ogni partecipante potrà costruirsi a misura dei propri passi, dei propri gusti e delle proprie curiosità. Emozioni e piacevoli da condividere con altri viaggiatori lungo gli itinerari dai nomi dei vitigni che hanno fatto onore all'isola di Tifeo; nelle cantine, dove si ripeterà il rito del simposio esaltato nei versi eterni della Coppa di Nestore; nei ritrovi serali, per godere insieme i fasti del tramonto e le meraviglie della sera, accompagnati dai vini e dai prodotti genuini di una terra sempre generosa.

Con i colori caldi dell'autunno, i profumi intensi del mosto e delle erbe aromatiche, il gusto verace dei suoi frutti e l'empatia della sua gente, l'Isola apre il suo cuore verde a chi amerà esplorarlo. Buon viaggio...

 *Choral and cordial. Familiar and special. Simple and refined. Is the welcome that "Andar per cantine 2022" reserves to its guests in its 14th edition, with an even more intriguing and stimulating program for those who want to dive into the innumerable suggestions of nature, traditions and flavors of the Green Island. From 20th September to 2nd October, a full program of walks, discoveries, tastings and meetings following the rows of vines that for three thousand years have shaped the landscape of the island, in the sunny valleys, along the sides of the Epomeo, on the terraces exposed to sea winds, up to the most inaccessible points of the rocky coast.*

A journey with multiple shades and opportunities, which each participant can grab according to their own steps, tastes and curiosities. Emotions and pleasures to share with other travelers along the itineraries named after the vines that have honored the island of Tifeo; in the cellars, where the rite of the symposium will be repeated, exalted in the eternal verses of the Cup of Nestor; in the evening gatherings, to enjoy together the glories of the sunset and the wonders of the evening, among wines and genuine products of a land that is always generous.

With the warm colors of autumn, the intense scents of must and aromatic herbs, the taste of its fruits and the empathy of its people, the island opens its green heart to those who love to explore it. Have a good trip...

"ANDAR PER CANTINE" - Info e prenotazioni +39 081908436 www.prolocopanaischia.it

si ringrazia

POSEIDON
giardini poseidon terme

ROMANTICA
RESORT & SPA

alilauro

suditaliahotels
incoming tour operator

eastHotels

hotel terme
tritone
resort & spa

PERCORSI E SENTIERI/ Paths and trails

20 MARTEDÌ
mattina ore 10.00

Partenza da Piazza S.Leonardo, Panza

PERCORSO EPOMEO | Cantine: CANTINA RAUSTELLA - A' CANTIN E CIR' - A 'CANTINA DI NONNO MICHELE DA TONY € 30

PERCORSO BIANCOLELLA | Cantine: ANTICA FATTORIA GRECA - CANTINA SCARDECCHIA - A' CANTIN E CIR € 30

IL SENTIERO DELLE DUE BAIE
Partenza ore 9:30 € 30

21 MERCOLEDÌ
mattina ore 10:00

Partenza da Piazza S.Leonardo, Panza

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

PERCORSO EPOMEO | Cantine: A' CANTIN E CIR' - A 'CANTINA DI NONNO MICHELE DA TONY - CANTINA RAUSTELLA € 30

IL SENTIERO DELL'EREMO DEL MONTE EPOMEO
Partenza ore 9:30 € 35

20 MARTEDÌ
pomeriggio ore 15.00

Partenza da Piazza S.Leonardo, Panza

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

PERCORSO FORASTERA | Cantine: CANTINA SCARDECCHIA - CANTINA BELLAVISTA - CANTINE PIETRATORCIA € 30

PERCORSO SAN LUNARDO | Cantine: CANTINA DI PELLICCIONE - AZIENDA AGRICOLA FILIPPO FLORIO - AGRITURISMO GIASOLE € 30

21 MERCOLEDÌ
pomeriggio ore 15:00

Partenza da Piazza S.Leonardo, Panza

PERCORSO EPOMEO | Cantine: CANTINE CENATIEMPO - A' CANTIN E CIR' - A 'CANTINA DI NONNO MICHELE DA TONY € 30

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

PERCORSO SAN LUNARDO | Cantine: CANTINA DI PELLICCIONE - AZIENDA AGRICOLA FILIPPO FLORIO - AGRITURISMO GIASOLE € 30



PERCORSI E SENTIERI/ Paths and trails

22 **GIOVEDÌ**
mattina ore 10.00

Partenza da Piazza S.Leonardo, Panza

PERCORSO EPOMEO | Cantine: A' CANTIN E CIR' - A 'CANTINA DI NONNO MICHELE DA TONY - A CANTINA LU' SCULTORE € 30

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

23 **VENERDÌ**
mattina ore 10:00

Partenza da Piazza S.Leonardo, Panza

PERCORSO EPOMEO | Cantine: A' CANTIN E CIR' - A 'CANTINA DI NONNO MICHELE DA TONY - CANTINA RAUSTELLA € 30

PERCORSO SAN LUNARDO | Cantine: CANTINA DI PELLICCIONE - AZIENDA AGRICOLA FILIPPO FLORIO - AGRITURISMO GIASOLE € 30

IL SENTIERO DELLE CASE DI PIETRA
Partenza ore 9.30 € 35

22 **GIOVEDÌ**
pomeriggio ore 15.00

Partenza da Piazza S.Leonardo, Panza

PERCORSO FRASSITELLI | Cantine: A' CANTIN E CIR' - A 'CANTINA DI NONNO MICHELE DA TONY - CANTINA U' SCILATURO € 30

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

IL SENTIERO DEI FRASSITELLI AL TRAMONTO
Partenza ore 16:00 € 40

23 **VENERDÌ**
pomeriggio ore 15:00

Partenza da Piazza S.Leonardo, Panza

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

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

PERCORSO SAN LUNARDO | Cantine: CANTINA DI PELLICCIONE - AZIENDA AGRICOLA FILIPPO FLORIO - AGRITURISMO GIASOLE € 30



PERCORSI E SENTIERI/ Paths and trails

24 **SABATO**
mattina ore 10.00

Partenza da Piazza S.Leonardo, Panza

PERCORSO EPOMEO | Cantine: A CANTINA LU' SCULTORE - A 'CANTINA DI NONNO MICHELE DA TONY - CANTINA RAUSTELLA € 30

PERCORSO BIANCOLELLA | Cantine: ANTICA FATTORIA GRECA - CANTINA SCARDECCHIA - A' CANTIN E CIR € 30

IL SENTIERO DELLA MADONNINA BUTTAVENTO
Partenza ore 9:30 € 40

25 **DOMENICA**
mattina ore 10:00

Partenza da Piazza S.Leonardo, Panza

PERCORSO PIEDIROSSO | Cantine: CANTINA PASSARIELLO - CANTINA SCARDECCHIA - AGRITURISMO SAPORI DELLA NONNA € 35

PERCORSO EPOMEO | Cantine: CANTINA RAUSTELLA - A' CANTIN E CIR' - A CANTINA LU' SCULTORE € 30

IL SENTIERO DEI PIZZI BIANCHI
Partenza ore 9.30 € 40

24 **SABATO**
pomeriggio ore 15.00

Partenza da Piazza S.Leonardo, Panza

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

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

PERCORSO SAN LUNARDO | Cantine: CANTINA DI PELLICCIONE - AZIENDA AGRICOLA FILIPPO FLORIO - AGRITURISMO GIASOLE € 30

25 **DOMENICA**
pomeriggio ore 15:00

Partenza da Piazza S.Leonardo, Panza

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

PERCORSO PIEDIROSSO | Cantine: CANTINA PASSARIELLO - AGRITURISMO SAPORI DELLA NONNA - CANTINE PIETRATORCIA € 30

PERCORSO SAN LUNARDO | Cantine: CANTINA DI PELLICCIONE - AZIENDA AGRICOLA FILIPPO FLORIO - AGRITURISMO GIASOLE € 30

PERCORSI E SENTIERI/ Paths and trails

26 LUNEDÌ
mattina ore 10.00

Partenza da Piazza S.Leonardo, Panza

PERCORSO EPOMEO | Cantine: CANTINA RAUSTELLA - A' CANTIN E CIR' - A 'CANTINA DI NONNO MICHELE DA TONY € 30

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

27 MARTEDÌ
mattina ore 10:00

Partenza da Piazza S.Leonardo, Panza

PERCORSO EPOMEO | Cantine: A CANTINA LU' SCULTORE - A' CANTIN E CIR' - A 'CANTINA DI NONNO MICHELE DA TONY € 30

PERCORSO PIEDIROSSO | Cantine: CANTINA SCARDECCHIA - CANTINA PASSARIELLO - AGRITURISMO SAPORI DELLA NONNA € 30

26 LUNEDÌ
pomeriggio ore 15.00

Partenza da Piazza S.Leonardo, Panza

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

PERCORSO SAN LUNARDO | Cantine: CANTINA DI PELLICCIONE - AZIENDA AGRICOLA FILIPPO FLORIO - AGRITURISMO GIASOLE € 30

IL SENTIERO DELLA BOCCA DI TIFEO AL TRAMONTO € 30
Partenza ore 16:00

27 MARTEDÌ
pomeriggio ore 15:00

Partenza da Piazza S.Leonardo, Panza

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

PERCORSO SAN LUNARDO | Cantine: CANTINA DI PELLICCIONE - AZIENDA AGRICOLA FILIPPO FLORIO - AGRITURISMO GIASOLE € 30

IL SENTIERO DELLA BOCCA DI TIFEO AL TRAMONTO € 30
Partenza ore 16:00



PERCORSI E SENTIERI/ Paths and trails

28 MERCOLEDÌ
mattina ore 10.00

Partenza da Piazza S.Leonardo, Panza

PERCORSO EPOMEO | Cantine: CANTINA RAUSTELLA - A' CANTIN E CIR' - A 'CANTINA DI NONNO MICHELE DA TONY € 30

IL SENTIERO DELLE DUE BAIE € 30
Partenza ore 9:30

PERCORSO GOURMET | MUSEO DI VILLA ARBUSTO - MUSEO DEL CONTADINO - CANTINE CASA D'AMBRA € 50

29 GIOVEDÌ
mattina ore 10:00

Partenza da Piazza S.Leonardo, Panza

PERCORSO PIEDIROSSO | Cantine: CANTINA SCARDECCHIA - CANTINA PASSARIELLO - AGRITURISMO SAPORI DELLA NONNA € 30

PERCORSO EPOMEO | Cantine: ANTICA FATTORIA GRECA - A' CANTIN E CIR' - A 'CANTINA DI NONNO MICHELE DA TONY € 30

IL SENTIERO DEI VIGNETI EROICI € 40
Partenza ore 9:30

28 MERCOLEDÌ
pomeriggio ore 15.00

Partenza da Piazza S.Leonardo, Panza

PERCORSO FRASSITELLI | Cantine: A' CANTIN E CIR' - A 'CANTINA DI NONNO MICHELE DA TONY - CANTINE CENATIEMPO € 30

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

PERCORSO SAN LUNARDO | Cantine: CANTINA DI PELLICCIONE - AZIENDA AGRICOLA FILIPPO FLORIO - AGRITURISMO GIASOLE € 30

29 GIOVEDÌ
pomeriggio ore 15:00

Partenza da Piazza S.Leonardo, Panza

PERCORSO FRASSITELLI | Cantine: A' CANTIN E CIR' - A CANTINA LU' SCULTORE - CANTINA U' SCILATURO € 30

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

PERCORSO SAN LUNARDO | Cantine: CANTINA DI PELLICCIONE - AZIENDA AGRICOLA FILIPPO FLORIO - AGRITURISMO GIASOLE € 30



PERCORSI E SENTIERI/ Paths and trails

30 **VENERDÌ**
mattina ore 10.00

Partenza da Piazza S.Leonardo, Panza

PERCORSO EPOMEO | Cantine: CANTINA RAUSTELLA - A CANTINA LU' SCULTORE - A 'CANTINA DI NONNO MICHELE DA TONY € 30

PERCORSO BIANCOLELLA | Cantine: CANTINA SCARDECCHIA - ANTICA FATTORIA GRECA - CANTINA RAUSTELLA € 30

IL SENTIERO DELL'EREMO DEL MONTE EPOMEO Partenza ore 9:30 € 35

01 **SABATO**
mattina ore 10:00

Partenza da Piazza S.Leonardo, Panza

PERCORSO EPOMEO | Cantine: CANTINA RAUSTELLA - A' CANTIN E CIR' - A CANTINA LU' SCULTORE € 30

PERCORSO BIANCOLELLA | Cantine: CANTINA SCARDECCHIA - ANTICA FATTORIA GRECA - CANTINA RAUSTELLA € 30

IL SENTIERO DELLE CASE DI PIETRA Partenza ore 9:30 € 35

30 **VENERDÌ**
pomeriggio ore 15.00

Partenza da Piazza S.Leonardo, Panza

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

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

PERCORSO SAN LUNARDO | Cantine: CANTINA DI PELLICIONE - AZIENDA AGRICOLA FILIPPO FLORIO - AGRITURISMO GIASOLE € 30

01 **SABATO**
pomeriggio ore 15:00

Partenza da Piazza S.Leonardo, Panza

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

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

PERCORSO SAN LUNARDO | Cantine: CANTINA DI PELLICIONE - AZIENDA AGRICOLA FILIPPO FLORIO - AGRITURISMO GIASOLE € 30

PERCORSI E SENTIERI/ Paths and trails

02 **DOMENICA**
mattina ore 10.00

Partenza da Piazza S.Leonardo, Panza

PERCORSO PIEDIROSSO | Cantine: CANTINA SCARDECCHIA - CANTINA PASSARIELLO - AGRITURISMO SAPORI DELLA NONNA € 35

PERCORSO EPOMEO | Cantine: CANTINA RAUSTELLA - A' CANTIN E CIR' - A 'CANTINA DI NONNO MICHELE DA TONY € 30

IL SENTIERO DELLA MADONNINA BUTTAVENTO Partenza ore 9:30 € 40

02 **DOMENICA**
pomeriggio ore 15.00

Partenza da Piazza S.Leonardo, Panza

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

PERCORSO PIEDIROSSO | Cantine: CANTINA PASSARIELLO - AGRITURISMO SAPORI DELLA NONNA - CANTINE PIETRATORCIA € 35

PERCORSO SAN LUNARDO | Cantine: CANTINA DI PELLICIONE - AZIENDA AGRICOLA FILIPPO FLORIO - AGRITURISMO GIASOLE € 30



PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA PER TUTTI I PERCORSI

IL PREZZO INCLUDE:

- Guida
- Navetta
- Visita alle cantine
- Degustazione

Reservation required for all paths

Included in the price:

Shuttle - Visit to the cellars - Guida - tasting.



Prevendita biglietti presso:

Proloco Panza, Piazza San Leonardo

Advance ticket sale at: Proloco Panza

Piazza San Leonardo



Info and reservations:

+39 081 908436 +39 3345787963

+39 3496125250 +39 3385015970

Puoi effettuare la prenotazione anche online:

www.prolocopanaischia.it

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

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

PRENOTA ANCHE SUL NOSTRO SITO WEB!



LE NOSTRE CANTINE

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


LE CANTINE/ the cellars



CANTINA SCARDECCHIA

Serrara Fontana - Via Succhivo - Tel. 081 909062

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


 *Historic cellar of the country, passed down from generation to generation for three centuries between the expert hands of the lacono family. Currently, they produce white wine, red, champagne and Sorriso.*



A' CANTIN E CIR'

Serrara Fontana - Antico Borgo di Noia, Tel: 081 999477

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


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



CANTINA BELLAVISTA

Forio - Via Montecorvo, 75 Tel: 081 997221 - 3397465242

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


 *Few steps from the island's largest field of fumaroles, sign of the volcanic nature of the territory, this cellar is more than two hundred years old, almost made in the green tufa. Francesco Castiglione takes care of every detail, although the two barrels that are inside are unused. traditions of Ischia.*



CANTINA RAUSTELLA

Via Lorenzo Fiore, - Serrara Fontana Tel: 3478128485

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


 *On the slopes of Mount Epomeo, in caves dug into the mountain by ancient island peasant, wise farmers continue to produce wine with the systems of the fathers. Among these, Francesco Mattera said Raustella, in his cellar in Serrara, continues to produce the wonderful nectar of the gods. Completely restored by Giuseppe Mattera, today it is a treasure chest of ancient wine-making traditions ...*



ANTICA FATTORIA GRECA

Forio - Via Sorgeto, 51 Tel: 081 908102 081 909277

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

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



CANTINE PIETRATORCIA

Forio - Via Provinciale Panza, 267 Tel: 081 908206

AGRITURISMO SAPORI DELLA NONNA

Forio - Via San Giuliano 27, Tel 377 0843681

A 'CANTINA DI NONNO MICHELE DA TONY

Serrara Fontana - 80070, Tel. +39 081 999570

CANTINE TOMMASONE

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


CANTINA PASSARIELLO

Via Tironi 29, Forio Tel. 335 6341297


CANTINA U' SCILATURO

Via Angelo Migliaccio, 151, Tel. 3426226910


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.

 *The Pietratorcia winery was founded by three old farming families from Ischia, lacono, Regine and Verde. Over seven hectares of land were planted with selected vines.*


L'agriturismo "I Sapori della nonna" 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.

 *This year The "I Sapori della nonna" emphasizing the ancient agricultural tradition of the Impagliazzo family that has lasted for decades, the cellar present in the structure is excavated in the green tuff and dates back to 1600. The cellar also appears in the book "Le case di Pietra" by Luigi Ziviello where there are the most ancient tuff caves of the island of Ischia.*


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.

 *Among the old viaducts of Serrara, is the cellar of Grandfather Michele dug in 1908 in tuff rocks and used until 30 years ago for storing wine and barrels. Special feature of the wine cellar, still visible today, is the sudaria stone, from which water flows. His nephew, Antonio Galano, that as turned it into a special gathering place.*


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.

 *A young company that looks to the future while respecting the traditions of a great family. La Pietra Di Tommasone is a product of passion and care, but above all, an old family tradition. In 2004 La Pietra Di Tommasone is born. The name of the winery is dedicated to the father Tommasone and to the old cellar made in a rock.*

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.

 *The winery is located in Tironi and is owned by the Russo family since 1956. Built entirely into green tuff in 1873, it was used for the production and sale of local wine. It is certainly one of the oldest cellars in Forio and is fully functional.*

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

 *The wine cellar of the family Di Costanzo is located on the upper part of Barano, Toccaneto. One hundred and fifty years of tradition enclosed in a small wine temple expertly restored, where old stones and millstones, protagonists of historic grape harvest can be admired. The farm, run by the family, produces a wine with a typically Ischitani flavour.*





AZIENDA AGRICOLA VILLA SPADARA

Forio - Via Calosirto, 82 Tel. 081.989584

CANTINE D'AMBRA

Forio - Via Mario D'Ambra, 16 Tel: 081 907246 - 081 907210

CANTINE CENATIEMPO

Via Baldassarre Cossa, 84, Tel. 081 981107

CANTINA PELLICCIONE

Via San Pietro, Buonopane, Tel. +39 349 578 0618


AGRITURISMO GIASOLE

Via Candiano 31/A, Barano d'Ischia, Tel. 347 674 7979


AZIENDA AGRICOLA FILIPPO FLORIO

Via Ritola, 6, Barano d'Ischia, Tel: . 347.9333701 - 081990642

Visitare l'azienda Agricola La Spadara vuol dire imparare a conoscere la storia ischitana, un viaggio nel passato e nelle tradizioni. L'azienda si estende su 7 ettari coltivati interamente in biologico ad agrumeto, vigneto, uliveto e ortaggi. All'interno si trova anche l'antica casa colonica e le cantine risalenti al 1600.


 Visiting the Azienda Agricola La Spadara means learning about the history of Ischia, a journey into the past and the traditions. The company covers 7 hectares entirely of organic citrus orchard, vineyard, olive trees and vegetables. Inside is also the old farmhouse and cellars dating back to 1600 within which it is possible to see the products processing.

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


 Casa D'Ambra, founded in 1888, continues the tradition of innovation, the story of an ancient culture, trying to tell through the wines, the unique territory of the island of Ischia, enhancing the prerogatives of pure quality of the grapes, soils and microclimates.




«Il nostro vino deve esprimere la natura vulcanica e marinara della terra ischitana» È l'idea grazie alla quale, nella prima metà del secolo scorso, è stata fondata la Cenatiempo Vini d'Ischia, con una impostazione familiare che conserva il legame con la storia: è rappresentata in modo emblematico dalla nostra cantina del '600, un'opera stupenda scavata nella collina di Kalimera.

 "Our wine must express the volcanic and seafaring nature of the Ischia land" It is the idea thanks to which, in the first half of the last century, the Cenatiempo Vini d'Ischia was founded, with a family setting that preserves the link with history: it is represented in an emblematic way by our cellar of the '600, a stupendous work excavated in the hill of Kalimera.


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

 In San Pietro's area, the Pelliccione's winery is a reference point for the conviviality in the town. Stopping to drink a good glass of local wine in the coolness of the inside of huge caves dug into the tuft is a collective ritual to which foreigners join with pleasure. The microclimate of the caves perfectly keeps wine and other local products.

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

 The Giasole's farmhouse, thanks to the ideal exposure of its land, boasts a great variety of fruits and vegetables in every season. In addition to the production of wine which is a distinctive feature of the Company. The transformation of strictly organic products from the home garden into typical island dishes allows us to make them appreciated by all our visitors.

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

 Five generations engaged in viticulture, the Florio family produces wine with Biancolella docg yeasts. Pride of the company are the Epomeo Rosso and the Bianco Igp. Aged in the ancient cellar dug into the tuft.





AZIENDA AGRICOLA IL CANNAVALE

Barano d'Ischia, Tel. 338 635 6115



A CANTINA LU' SCULTORE

Via Casamattera n25, Fontana, Tel 3337663548



TENUTA C'EST LA VIE

Forio - Via Pietra Brox 51 - Tel. 3383944341 - 3498875211



IL SENTIERO DEI "VIGNETI EROICI"

Piano Liguori e Monte Vezzi



SENTIERO DELLA "CASE DI PIETRA"

Frassitelli, Falanga, Santa Maria

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

Lying on a luxuriant hill, about 370 meters above sea level, with an amazing view over the Gulf of Naples, TENUTA DEL CANNAVALE is one of the few examples of the ancient but still intact peasant tradition of Ischia

Poco distante dalla piazza di Fontana, si trova la cantina di Nicola Gioba. Cantina risalente al 1930 interamente costruita in pietra tufo da Nicolino 'a Panella. Ora rielaborata da Nicola Gioba, maestro scultore della pietra, che attraverso le sue opere ha voluto immortalare alcuni momenti significativi della vendemmia. Ma potrete ammirare anche altre sculture che arricchiscono "la cantina" e che la rendono unica.

Not far from Piazza di Fontana, there is the Nicola Gioba cellar. Winery dating back to 1930 entirely built in tuff stone from Nicolino 'a Panella. Now reworked by Nicola Gioba, master sculptor of stone, who through his works wanted to capture some significant moments of the harvest. But you can also admire other sculptures that enrich "the cellar" and make it unique.

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

The estate consists of four hectares of vineyards and a cellar of 600 square-meters dating back to 1878 and entirely carved into the green tuff of Mount Epomeo. After forty years of neglect, entrepreneurs from Brescia have restored it to its former glory, an act of true love for the island of Ischia. Today it is also an exclusive and elegant resort.

29 SETTEMBRE 2022 PARTENZA ORE 9:30

Attraversando la zona di Torre di Mezzo tra vigneti a picco sul mare e roccia vulcanica biancastra, raggiungeremo il paesino semi-abbandonato di Piano Liguori, fino ad arrivare ad ammirare dall'alto la baia della Sgarrupata. Da questo punto, proseguiremo percorrendo il sentiero verso Monte Vezzi (400m). Ci dirigeremo poi, presso l'Azienda Agricola "Pignatiello" dove assaporeremo una selezione di prodotti tipici a cm 0.

Crossing the Torre di Mezzo area through vineyards overlooking the sea and whitish volcanic rock we will reach the semi-abandoned village of Piano Liguori until you get to admire the Sgarrupata bay from above. From this point, we will continue along the path towards Monte Vezzi (400m). We will then head to the "Pignatiello" farm where we will taste a selection of typical products at 0 cm.

- **Punto Partenza/Arrivo:** (Departure / arrival point): **Sede Proloco Panza, Forio**
- **Difficoltà: Media / Escursionista** (Difficulty: Medium)
- **Durata: 6,5h – 8km (soste incluse)** Duration: 6,5h – 8km (stops included)
- **Degustazione:** (Visit / Tasting): **Azienda Agricola Pignatiello**

23 SETTEMBRE - 1 OTTOBRE 2022 PARTENZA ORE 9:30

Raggiungeremo la "selva" dei Frassitelli, dove la visuale si aprirà sul panorama mozzafiato che offre il territorio del comune di Forio. Dirigendoci verso il Bosco della Falanga, visiteremo le "Case di Pietra": blocchi di tufo scavati a mano ed adibiti a luogo di rifugio o cantina. Raggiungeremo poi il borgo di Santa Maria al Monte, dove poi presso l'agriturismo Malvisiello godremo di una degustazione di prodotti tipici immersi in un ambiente unico e speciale.

We will reach the Frassitelli, where the view will open onto the breathtaking panorama that the territory of the municipality of Forio offers. Then heading towards the Falanga Woods, we will visit the "Stone Houses": blocks of tuff carved by hand and used as a place of refuge or cellar. We will then reach the village of Santa Maria al Monte, where then at the Malvisiello farmhouse we will enjoy a tasting of typical products immersed in a unique and special environment.

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




SENTIERO DELLE DUE BAIE:

Monte di Panza, Pelara & Sorgeto

20 - 28 SETTEMBRE 2022 PARTENZA ORE 9:30

Un sentiero ricco di essenze e colori delle piante tipiche della macchia mediterranea ci condurrà verso il monte di Panza. Attraverseremo poi, un fitto boschetto e un tratto di radura caratterizzata da un manto di felci, per raggiungere la baia della Pelara, pregevole geosito di carattere vulcanico. Successivamente andremo in direzione della tenuta di alveari Oro d'Ischia con visita e degustazione del miele ed altri prodotti delle loro api.

 *A path full of essences and colors of the typical plants of the Mediterranean scrub will lead us to Mount Panza. We will then cross a dense grove of holm oaks and heather and a stretch of clearing characterized by a mantle of ferns, to reach Pelara bay, a valuable site of volcanic nature. Then we will go in the direction of the Oro d'Ischia beehive estate with a visit and tasting of honey and other products of their bees.*

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




SENTIERO DELLA BOCCA DI TIFEO AL TRAMONTO

e Fumarole di Donna Rachele

26 - 27 SETTEMBRE 2022 PARTENZA ORE 16:00

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

 *Along via Montecorvo, and then, climbing steps dug into the rock we will reach the "Bocca di Tifeo": a fascinating fumarolic mouth with water vapor emissions at about 115 °. From here we will enjoy a unique view of the entire promontory of the municipality of Forio. We will head to the C'est la Vie estate, from which you will have a sea view and behind you the spectacular view of the "Donna Rachele" fumaroles, where we will enjoy a tasting of local products.*


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



IL SENTIERO DEI FRASSITELLI AL TRAMONTO

22 SETTEMBRE 2022 PARTENZA ORE 16:00

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

 *From the Bocca di Serra area we will head to Frassitelli along an ancient mule track downhill between disused fields and wild plants. We will then reach the Frassitelli viewpoint where the view will open onto the breathtaking panorama offered by the territory of the municipality of Forio. We will then take part of the CAI 502 path, arriving at the cellar of the Casa D'Ambra winery: here we will enjoy a tasting of their wines accompanied by local and seasonal products.*

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




IL SENTIERO DELLA MADONNINA DI BUTTAVENTO

e del Cannavale

24 SETTEMBRE - 2 OTTOBRE 2022 PARTENZA ORE 9:30

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

 *Going up a stepped climb, carved into the typical rock of Cava Bianca, we will skirt the slopes of Mount Trippodi, crossing a chestnut wood and the typical Mediterranean scrub. We follow the path that overlooks the Sparaina coast that leads us to the Madonnina di Buttavento viewpoint. Retracing the path backward we reach the organic farm of Cannavale where we will have a tasting of typical products. After the tasting, we will continue the descent towards the town of Fiaiano.*


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



IL SENTIERO DEI PIZZI BIANCHI

25 SETTEMBRE 2022 PARTENZA ORE 9:30

Arriveremo presso una zona caratterizzata da blocchi tufacei modellati dalle azioni degli agenti naturali: i Pizzi Bianchi, gruppo di pinnacoli di tufo di un colore perfettamente bianco. Continuando il percorso in discesa giungeremo fin dentro la gola di Cavascura, dove avremo modo di godere di un'esperienza termale in piscina presso l'hotel Regina del Mare. Infine effettueremo una sosta con degustazione sulla famosa spiaggia delle Fumarole prima di raggiungere il borgo di Sant'angelo.

 We will arrive at an area characterized by tuff blocks shaped by the actions of natural agents: the Pizzi Bianchi, a group of perfectly white tuff pinnacles, candid. Continuing the descent we will reach the Cavascura gorge, where we will be able to enjoy a thermal experience in the swimming pool at the Regina del Mare hotel. Finally, we will make a stop with a tasting on the famous Fumarole beach before reaching the village of Sant'angelo.

- **Punto Partenza/Arrivo:** (Departure / arrival point): **Sede Proloco Panza, Forio**
- **Difficoltà:** **Difficile / Escursionisti Esperti** (Difficulty: Hard)
- **Durata:** **6,5h – 5km (soste incluse)** Duration: 6,5h – 5km (stops included)
- **Terme/Degustazione:** (Visit / Tasting): **Hotel Regina del Mare /Fumarole**




IL SENTIERO DELL'EREMO

Pietra dell'acqua, Monte Epomeo

21 - 30 SETTEMBRE 2022 PARTENZA ORE 9:30

Tramite via Pendio Oscuro arriveremo alla zona della Pietra dell'acqua. Da qui raggiungeremo la cima del blocco di tufo che sovrasta l'isola d'Ischia: il Monte Epomeo. Godremo di un panorama unico con vista a 360° sull'intero territorio dell'isola fino alla terraferma. Scendendo dalla vetta faremo rientro al punto di inizio escursione in piazza a Fontana, dove ad attenderci, presso Scapricciatiello, ci sarà una degustazione di prodotti tipici e in particolare dei liquori isolani.

 Through Pendio Oscuro road we will arrive at the area of the 'Pietra dell'Acqua'. From here we will reach the top of the tuff block overlooking the island of Ischia: Monte Epomeo. We will enjoy a unique panorama with a 360° view over the entire territory of the island to the mainland. Descending from the summit we will return to the starting point of the excursion in the square in Fontana, where a tasting of typical products and in particular of the island's liqueurs will be waiting for us at Scapricciatiello.

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

ROMANTICA
PARCO TERMALE
★★★★



**PARCO TERMALE +
DEGUSTAZIONE DI VINI E
AFFUMICATI ISCHITANI**

€ 50,00




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



CHARITY GALA DINNER - ISCHIA SAFARI

Piazza S. Restituta, Casamicciola Terme, Tel. 081994322

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

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

DOMENICA 25 SETTEMBRE ORE 20:30

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

Prenotazione obbligatoria / Reservation Required


ISCHIA SAFARI
VI EDIZIONE
26 SETTEMBRE
H. 19.30
FESTA AL NEGOMBO



FESTA AL NEGOMBO - ISCHIA SAFARI

Baia di San Montano, Lacco Ameno, Tel. 081986152

Un Viaggio nel gusto, guidato da oltre 180 chef, pizzaioli, salumieri e pasticceri. Evento nato da un'idea di Nino di Costanzo e Pasquale Palamaro e molti altri... www.ischiasafari.it

 *A journey into taste, led by over 180 chefs, pizza makers, butchers and confectioners. Event born from an idea of Nino di Costanzo and Pasquale Palamaro. The list of all the protagonists at this: www.ischiasafari.it / 70€ Presale - 80€ Standard (per person)*

LUNEDI 26 SETTEMBRE ORE 19:30

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

Prenotazione obbligatoria / Reservation Required




APERICENA AL TRAMONTO AL ROYAL SUNSET HOTEL & SPA

Via Giovanni Mazzella, 78, Tel. 081 1972 5376

Sulla costa ovest dell'Isola d'Ischia, questa incantevole location inaugurata nel 2020, vi emozionerà con un fantastico aperitivo vista mare, con tramonto spettacolare.

- SFIZIOSERIE TIPICHE LOCALI
- DEGUSTAZIONE DEI VINI DELLE CANTINE PIETRATORCIA

 *Situated on the west coast of the island of Ischia, this charming location opened in 2020 will thrill you with a fantastic opening sea view and a spectacular sunset*

-Local dainties -Wine tasting of the Pietratorcia Wineries

TUTTE LE SERE DALLE ORE 19:00

Quota di partecipazione 25.00€ a persona / 25.00 € per person


Prenotazione obbligatoria / Reservation Required



LA GROTTA DEL VINO AI GIARDINI POSEIDON

Via G. Mazzella - Forio Tel: 081 9087111

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

 *Entrance to the thermal park Giardini Poseidon Terme with free tasting at the wine cave. Tasting of wines, meats and typical products from Ischia / Tasting Reservation via email required by 6pm on 24/09: team@giardiniposeidonterme.com Sunday 25 September at 12 am - 35.00 € per person*

DOMENICA 25 SETTEMBRE DALLE 12:00

Prezzo di ingresso 35,00 € a persona


Prenotazione obbligatoria / Reservation Required



CANTINANDO SOTTO LE STELLE

Partenza Piazza S.Leonardo, Panza, Tel: +38 081908436

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

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

21-23-27-29 SETTEMBRE ORE 18.45

40,00€ a persona / per person

Prenotazione obbligatoria / Reservation Required




PERCORSO GOURMET

Partenza Piazza S.Leonardo, Panza, Tel: +38 081908436

- Visita guidata alla Coppa di Nestore presso il museo di Villa Arbusto.
- Visita al Museo del contadino di Casa D'Ambra e degustazione di sfizioserie tipiche locali con i seguenti vini:

Biancolella - Le Ninfe - Per e Palumm - La vigna dei Mille Anni

 Guided tour of Nestor's Cup at the museum of Villa Arbusto.
- Visit to the Farmer's Museum of Casa D'Ambra and tasting of typical local food with the following wines:
Biancolella - Le Ninfe - Per e Palumm - La vigna dei Mille Anni

MERCOLEDI 28 SETTEMBRE ORE 10:00

50,00€ a persona / per person

Prenotazione obbligatoria / Reservation Required



CENA DELLA VENDEMMIA IN VIGNA

Tenuta Villa Spadara, www.prolocopanza.it, Tel: +38 081908436

Si rinnova l'antico rito della cena della vendemmia secondo un tradizionale menù elaborato dai nostri chef...

Menù anche per celiaci

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

Options for celiacs too

DOMENICA 2 OTTOBRE ORE 20:30

35,00€ a persona / per person

Prenotazione obbligatoria / Reservation Required



LE VIGNE DEL MARE

Partenza da Ischia Ponte ore 10.30, Tel: +38 081908436

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

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 con degustazione di vino e prodotti tipici a bordo.

 *By the sailing ship to discover the first settlements on the island of Phitecusae, passing through the promontory of Montevico and the Bay of San Montano. Departure from Ischia Ponte at 10.30 / Phone: +38 081908436*

VENERDI 30 SETTEMBRE ORE 10:30

70,00€ a persona / per person


Prenotazione obbligatoria / Reservation Required



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

Introdotti sull'isola in epoca greca con la viticoltura, i conigli sono stati per secoli la principale fonte di carne per la popolazione. Anche nei periodi più bui, allevati o selvatici, erano un cibo essenziale, tanto che ogni tentativo di tassazione suscitò durissime proteste da parte ischitana. E non c'era festa che non culminasse nella condivisione del piatto più pregiato.

Dalle feste patronali ai matrimoni, dai pranzi delle vendemmie a quelli conclusivi delle vattute e l'asteche per la realizzazione dei tetti in lapillo delle case. Fino a diventare un rito domenicale irrinunciabile, anche dopo l'ingresso delle altre carni nella dieta quotidiana degli isolani. Rito sopravvissuto alla crisi dell'economia agricola, recuperato e rilanciato nell'era del turismo e ora elemento qualificante della rivalutazione della cultura agricola ischitana. Perciò il piccolo lagomorfo è co-protagonista di "Andar per Cantine" nel giorno del Coniglio Day, una grande festa collettiva tutta da gustare...

 *Coniglio all'ischitana (Ischian seasoned rabbit), unmistakable sign of the party, is much more than just the traditional dish of the island. It is the edible synthesis of a thousand-year history, of family and collective uses, of the peasant identity of the Green Island. A heritage in which we recognize ourselves as part of the community, despite the variations on the theme that characterize the origin from the different locations on the island and family belonging. Because there are various deviations from the standard recipe, which in any case, to express at best, needs the scent and taste that only the herbs born on the volcanic soil of Ischia can guarantee. Both those that rabbits are fed and those that flavor the meat during cooking. Introduced to the island in Greek times with viticulture, rabbits have been the main source of meat for the population for centuries. Even in the darkest periods, bred or wild, they were an essential food, so much so that any attempt at taxation aroused harsh protests from the locals. And there was no party that didn't culminate in sharing the most prized dish. From patronal feasts to weddings, from the lunches of the harvests to the concluding ones of the vattute and the asteche for the construction of lapillus roofs. Until it becomes a Sunday ritual, even after the addition of other meats in the daily diet of the islanders. A ritual that survived the crisis of the agricultural economy, recovered and relaunched in the era of tourism and now a qualifying element in the re-evaluation of the local agricultural culture. Therefore, the little lagomorph is the co-star of "Andar per Cantine" on Rabbit Day, a great collective party to be enjoyed ...*

MENU

Una selezione di ristoranti che il 22 SETTEMBRE, in occasione del CONIGLIO DAY, proporranno alcuni menù a base di coniglio tipici della cucina ischitana con abbinamento dei vini dell'Isola Verde.



TENUTA C'EST LA VIE

51/BIS Via Pietra Brox, Forio, Tel. 3383944341 - 3498875211

PREZZO A PERSONA

€ 65,00

MENU

Crocchetta di stracotto di coniglio, insalatina di rucola, limone e mosto cotto abbinato al "Complicità" Biancolella Tenuta C'Est La Vie

Rabbit stew croquette, rocket salad, lemon and cooked must paired with Tenuta C'Est La Vie "Complicità" Biancolella

Gnocchi al ragù di coniglio, fonduta di provola e coulis di basilico abbinato al "Oro D'Oro" Biancolella e Forastera Tenuta C'Est La Vie

Gnocchi with rabbit ragù, provola cheese fondue and basil coulis paired with Tenuta C'Est La Vie "Oro d'Oro" Biancolella and Forastera

Rollatina di coniglio arrosto su spumoso di fagioli bianchi e salsa verde abbinato al "Eroico" Tenuta C'Est La Vie

Roast rabbit roulade on white bean foam and green sauce paired with Tenuta C'Est La Vie "Eroico"

Pane, uva e zucchero, la merenda dei contadini di una volta in chiave moderna abbinato alpassito "donna Lucia" Tenuta C'Est La Vie

Bread, grapes and sugar: the snack of the farmers of the past in a modern key paired with Tenuta C'Est La Vie "Donna Lucia" passito



RISTORANTE ARTISTICO BELLAVISTA

Via Montecorvo, 75, Forio, Tel. 081 997221 - 3397465242

MENÙ REPLICABILE
SOLO SU PRENOTAZIONE
(menu available by reservation)

MENU

Patè di coniglio su crostino di polenta

Rabbit patè on polenta's crouton

Ravioli ripieni in salsa genovese di coniglio

Ravioli stuffed with genoese rabbit sauce

Coniglio alla cacciatora

Rabbit "alla Cacciatora"

Patate al rosmarino

Rosemary potatoes

Dolce della casa

Cake of the day

Acqua e vino 0,5L

Water and wine (half a litre per person) included



PREZZO

€ 40,00



RISTORANTE LA BELLA NAPOLI

Via Marina, 18, Forio, Tel. 081 986392

MENÙ REPLICABILE
SOLO SU PRENOTAZIONE
(menu available by reservation)

MENU

Polpetta di coniglio al sugo di coniglio su fonduta di parmigiano

Rabbit meatball with rabbit sauce on parmesan fondue

Ravioli ripieni al sugo al coniglio

Ravioli stuffed with rabbit sauce

Coniglio all'ischitana

Rabbit "all'ischitana"

Patate fritte

French fries

Acqua e vino esclusi

Wine and beverage not included



PREZZO

€ 35,00



RISTORANTE LA FORASTERA

Via Scannella, 44, Forio, Tel. 081 907281

MENÙ REPLICABILE
SOLO SU PRENOTAZIONE
(menu available by reservation)

MENU

Bruschetta di benvenuto - Antipasto Forastera

Bruschetta - Forastera Appetizer

Bucatini al sugo di coniglio

Bucatini with rabbit sauce

Coniglio alla cacciatora

Rabbit Cacciatore

Patate fritte e insalata

French fries and salad

Torta della casa

Cake of the day

Acqua e vino 0,5L

Wine and water included

PREZZO

€ 30,00



RISTORANTE BRACCONIERE

Via Falanga, 42, Serrara Fontana, 081 999436

MENÙ REPLICABILE
SOLO SU PRENOTAZIONE
(menu available by reservation)

MENU

Benvenuto dello chef

Chef's appetizer

Bucatini al Coniglio

Bucatini with rabbit sauce

Coniglio (3 pezzi)

Rabbit (3 pieces)

Contorno (patatine fresche fritte)

Side dish (Homemade french fries)

Bevande escluse

Drinks not include



PREZZO

€ 37,00



RISTORANTE NASCONDIGLIO DELL'AMORE

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

MENÙ REPLICABILE
SOLO SU PRENOTAZIONE
(menu available by reservation)



AGRITURISMO I SAPORI DELLA NONNA

Via S. Giuliano, 80075 Forio, Tel. 377 084 3681

MENÙ REPLICABILE
SOLO SU PRENOTAZIONE
(menu available by reservation)



RISTORANTE LA ROMANTICA

Via Marina, 46, Forio, Tel. 081 997345

MENÙ REPLICABILE
SOLO SU PRENOTAZIONE
(menu available by reservation)



RISTORANTE AL VECCHIO CAPANNACCIO

Via Marina, 8, Forio, Tel. 081986392

MENÙ REPLICABILE
SOLO SU PRENOTAZIONE
(menu available by reservation)

Antipasto del contadino di campagnano

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

Campagnano's appetizer

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

Bucatini al sugo di coniglio

Bucatini with rabbit sauce

Coniglio all'ischitana

Rabbit "all'ischitana"

Patate fritte e isalata mista

French fries and mixed salad

Dolce della casa

Dessert of the day

Acqua e vino delle cantine di campagnano

Water and wine from Campagnano wineries included

PREZZO

€ 40,00

MENU

Antipasto con crochè di patate dell'orto, bruschetta con pomodoro, salumi, caciotta, olive e verdure

Potato crochè (made with potatoes from our garden), bruschetta with "Piennolo" tomatoes, salami, ham, capocollo, caciotta, olives and vegetables from our garden

Bucatini al sugo di coniglio

Bucatini with rabbit sauce

Coniglio con contorno di patatine fritte o verdure

Rabbit with french fries or vegetables

Dolce della casa a scelta

1 dessert of your choice among our daily proposals

Acqua e vino ischitano inclusi

Water and ischitan wine of our production

PREZZO

€ 40,00

MENU

Bucatini al sugo di coniglio

Bucatini with rabbit sauce

Coniglio all'ischitana

Rabbit "all'ischitana"

Contorni misti della tradizione isolana

Various typical side dishes from Ischia

Dolce della casa

Dessert of the day

Acqua inclusa

Water included



PREZZO

€ 40,00

MENU

Entrè di fiori di zucca e parmigiana di melanzane

Zucchini blossoms & Eggplant parmigiana

Ravioli ripieni al sugo al coniglio

Ravioli stuffed with rabbit sauce

Coniglio all'ischitana

Rabbit "all'ischitana"

Patate fritte

French fries

Dolce della casa

Cake of the day

Vino locale incluso

Local Wine included

PREZZO

€ 40,00



RISTORANTE DA GISELLA

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

MENÙ REPLICABILE
SOLO SU PRENOTAZIONE
(menu available by reservation)

MENU

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

Homemade appetizers with bruschetta, stuffed zucchini blossoms and cold cuts

Bucatini al sugo di coniglio

Bucatini with rabbit sauce

Coniglio alla cacciatora (ischitana)

Rabbit "alla cacciatora" (ischitana)

Patate casarecce fritte

Fried homemade potatoes

Dolce del giorno

Dessert of the day

Vino locale e acqua inclusi

Water and house wine included

PREZZO

€ 35,00



CANTINA RAUSTELLA

Via Lorenzo Fiore, 49 d, Serrara Fontana, 331 784 8052

MENÙ REPLICABILE
SOLO SU PRENOTAZIONE
(menu available by reservation)

MENU

Antipasto Raustella

Raustella Appetizer

Ziti tagliati al sugo di coniglio

Ziti tagliati with rabbit sauce

Coniglio alla cacciatora

Rabbit "alla Cacciatora"

Patate nostrane al forno

Homemade roast potatoes

Dolce della casa

Dessert of the day

Acqua e vino della casa inclusi

Water and wine included

PREZZO

€ 40,00



CANTINA PASSARIELLO

Via Tironi 29, Forio, Tel. 335 6341297

MENÙ REPLICABILE
SOLO SU PRENOTAZIONE
(menu available by reservation)

MENU

Antipasto Passariello con prodotti tipici della tradizione foriana

Passariello's appetizers made with local Forio products

Pennette al sugo di coniglio

Pennette with rabbit sauce

Coniglio all'ischitana

Rabbit "all'ischitana"

Insalata cafona

"Cafona" Salad

Zeppole della casa

Homemade Zeppole

Vino locale e acqua inclusi

Local Wine and beverage included



PREZZO

€ 30,00



TERRAZZA DI ZÌ CARMELA

Via Monsignor Filippo Schioppa, 27, Forio, Tel. 333 980 8909

MENÙ REPLICABILE
SOLO SU PRENOTAZIONE
(menu available by reservation)

MENU

Bruschetta con pomodorini del piennolo, aglio e basilico

Bruschetta with "Piennolo" tomatoes, garlic and basil

Bucatini al sugo di coniglio

Bucatini with rabbit sauce

Coniglio nostrano all'ischitana

Local rabbit "all'ischitana"

Patate fritte e insalata

French fries and salad

Dolce del giorno

Dessert of the day

Acqua inclusa

Water included

PREZZO

€ 35,00



FLORIO LA WINERIA

Piazza Maltese 1, Via San Francesco, 2, Forio, 346 756 1546

DAL 5 SETTEMBRE

from 5 September

MENU

Aperitivo isolano

Island aperitif

Insalata cafona con coniglio all'ischitana

Rustic salad with Ischia-style rabbit

Insalata cafona con polpetti

Rustic salad with baby octopus "alla Luciana".

Abbinamento Ischia Bianco Superiore e Ischia Rosso Superiore

Wine pairing: Ischia Bianco Superiore and Ischia Rosso Superiore

PREZZO

€ 8,00

TUTTE LE SERE DALLE ORE 18.00

Every evening from 18:00



RISTORANTE PIETRATORCIA

Via Provinciale Panza, 401, Forio, Tel. 3383497221

MENÙ REPLICABILE
SOLO SU PRENOTAZIONE
(menu available by reservation)

Parmigiana di melanzane

Eggplant parmigiana

Pappardelle dei pastai di Gragnano al sugo di coniglio

Pappardelle pasta from Gragnano with rabbit sauce

Coniglio all'ischitana

Rabbit "all'ischitana"

Patate fritte

French Fries

Torta del giorno

Cake of the day

Vini: Biancolella Tenuta Chignole - Ischia Rosso

Wine: Biancolella Tenuta Chignole - Ischia Rosso

Acqua: Ferrarelle - Natia

Water: Ferrarelle - Natia

PREZZO

€ 40,00



RISTORANTE LA FLOREANA

Via Ciglio, 4, Serrara Fontana, Tel. 081 999570 - 360273875

MENÙ REPLICABILE
SOLO SU PRENOTAZIONE
(menu available by reservation)

MENU

Antipasto casareccio

Homemade appetizer

Ziti spezzati al sugo di coniglio

Ziti spezzati with rabbit sauce

Coniglio alla serrarese

Rabbit "alla serrarese"

Patate nostrane fritte

Homemade french fries

Dolce della casa

Dessert of the day

Acqua e vino locale inclusi

Water and local wine included

PREZZO

€ 40,00



BAR MARIA INTERNAZIONALE

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

MENÙ REPLICABILE
SOLO SU PRENOTAZIONE
(menu available by reservation)

Fiori di zucca ripieni di ricotta di bufala e lime

Fried zucchini blossom stuffed with buffalo ricotta and lime

Crocchè di patate e impanatura al pistacchio di Bronte

Potato crochè made with a Bronte pistachio breading

Pennette rigate al sugo di coniglio

Pennette rigate with rabbit sauce

Coniglio alla cacciatora

Rabbit "alla cacciatora"

Patatine paesane fritte

French fries made with local potatoes

Dessert del giorno

Dessert of the day

Vino e bevande esclusi

Wine and beverages not included

PREZZO

€ 40,00





RISTORANTE PUNTA CHIARITO

Via Sorgeto, 87, 80075 Forio, Tel. 081 908102

MENÙ REPLICABILE
SOLO SU PRENOTAZIONE
(menu available by reservation)

MENU

Fantasia di terra con fiori di zucca ripieni

Mixed appetizer and stuffed zucchini blossoms

Penne rigate di Gragnano al sugo di coniglio

Penne rigate from Gragnano with rabbit sauce

Coniglio all'ischantana

Ischitan Rabbit

Patate di Ruffano al forno

Roast potatoes from Ruffano

Dolce della casa

Dessert of the day

Acqua e vino esclusi

Water and wine not included



PREZZO

€ 40,00



CANTINA U' SCILATURO

Via Angelo Migliaccio, Barano d'Ischia, Tel. 3426226910

MENÙ REPLICABILE
SOLO SU PRENOTAZIONE
(menu available by reservation)

MENU

Aperitivo di benvenuto

Welcome drink

Antipasto della casa con tagliere di salumi e sfizioserie

Appetizers of the house: a selection of cold cuts and mixed dainties

Ziti di pasta fresca al sugo di coniglio

Homemade ziti with rabbit sauce

Coniglio alla cacciatore con patatine fritte

Rabbit "alla cacciatore" with french fries

Dolce della casa

Cake of the day

Una bottiglia di vino inclusa ogni 4 persone

1 bottle of wine included every 4 people, drinks not included

PREZZO

€ 40,00



LA LOCANDA DA VITO

Via Provinciale Panza, 216, Forio, Tel. 371 372 0580

MENÙ REPLICABILE
SOLO SU PRENOTAZIONE
(menu available by reservation)

MENU

Fiori di zucca ripieni con mousse alla ricotta, sale, pepe e parmigiano

Zucchini blossoms stuffed with ricotta mousse, salt, pepper and parmesan

Rollè di coniglio farcito con pancetta locale, friarielli

e crema di coniglio all'ischantana

Rabbit rolls stuffed with local pancetta, friarielli and Ischitan rabbit cream

Pasta allo Scarpariello con stracciata di bufala

Scarpariello pasta with bufala stracciata cheese

Entrecote alla brace con scarola torciuta

Grilled Entrecôte steak with local "scarola torciuta"

Dolce della casa - Bevande escluse

Dessert of the day - Drinks not included

PREZZO

€ 45,00



RISTORANTE LA BECCACCIA

Via Cava Scialicco, 15, Forio, 081 994510

MENÙ REPLICABILE
SOLO SU PRENOTAZIONE
(menu available by reservation)

MENU

Antipasto misto all'italiana

Italian Mixed Appetizer

Bucatini al sugo di coniglio all'Ischantana

Bucatini With Rabbit Sauce

Il Nostro Coniglio Semibrado all'Ischantana

Our Semi-Wild Ischian Rabbit

Patate fritte

French Fries

Dessert

Dessert

Vino locale - Acqua minerale - Caffè/Amaro

Local Wine - Mineral Water - Coffee/Amaro

PREZZO

€ 40,00



RISTORANTE DA PEPPINA DI RENATO

Via Montecorvo, 42, 80075 Forio NA, 327 739 5968

MENÙ REPLICABILE
SOLO SU PRENOTAZIONE
(menu available by reservation)

DEGUSTAZIONI ALLO SCAPRICCIO BISTROT

Piazza IV Novembre, 17/18, 80081 Serrara Fontana NA

MENU

Crespella ripiena di zucchine con salsa agli agrumi

Crespella stuffed with zucchini and citrus sauce

Sfera croccante di mortadella su crema di provolone e granella di pistacchio

Crunchy mortadella ball on provolone cream and pistachio grains

Involtoni di melanzane al ragù napoletano

Melanzane rolls with neapolitan ragu'

Bucatini al sugo di coniglio

Bucatino with rabbit sauce

Coniglio all'ischitana nel coccio di terracotta

Ischian rabbit in terracotta pan

Patate della casa

Homemade potatoes

Dolce di Michela (a scelta)

Michela's dessert of your choice

1/2 acqua - 1/4 vino della casa

Drinks included 1/2 water 1/4 of wine

PREZZO

€ 50,00

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

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

Per maggiori info: www.scapriccio.it - Tel: 081 999819

Throughout the duration of the event from 17.00 tasting of the Amaro della Piperna and local liqueurs.

“The ancient original recipe, born from a brilliant intuition of Giuseppe Di Massa on the slopes of Mount Epomeo, makes our amaro a distinctive feature of the territory, with a unique and inimitable taste.”

For more info: [www. http://www.scapriccio.it/](http://www.scapriccio.it/)

OFFICIAL PARTNER

POSEIDON
giardini poseidon terme

hotel terme
tritone
resort & spa

ROMANTICA
RESORT & SPA

suditaliahotels
incoming tour operator

alilauro

castHotels

SPONSOR

San Montano
Wellness & SPA
★★★★★

Casa
Giuseppina

negnmh

D'ABUNDO
ARIA CONDIZIONATA

CLV
TENUTA
C'EST LA VIE

HOTEL
VILLA BIANCA
GARNI
★★★

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

Hotel Terme
Royal Palm
★★★★★

Tenute
Avanesi

MEZZATORRE

Hotel Grazia alla
Scannella

MEDIA PARTNER

ISCHIA
NEWS
EVENTI

Il Dispari

teleischia

IL GOLFO 24.it

NuvolaTV

Alluring Ischia
★★★★★

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

IMMERGITI NELLE SORGENTI DELLA **SALUTE**



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

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

POSEIDON
GIARDINI POSEIDON TERME - ISCHIA