



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

con il patrocinio:



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



# Settembre a Ischia

*e Andar*



**IX**  
EDIZIONE

*Cantine*

**DAL 18 AL 25**  
**SETTEMBRE 2016**



ITINERARIO STORICO CULTURALE ALLA RICERCA DELLE TRADIZIONI NASCOSTE ATTRAVERSO DEGUSTAZIONI E VISITE GUIDATE NELLE CANTINE PIU' ANTICHE DELL' ISOLA D' ISCHIA.

**E**sistono luoghi nel Mediterraneo nei quali la raccolta delle uve continua ad affondare radici profonde nel cuore delle tradizioni. Ne è certo un emblema Ischia, che proprio nelle giornate settembrine sprigiona tutta la sua carica di fascino e bellezza: qualità che si legano indissolubilmente al folklore e alla tradizione di un'isola che non ha mai dimenticato il suo legame con i riti della terra.

Lasciati alle spalle i frenetici ritmi del cuore dell'estate vacanziera, il mese di settembre offre così al turista, ma anche all'isolano bramoso di conoscere la propria terra, un ampio ventaglio di iniziative che rivelano il volto autentico dell'isola. Ed è proprio mentre le ampie colline baciata dal sole di settembre si preparano alla raccolta dei grappoli maturi e i viticoltori preparano le cantine al rituale della vendemmia che si apre la nona edizione di

### **"Andar per Cantine"**

**(Info e prenotazioni 081908436  
www.prolocopanza.it)**



*There are places in the Mediterranean area where the grape harvest continues to have deep roots in the heart of traditions. It is, certainly, one of the emblems of Ischia, with its September days that release all of their charm and beauty: qualities that are indissolubly connected to the folklore and traditions of an island that has never forgotten its connection with the rites of the earth.*

*Leaving behind the hectic timing of a summer holiday, the month of September offers to the tourists, but also to the islander eager to learn about its own land, a wide range of initiatives that reveal the authentic side of the island.*

*While the large sun-kissed hills of September prepare for the collection of ripe grapes and grape growers prepare the wineries for harvest ritual that opens the ninth edition of "Andar per Cantine" (Wine Cellars tour)*

### **"Andar per Cantine"**

**(Info and reservations 081908436  
www.prolocopanza.it)**

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA PER TUTTI I PERCORSI

PARTENZA NAVETTE: DA PIAZZA S.LEONARDO, PANZA

. PARTENZE MATTINA ORE 10.00

. PARTENZE POMERIGGIO ORE 15.00

COSTO PERCORSO €15,00 INCLUSO: - NAVETTA - VISITA ALLE CANTINE  
- GUIDA - DEGUSTAZIONE.

Percorsi con sosta finale da Re Grano per degustazione di prodotti tipici da forno.

Prevendita biglietti presso: Proloco Ischia alle antiche terme comunali; Atelier delle dolcezze piazza degli eroi Ischia; Autonoleggio Rent a Car Ischia Marina di Casamicciola; Agenzia Italia On Tour Forio; Palazzo Pezzillo Forio; Proloco Panza.

**Info and reservations: 081908436 - 3496125250 - 3347995571 - 3385015970 - [www.prolocopanza.it](http://www.prolocopanza.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*

*Reservation required for all paths*

*Departure shuttles: Piazza S. Leonardo, Panza*

*. Morning departures at 10:00*

*. Afternoon departures at 15:00*

*Cost of the path € 15:00 including: - Shuttle - Visit to the cellars  
- Guida - tasting.*

*Paths with final stop by Re Grano for tasting of typical bakery products.*

*Advance ticket sale at: Proloco Ischia in antiche terme comunali; Atelier delle dolcezze piazza degli eroi Ischia; Rent a Car Ischia Marina di Casamicciola; Travel agency Italia On Tour Forio; Palazzo Pezzillo Forio; Proloco Panza.*

### Cantinando in Bike/ Visiting wineries by bike

## Percorso enogastronomico per cicloamatori

**Tutti i giorni  
dal 18 al 25**

**Mattina ore 10:30  
Pomeriggio ore 15:30**

### Noleggio bici only green

Via IV novembre, 6 - Lacco Ameno

Tel.: 081 908436

Prezzo/Price: 25,00 Euro

Percorso: sarà comunicato al momento della prenotazione

Per tutti gli amanti della bici e del turismo slow, da quest'anno Andar per Cantine è anche in bici, con un bellissimo tour guidato alla scoperta delle cantine dell'isola d'Ischia. Partenze da Lacco Ameno presso sede only green.

*For all lovers of cycling and slow tourism, from this year 'Visiting cellars' is also by bike, with a wonderful guided tour to discover the cellars of the island of Ischia. Departures from Lacco Ameno at 'only green' seat.*



**PERCORSO BIANCOLELLA** PARTENZE DA PANZA INFO E PRENOTAZIONI TEL: 081908436

Tutti i giorni dal 18 al 25  
Mattina ore: 10:00

Cantina Scardecchia - Cantina De Angelis - Cantina Fattoria Greca  
Prezzo/Price: 15,00 Euro

Tutti i giorni dal 18 al 25  
Pomeriggio ore: 15:00

Cantina Scardecchia - Cantina Pietratorcia - Cantina Fattoria Greca  
Prezzo/Price: 15,00 Euro

**CANTINA SCARDECCHIA**

Via Succhivo - Serrara Fontana  
Tel. 081 909062

**CANTINA MONTE DE ANGELIS**

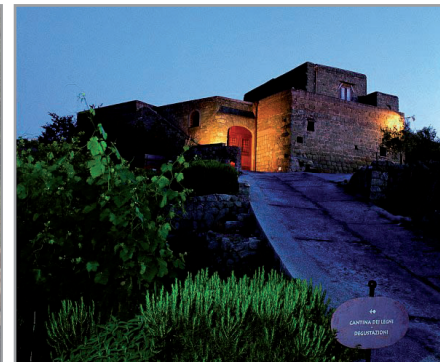
Via G. Mazzella - Forio  
Tel: 081 997714 - 081 998436

**ANTICA FATTORIA GRECA**

Via Sorgeto, 51 - Forio  
Tel: 081 908102 - 081 909277  
www.puntachiarito.it - info@puntachiarito.it

**CANTINA PIETRATORCIA**

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



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.

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

Sita sul versante nord del compendio alberghiero, l'azienda vitivinicola Monte/De Angelis ha una tradizione che risale al 1766, data in cui le prime etichette della famiglia Monte furono posate sulle bottiglie di Per' é Palummo.

*Located to the North of the hotel, the wine estate Monte/De Angelis boast a tradition dating back to 1766, when the first labels of the Monte family were placed on Per' é Palummo wine bottles.*

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.*

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

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

Solo il - 18 - 19 - 20 - 22 - 24 - 25

Solo Pomeriggio ore: 15:00

## PERCORSO UVA ARILLA PARTENZE DA ISCHIA INFO E PRENOTAZIONI TEL: 081908436

Antiche Grotte Cantine Perrazzo - Cantina e Mastu Giacchin - A Cantin u Scialatur

Prezzo/Price: 15,00 Euro

### ANTICHE GROTTA CANTINE PERRAZZO

Perrazzo Vini d'Ischia Via Porto, 36 Ischia  
tel: 081 991600 - fax: 081 982981



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

*Overlooking the old harbor of Ischia, the historic Perrazzo wine cellars are witnessing the birth of fine wines since the nineteenth century. The tuffaceous gorges carved in the port are now admission of secular and fine wine barrels that attract customers in the refined wine bar located in the heart of the Right Bank of the Port of Ischia.*

### A CANTIN E MASTU GIACCHIN

Località Nitrodi, Barano  
Tel: 3347084032



A pochi passi dalla celebre fonte di Nitrodi sorge la cantina della famiglia Buono. Un antico portone di legno, adornato da pendoli di pomodoro, apre lo sguardo verso un ambiente che custodisce le suggestive atmosfere contadine di fine Ottocento. Pietre secolari, attrezzi del mestiere e piccole botti arricchiscono un luogo d'altri tempi che il signor Ernesto mantiene vivo con dedizione e passione.

*Not far from the famous thermal spring of Nitrodi, this wine cellar is owned by family Buono. An antique wooden door, adorned with tomatoes, glimpses to an environment that preserves the tranquil farm atmosphere of the late nineteenth century; ancient stones, trading tools and small barrels enrich a place from another time that Mr. Ernesto kept alive with dedication and passion.*

### CANTINA 'O SCIALATURO

Via Angelo Migliaccio, 151 Barano  
Tel: 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.

*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, not far from a lush garden, a wine with a typically Ischitani flavour.*

Tutti i giorni dal 18 al 25

Mattina ore:10:00 -Pomeriggio ore:15:00

Giovedì 22 - Sabato 24

Mattina ore:10:00 -Pomeriggio ore:15:00

## PERCORSO FORASTERA PARTENZE DA PANZA INFO E PRENOTAZIONI TEL: 081908436

Cantina bellavista - Cantina da Peppina di Renato - Azienda Agricola la Pergola  
Prezzo/Price: 15,00 Euro

Giardini Arimei - Cantina Bellavista - Tenuta Piromallo  
Prezzo/Price: 15,00 Euro

### CANTINA BELLAVISTA

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



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.*

### CANTINA PEPPINA DI RENATO

Via Montecorvo, 42 - Forio  
Tel. 081 998312 info@trattoriadapeppina.it



La Cantina, che da il nome alla rinomata Trattoria "Da Peppina di Renato", è stata ricavata in un antichissimo casolare risalente alla fine del 700 ed è interamente scavata nel tufo verde. Apparteneva alla Nonna di Renato, "Peppina Morgera", conserva al suo interno botti, tini ed antichi attrezzi agricoli.

*Cellar, with the restaurant Trattoria "Da Peppina di Renato", has been created inside a late 700 farmhouse, entirely carved in green tufa. Once belonged to the grandmother of Renato, "Peppina Morgera".*

### AGRITURISMO LA PERGOLA

Via San Giuseppe, 24 - Forio  
Tel: 081 909483 | Fax: 081 909483



A Forio, tra il verde dei vigneti e il blu del mare, l'agriturismo "La Pergola" offre l'opportunità di una riscoperta di antichi sapori e di immutate tradizioni contadine. L'azienda, offre l'occasione di partecipare alle attività agricole, ai corsi di cucina e ai lavori artigianali locali. *In Forio, between the green vineyards and the blue sea, "La Pergola" offers the opportunity of a rediscovery of ancient tastes and traditions unchanged. The company, offers the opportunity to participate in agricultural activities, cooking classes and local crafts.*

### GIARDINI ARIMEI

Via Pietra Brox, 51 bis - Forio  
Tel/Fax: 081 909614



La tenuta Giardini Arimei è il simbolo di come possa rinascere alla sua funzione primaria di vigneto e di cantina, come era due secoli fa, un luogo che sembrava destinato all'abbandono. Una cantina di 400 mq. scavata nel 1700 nel tufo verde, un panorama mozzafiato sull'infinito del mare. *Tenuta Giardini Arimei is an example of the rebirth of a winery that dates back two centuries, and had been abandoned and seemed destined to never again reassume its original function. The winery itself is 400 square meters, originally carved into the greenish volcanic rock in 1700, and has a breathtaking view of the sea.*

Tutti i giorni dal 18 al 25

Mattina ore:10:00 -Pomeriggio ore:15:00

## PERCORSO SAN LUNARDO PARTENZE DA PANZA INFO E PRENOTAZIONI TEL: 081908436

Azienda Agricola la Spadara - Cantina De Angelis - Tenuta Piromallo

Prezzo/Price: 15,00 Euro

### AZIENDA AGRICOLA VILLA SPADARA

Via Calosirto 82 – Forio

Tel. +39.081.989584 | +39.011.5162038

Fax. +39.081.986131 | +39.011. 5175486

E-mail: info@villaspadara.it | info@cooperativadoc.it

### CANTINA MONTE DE ANGELIS

Via G. Mazzella - Forio

Tel: 081 997714 - 081 998436

### PIROMALLO

Via provinciale Panza località Calitto - Forio



Il complesso immobiliare fa parte dell'antica tenuta "Calitto" dei Marchesi Piromallo Capece Piscicelli di Montebello, databile nella sua struttura originaria, in assenza di dati storici, intorno al XVIII sec.. La Tenuta è costituita dall'edificio principale, da cinque ruderi sparsi sulla superficie e dai vigneti e oliveti circostanti con una superficie di ca. otto ettari. *The building is part of the ancient estate "Calitto" owned by the Marquis Piromallo Capece Piscicelli Montebello, dating in its original structure, in the absence of historical data, around the eighteenth century. The estate consists of the main building, five ruins scattered on the surface and the surrounding vineyards and olive groves with an area of approx eight hectares. The building is made of tufa stone with painted plaster.*



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.*



Sita sul versante nord del compendio alberghiero, l'azienda vitivinicola Monte/De Angelis ha una tradizione che risale al 1766, data in cui le prime etichette della famiglia Monte furono posate sulle bottiglie di Per' é Palummo. Da allora di generazione in generazione la famiglia Monte ha tramandato quello che probabilmente è un primato storico sull'isola.

*Located to the North of the hotel, the wine estate Monte/De Angelis boast a tradition dating back to 1766, when the first labels of the Monte family were placed on Per' é Palummo wine bottles. Since then, generation after generation, the Monte family has traded over what is probably a historical record on the island.*

Solo il -19- 20 - 22 - 24 -25

Pomeriggio ore: 15:00

## PERCORSO PER 'E PALUMMO PARTENZE DA PANZA INFO E PRENOTAZIONI TEL: 081908436

A Cantin u Scialatur - Degustazione Ischia Salumi - A Cantin e Mastu Giacchin - Antiche Sorgenti di Nitrodi Prezzo/Price: 15,00 Euro



Antiche Sorgenti di Nitrodi



Degustazione Ischia Salumi

### A CANTIN E MASTU GIACCHIN

Località Nitrodi, Barano  
Tel: 3347084032



A pochi passi dalla celebre fonte di Nitrodi sorge la cantina della famiglia Buono. Un antico portone di legno, adornato da pendoli di pomodoro, apre lo sguardo verso un ambiente che custodisce le suggestive atmosfere contadine di fine Ottocento. Pietre secolari, attrezzi del mestiere e piccole botti arricchiscono un luogo d'altri tempi che il signor Ernesto mantiene vivo con dedizione e passione.

*Not far from the famous thermal spring of Nitrodi, this wine cellar is owned by family Buono. An antique wooden door, adorned with tomatoes, glimpses to an environment that preserves the tranquil farm atmosphere of the late nineteenth century; ancient stones, trading tools and small barrels enrich a place from another time that Mr. Ernesto kept alive with dedication and passion.*

### CANTINA 'O SCIALATURO

Via Angelo Migliaccio, 151 Barano  
Tel: 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.

*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, not far from a lush garden, a wine with a typically Ischitani flavour.*



Tutti i giorni dal 18 al 25

Mattina ore:10:00 -Pomeriggio ore:15:00

## PERCORSO FRASSITELLI PARTENZE DA PANZA INFO E PRENOTAZIONI TEL: 081908436

Cantina Morzariello - A Cantin 'e Cir - A Cantin 'e Tony

Prezzo/Price: 15,00 Euro

### CANTINA MORZARIELLO

Via Ciglio - Serrara Fontana Tel: 081 999384



La cantina risalente al 1800 appartiene alla famiglia lacono da generazioni e nonno Michele commerciante di vino agli inizi del 900, ha tramandato la passione per la coltivazione della vite ai figli e ai nipoti. Vi si vinifica prevalentemente biancolella e forastera e un ottimo vino dolce da dessert denominato Sorriso.

*The Morzariello winery was built in 1800 and belongs to the lacono family for generations and grandfather Michele lacono, wine merchant at the beginning of 900, passed his passion for grape growing to children and grandchildren. Primarily were produced wines such as Biancolella and Forastera and a great sweet dessert wine called Sorriso.*

### CANTINA "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 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.*

### A 'CANTINA 'E TONY

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



Tra gli antichi viadotti di Serrara, 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.*

## Percorso dell'Eremo di San Nicola

**Mercoledì 21**  
**Venerdì 23**  
**Ore 15:00**

### **Proloco Panza**

Piazza San Leonaro - Panza

Tel.: 081 908436

Prezzo/Price: 15,00 Euro

Percorso: Sentiero dell'eremo - A' Cantin'e Cir

Descrizione del Sentiero: Partendo da Fontana (Miscillo souvenir) cammineremo fin sopra l'Eremo di San Nicola, la punta più alta dell'isola (789m), proseguiremo per la Pietra dell'Acqua per poi ridiscendere il versante e riprendere la navetta fino al caratteristico borgo di Noia dove visiteremo la "Cantina di Ciro".

*Path: starting from Fontana (Miscillo souvenirs) we will walk up over the Hermitage of St. Nicola, the highest peak of the island (789m), continuing towards Stone of Water and then down to the slope to take the shuttle bus to the quaint village of Noia where we visit the "Cantina di Ciro".*



*Durata: 4h circa*  
*Difficoltà: E*  
*Dislivello: 500 m*  
*Sviluppo del percorso: 3 Km*  
*Appuntamento: navetta dalla sede della Proloco Panza*

*Duration: about 4 hours*  
*Difficulty: E*  
*Difference in altitude: 500 m*  
*Development of the trail: 3 km*  
*Appointment: Shuttle from the headquarters of Pro Loco Panza*

## Percorso della Bocca di Tifeo

**Giovedì 22**  
**Sabato 24**  
**Pomeriggio ore 15:00**

### **Proloco Panza**

Piazza San Leonaro - Panza

Tel.: 081 908436 -

Prezzo/Price: 15,00 Euro

Percorso: Sentiero delle fumarole di Montecorvo - Giardini Arimei

Descrizione del Sentiero: Partenza a piedi dalla sede della Pro Loco, Monte Corvo, Fumarole di Monte Corvo, Giardini Arimei.

*The mouth of Typhon and Giardini Arimei*

*Path: starting walking from the headquarters of Pro Loco, Monte Corvo, fumaroles of Mount Corvo, Giardini Arimei, Panza.*



*Durata: 3h*  
*Difficoltà: T/E*  
*Dislivello: 300m*  
*Sviluppo del percorso: 4 km*  
*Appuntamento: Panza (Sede della Pro Loco)*

*Duration: 3h*  
*Difficulty: T/E*  
*Difference in altitude: 300m*  
*Development of the trail: 4 km*  
*Appointment: Panza (Headquarters of Pro Loco)*

# 20 e 22 settembre CANTINANDO SOTTO LE STELLE

Percorso con trenino - Partenza ore 18,45 da Piazza San Leonardo, Panza Info e prenotazioni 081908436

Percorso guidato con degustazioni 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  
30,00 Euro**

## Itinerari storici e culturali / Historical and cultural itineraries

### Itinerario di storia, arte e degustazione attraverso i vicoli del centro storico di Forio

**martedì 20  
giovedì 22  
sabato 24**

**Mattina ore 10:00  
Pomeriggio 15:00**

Prenotazione obbligatoria  
Punto di incontro: Fontana del Corso Principale di Forio  
costo del percorso: € 15,00  
Include:  
- escursione con guida  
- ingresso al Museo Civico "Giovanni Maltese"  
- visita alla cantina  
- degustazione



Partendo dalla Fontana del corso principale di Forio, il percorso si snoderà attraverso i caratteristici vicoletti del centro storico e prevederà la visita del Torrione, la più antica torre di avvistamento e sede del Museo Civico "Giovanni Maltese". Percorrendo i vicoletti si raggiungerà il nucleo più antico del paese, il quartiere di San Vito con la Basilica intitolata al Santo Patrono di Forio; da qui, attraverso un sentiero immerso nel verde, si andrà a visitare la cantina Monte – De Angelis.

*Starting from the Fountain of the main course of Forio, the route will wind through the alley of the old town and will include the visit of the Torrione, the oldest tower and the Civic Museum "Giovanni Maltese". Walking through the narrow streets, you will reach the oldest part of the village, the district of San Vito with the Basilica of the patron saint of Forio; from there, through a path in the countryside, there is the winery Monte - De Angelis.*

## Ischia Safari

Lunedì 19  
Sera 19:30

### NEGOMBO

Baia San Montano, Lacco Ameno  
Tel: 081 98 6152 [www.negombo.it](http://www.negombo.it)  
Prezzo/Price: 45,00 Euro

Un viaggio nel gusto, guidato da oltre 40 professionisti, tra chef, pizzaioli e pasticceri. Evento nato da un'idea di Nino Di Costanzo e Pasquale Palamaro.

*A journey into taste, led by more than 40 professionals, including chefs, pizza makers and confectioners. An event born of an idea of Nino Di Costanzo and Pasquale Palamaro.*



## Cena tipica isolana "U Zufniell"

Lunedì 19  
Sera 20:30

### CANTINA MONTE DE ANGELIS

Via G. Mazzella - Forio  
Tel: 081 997714 - 081 998436 Prezzo/Price: 30,00 Euro

Presso la Cantina Monte de Angelis (hotel Gattopardo), lasciatevi allietare da "U ZUFNIELL", una cena tipica ischitana in cantina per una serata diversa al profumo della nostra terra dove i sapori della più genuina tradizione dell'Isola si esaltano con antica maestria.

*At the Cantina Monte de Angelis (Hotel Gattopardo) let cheer from "U ZUFNIELL", a typical Ischian dinner in the cellar for a different night to the smell of our land where the flavors of the most genuine traditions of the island are enhanced by old mastery.*



## Degustazione di vini tipici isolani

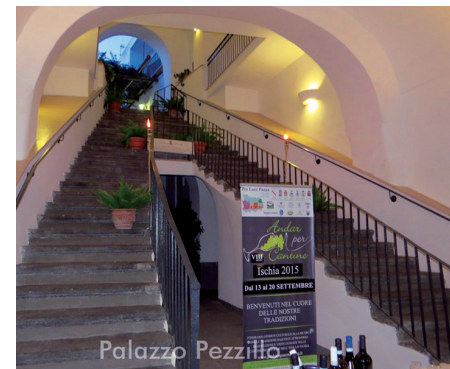
Tutti i giorni  
dal 17 al 23  
Dalle ore 20:00

### PALAZZO PEZZILLO FORIO

Via Francesco Regine, 15 - Forio  
Gratuito

Palazzo Pezzillo è una delle costruzioni più antiche di Forio d'Ischia. La sua costruzione risale al 1688 anche se la realizzazione della struttura definitiva è del 1713. Tutte le sere dopo le 20,00 degustazione di vini tipici isolani.

*The Pezzillo palace is one of the oldest buildings in Forio d'Ischia. Its construction dates back to 1688 although the realization of the final structure dates back 1713. Every night after 20:00 there is the tasting of local wines.*



## Cena della vendemmia alle Cantine Pietratorcia

**Mercoledì 21**

**Sera 20:30**

### **CANTINA PIETRATORCIA**

Via Provinciale Panza, 267 - Forio  
Tel: 081 908206 - 081 907232 | Fax: 081 908949  
www.pietratorcia.it - info@pietratorcia.it  
Prezzo/Price: 30,00 Euro

Il 21 settembre alle ore 20:30 segnate in agenda l'appuntamento in una delle cantine più belle dell'isola e regalatevi una cena speciale!

*"HARVEST DINNER" AT THE PIETRATORCIA CELLARS*

*On September 21 at 20:30 mark in the calendar the appointment in one of the most beautiful wineries and treat yourself to a special dinner!*



## Grotta del vino ai Giardini Poseidon

**Domenica 25**

**Dalle ore 09:00**

### **GIARDINI POSEIDON**

Via G. Mazzella - Forio  
Tel: 081 9087111  
info@giardiniposeidonterme.com  
www.giardiniposeidonterme.com  
ingresso dalle ore 9.00 € 32,00  
ingresso dalle ore 13.00 € 27,00  
ingresso dalle ore 16.00 € 17,00

Ingresso al parco termale Giardini Poseidon Terme con degustazione gratuita alla grotta del vino. Degustazione di vini, salumi e prodotti tipici ischitani in collaborazione con ischia salumi, cenatiempo vini e panificio san leonardo.

*Entrance to the thermal park Giardini Poseidon Terme with free tasting at the wine cave. Tasting of wines, meats and typical products from Ischia in collaboration with Ischia Salumi, Cenatiempo wines and bakery San Leonardo.*



## Coniglio alla cacciatora "una tradizione in due ore"

Tutti i giorni  
dal 18 al 25

Pomeriggio 18:30

### AGRITURISMO LA PERGOLA

Via San Giuseppe, 24 - Forio

Tel: 081 909483 | Fax: 081 909483

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

Prezzo/Price: 35,00 Euro a persona / per person

L'azienda agricola Colella Vi invita a seguire il corso di preparazione e degustazione del coniglio alla cacciatora. Piatto tipico per eccellenza in tutti i comuni dell'isola d'Ischia, il coniglio alla cacciatora è stato ed è ancora il piatto della tradizione che tutte le domeniche riunisce intorno a se tutta la famiglia. Lo chef Giuseppe coadiuvato da Giosuè vi guiderà passo dopo passo nella preparazione di questo gustosissimo piatto, dal taglio del coniglio alla porzionatura, spiegandovi dettagliatamente da dove nasce e perché si è consolidata a tal punto questa bellissima e gustosissima tradizione. Inizieremo la serata con un brindisi di benvenuto e proseguiamo con un piccolo buffet di antipasti per poi passare alla fase preparatoria del coniglio. Verrà fornito un coniglio per ogni coppia, un fornello per la cottura, un tegame e tutto il necessario alla preparazione del piatto. Dopo la cottura tutti insieme ci lasceremo incantare dalla spettacolare vista del tramonto, degustando la pietanza che avrete appena preparato accompagnandola con insalate, patate e se desiderate un bel piatto di scialatielli da condire con il sugo del vostro coniglio! Acqua e vino a volontà ..... Enjoy it!

#### *Rabbit chasseur "A TRADITION IN TWO HOURS"*

*The Colella farm invites you to follow the course of preparation and tasting of rabbit chasseur. Dish par excellence in all municipalities of the island of Ischia, the rabbit chasseur was and still is the traditional dish that joins every Sunday around the table the whole family. Chef Giuseppe assisted by Giosuè will guide you step by step in the preparation of this tasty dish, from the cut of rabbit to portioning, explaining in detail the origins of this dish and why it is established so much this beautiful and delicious tradition. We will start the evening with a welcome drink and continue with a small appetizer before moving to the preparatory phase of the rabbit. It will be given a rabbit for each pair, a stove for cooking, a pan and everything you need to prepare the dish. After firing, all together will leave enchanted by the spectacular view of the sunset, tasting the food that you just prepared accompanying with salads, potatoes and if you want a nice dish of scialatielli to season with the sauce of your rabbit! Including water and wine ..... Enjoy it!*





TECNO EDIL s.a.s.  
di Giuseppe Regine & C.



Hotel Villa Tre Sorelle Ischia



Edilsystem Costruzioni Panza

VILLA ANGELA





# Cento Cantine

In mezzo al mare

## II^ Edizione del Premio "CENTO CANTINE IN MEZZO AL MARE"

Domenica 25

Ore 20:30

Uomini e Donne continuano ad impegnarsi con passione nella valorizzazione del prezioso patrimonio agricolo dell'isola d'Ischia.

Il premio intende attribuire un riconoscimento simbolico a chi, nel rispetto dell'etica della sostenibilità, esprime concretamente e con risultati affascinanti, il legame tra la storia millenaria dell'isola e il suo futuro che non può prescindere dalla cura degli orti, dei vigneti e del territorio.

*Cento Cantine' Award in the sea: Men and women continue to work with passion in the enhancement of valuable agricultural heritage of the island of Ischia. The award is intended to give a symbolic recognition to those who, in accordance with the ethics of sustainability, expresses concretely and with fascinating results, the link between the ancient history of the island and its future that cannot be separated from the care of the gardens, vineyards and territory.*

### La Ghironda in Concerto classico napoletano

Arie da opera e repertorio classico napoletano con mandolini, chitarra, pianoforte, fisarmonica, voci tenore e soprano.

*The Ghironda in Concerto in classic Neapolitan Concert  
Arias from opera and classical repertoire with Neapolitan mandolin, guitar, piano, accordion, tenor and soprano voices.*



**Tenuta Piromallo**  
Via provinciale Panza località Calitto - Forio  
Tel.: 081 908436  
Ingresso gratuito / Free entrance

