

SETTEMBRE A ISCHIA

è
Andar
per
Cantine

XI
EDIZIONE

dal 15 al 23 settembre 2018

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



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

Pro Loco



Municipalità
Casamici



Municipalità
Casale



Municipalità
Casanova



Municipalità
Casapisciaro



Municipalità
Casapisciaro



Municipalità
Casanova



Municipalità
Casanova



L'isola del vino. Perché se c'è un elemento che, più di tutti, racconta la storia di Ischia attraversando i millenni è certamente la vite. Ne sono espressione i paesaggi terrazzati, scheletro del suo entroterra, dove la mano dell'uomo ha addolcito le asperità delle colline rendendole coltivabili. Ne è prova evidente la Coppa di Nestore, la cui iscrizione – il più antico frammento poetico in lingua greca – è un inno al nettare di Bacco. E ancora: le cantine, i vini Doc, l'agricoltura eroica. "Andar per cantine", l'evento organizzato dalla Pro Loco Panza (11esima edizione, una crescita esponenziale in termini di visitatori e visibilità), rappresenta oggi uno dei più efficaci veicoli di conoscenza dell'isola e della sua anima. I nove differenti percorsi attraverso le cantine più antiche e i vigneti più rigogliosi, tra tufo verde e macchia mediterranea, dal borgo di Campagnano all'eremo dell'Epomeo, aprono preziosi scrigni ai più sconosciuti. Che si raccontano attraverso il dialetto dei loro antichi custodi, che ne tramandano l'immutato fascino di generazione in generazione. Enogastronomia e trekking per apprezzare l'ancestrale legame di Ischia col vino, che si celebra sulla bocca di Tifeo o a Sorgeto, ai Frassitelli o via mare, grande novità di questa edizione. Tasselli di identità, da cogliere, immortalare, sorseggiare. Per sentirsi realmente ischitani, attraverso un viaggio che abbraccia passato, presente e futuro.

Pasquale Raicaldo

"Andar per Cantine"

(Info e prenotazioni 081908436 www.prolocopanza.it)

 *The island of wine. Because if there is an element that, more than any other, tells the story of Ischia through the millennia is certainly the vine. The terraced landscapes, the skeleton of its hinterland, are the expression of this, where the human hand has softened the roughness of the hills making them cultivable. Proof of this is the Nestor's Cup, whose inscription - the oldest poetic fragment in the Greek language - is a hymn to the nectar of Bacchus. Again: the cellars, the Doc wines, heroic agriculture. "Visiting wineries", the event organized by the Pro Loco Panza (11th edition, an exponential growth in terms of visitors and visibility), is today one of the most effective vehicles of knowledge of the island and its soul. The nine different routes through the oldest cellars and the most lush vineyards, between green tuff and Mediterranean maquis, from the village of Campagnano to the Hermitage of Epomeo, open precious treasures to the most unknown ones. They are told through the dialect of their ancient custodians, passing on the unchanged charm of generation-to-generation. Eno-gastronomy and trekking to appreciate the ancestral tie of Ischia with wine, which is celebrated on the mouth of Typhoeus or in Sorgeto, Frassitelli or by sea, great news of this edition. Identity pieces, to capture, immortalize, sip. To really feel Ischia, through a journey that embraces the past, present and future.*

Pasquale Raicaldo

Maggio 2019





PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA PER TUTTI I PERCORSI

COSTO SINGOLO PERCORSO € 20,00

INCLUSO: NAVETTA - VISITA ALLE CANTINE - GUIDA - DEGUSTAZIONE.

Reservation required for all paths

Cost of the path € 20:00 including:

Shuttle - Visit to the cellars - Guida - tasting.



PREVENDITA BIGLIETTI PRESSO:
PROLOCO PANZA - INFOPOINT DI
FORIO - COTUMAR ALILAURO ISCHIA
PORTO

Advance ticket sale at: Proloco Panza - info point Forio - Cotumar Alilauro Ischia



INFO AND RESERVATIONS:
+39 081 908436 +39 3347995571
+39 3496125250 +39 3385015970
WWW.PROLOCOPANZA.IT



ANDAR PER CANTINE E' ANCHE PER
DISABILI
MERCOLEDÌ 19 ORE 15,00 PERCORSO
PER I DIVERSAMENTE ABILI

INFO E PRENOTAZIONI 081 908436

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.



Cantinando in Bike/ Visiting wineries by bike

PERCORSO ENOGASTRONOMICO

PER CICLOAMATORI

- domenica 16 settembre
- mercoledì 19 settembre
- sabato 22 settembre
- domenica 23 settembre

mattina 10:30 e pomeriggio 15:30

Noleggio bici only green

Via IV novembre, 6 - Lacco Ameno Tel.:

081 996313 Prezzo/Price: € 30,00

Percorso: sarà comunicato al momento della prenotazione

Per tutti gli amanti della bici e del turismo slow, 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.



CANTINA SCARDECCHIA

Via Succhivo - Serrara Fontana
Tel. 081 909062

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

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.



CANTINA RAUSTELLA

Via Lorenzo Fiore, - Serrara Fontana
Cell.: 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 in Serrara, alla veneranda età di 90 anni continua a produrre il meraviglioso nettare degli dei. Completamente restaurata da Giuseppe Mattera oggi scrigno delle antiche tradizioni vitivinicole...

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, at the venerable age of 90 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 ...



A 'CANTIN E CIR'

Antico Borgo di Noia - Serrara Fontana
Tel: 081 999477

Anticamente era una grotta la quale serviva da rifugio alle varie incursioni di pirati. La famiglia Iacono la acquistò insieme al vigneto all'inizio del '900.

Formerly it was a cave which served as a refuge against the pirate attacks. The Iacono family bought it along with the vineyard at the beginning of 1900.

PERCORSO BIANCOLELLA

TUTTI I GIORNI mattina ore:10:00 pomeriggio ore:15:00 | Partenza da Piazza S.Leonardo, Panza

"SCARDECCHIA" – "RAUSTELLA" – "A CANTIN E CIR" – INFO E PRENOTAZIONI TEL: 081908436



CANTINA MORZARIELLO

*Via Ciglio - Serrara Fontana
Tel: 081 999384*

La cantina risalente al 1800 appartiene alla famiglia Iacono 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 Iacono family for generations and grandfather Michele Iacono, 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.



ANTICA FATTORIA GRECA

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

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

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.



CANTINA SCARDECCHIA

*Via Succhivo - Serrara Fontana
Tel. 081 909062*

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

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.

PERCORSO FORASTERA

TUTTI I GIORNI solo mattina ore:10:00 | Partenza da Piazza S.Leonardo, Panza

“MORZARIELLO” – “ANTICA FATTORIA GRECA” – “SCARDECCHIA” INFO E PRENOTAZIONI TEL: 081908436



TENUTA C'EST LA VIE

Via Pietra Brox 51 - Forio
Tel. 338 3944341 - info@tenutacestlavie.it
<http://www.tenutacestlavie.it>

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 acellar 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.



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".

PERCORSO MONTECORVO

MARTEDI 18 E MERCOLEDI 19 mattina ore:10:00 pomeriggio ore:15:00
Partenza da Piazza S.Leonardo, Panza

"CEST LA VIE" - "BELLAVISTA" - "DA PEPPINA DI RENATO" - INFO E PRENOTAZIONI TEL: 081908436



A 'CANTIN E CIR'

Antico Borgo di Noia - Serrara Fontana Tel: 081 999477

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

Formerly it was a cave which served as a refuge against the pirate attacks. The Iacono family bought it along with the vineyard at the beginning of 1900. Being a family of farmers, Mr. Ciro Iacono, 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 DI NONNO MICHELE DA TONY

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

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.



CANTINA RAUSTELLA

Via Lorenzo Fiore, - Serrara Fontana Cell.: 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 in Serrara, alla veneranda età di 90 anni continua a produrre il meraviglioso nettare degli dei. Completamente restaurata da Giuseppe Mattera oggi scrigno delle antiche tradizioni vitivinicole...

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, at the venerable age of 90 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 ...

PERCORSO EPOMEO

TUTTI I GIORNI solo mattina ore:10:00 | Partenza da Piazza S.Leonardo, Panza

"A CANTIN E CIR" - "NONNO MICHELE DA TONY" - "RAUSTELLA" - INFO E PRENOTAZIONI TEL:081908436



CANTINA SCARDECCHIA

Via Succhivo - Serrara Fontana
Tel. 081 909062

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

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.



ANTICA FATTORIA GRECA

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

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

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.



CANTINA PIETRATORCIA

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

Le cantine di Pietratorcia sono state create da tre antiche famiglie contadine ischitane 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.

PERCORSO FRASSITELLI

TUTTI I GIORNI solo pomeriggio ore:15:00 | Partenza da Piazza S.Leonardo, Panza

"SCARDECCHIA" – "FATTORIA GRECA" – "PIETRATORCIA" INFO E PRENOTAZIONI TEL: 081908436



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".



TENUTA 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.

PERCORSO SAN LUNARDO

TUTTI I GIORNI

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

"BELLAVISTA" - "DA PEPPINA DI RENATO" - "PIROMALLO" - INFO E PRENOTAZIONI TEL: 081908436



NEL PERCORSO DI
SAB 15 E DOM 16

NEL PERCORSO DA
LUN 17 A DOM 23



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.



CANTINA 'O SCILATURU

*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.

A CANTINA DI BATTISTA 'E CENZINO

*Via Spalatriello, 53 Ischia
Tel: 3496767679*

Costruzione in battuto di lapilli e pietra lavica dell'arso risalente alla fine del 1800. Ancora oggi il vino è messo a maturare in cantina da Cenzino nell'adiacente vigneto dove si trova anche un'antica vite detta "cugliunara".

Built in lapilli and lava stone dated back 1800. Today wine is matured in the close vineyard where there is also an ancient vine called "cugliunara".

A CANTINA DI NONNO MICHELE DA TONY

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

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.

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.

PERCORSO UVA ARILLA

TUTTI I GIORNI solo pomeriggio ore:15:00 | Partenza da Ischia porto, Piazza Triese e Trento, uffici Cotumar

"PERRAZZO" – "O SCIALATURU" – "BATTISTA 'E CENZINO" – "NONNO MICHELE DA TONY"

INFO E PRENOTAZIONI TEL: 081908436



AZIENDA AGRICOLA VILLA SPADARA

Via Calosirto 82 - Forio Tel. 081.989584 |
011.5162038 Fax.081.986131 | 011. 5175486
info@villaspadara.it | info@cooperativadoc.it

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.



CANTINA PASSARIELLO

Via Tironi 29, Forio
Cell.: 335 6341297

La cantina si trova in località Tironi ed è di proprietà della famiglia Russo dal 1956. Costruita interamente in tufo verde nel lontano 1873, era adibita per la produzione e la vendita di vino locale.

Rappresenta sicuramente una delle cantine più antiche di Forio ed è perfettamente funzionante.

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.



CANTINA MONTE DE ANGELIS

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

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.

PERCORSO PIEDIROSSO

TUTTI I GIORNI solo pomeriggio ore:15:00 | Partenza da Piazza S.Leonardo, Panza

“VILLA SPADARA” – “PASSARIELLO” – “MONTE DE ANGELIS” **INFO E PRENOTAZIONI TEL: 081908436**



AZIENDA AGRITURISTICA LA JESCA PRIMA DI ISCHIA

Via Concia Loc. Jesca presso Cavascura - Serrara Fontana tel.: 328 694 8855 - www.lajesca.com

Questo non è solo un itinerario naturalistico, è qualcosa di più, è una mostra d'arte che la grande madre Terra ha scolpito e continua a plasmare in questo angolo remoto dell'isola d'Ischia.

Il panorama mozzafiato, la bellezza dei luoghi, a volte lunari, vi ripagheranno ampiamente della vostra visita.

L'azienda vanta oltre due ettari di terreno coltivato e produce diversi prodotti. Inoltre in alcune grotte alleviamo un piccolo gregge di capre camosciate. Dal latte di capra produciamo formaggio fresco e stagionato in grotta da degustare con ottimo miele e vino bianco o rosso. Giornalmente produciamo uova di galline allevate a terra che utilizziamo anche per la preparazione di ricette tipiche isolane.

Alla cantina "Jesca" si possono degustare i nostri prodotti, affiancati a prodotti ittici provenienti da pescatori isolani.

This is not only a naturalistic itinerary, it is something more, it is an art exhibition that the great mother Earth has carved and continues to shape in this remote corner of the island of Ischia.

The breathtaking view, the beauty of the places, sometimes lunar, will amply repay you for your visit.

The company boasts over two hectares of cultivated land and produces various products. Also in some caves, we breed a small flock of chamois goats. From goat's milk, we produce fresh and aged cheese in the cave to taste with excellent honey and white or red wine. Daily we produce free-range eggs that we also use for the preparation of typical island recipes.

At the "Jesca" winery you can taste our products, combined with fish products coming from island fishermen.

PERCORSO
PER E' PALUMMO

DOMENICA 16 E 23 mattina ORE 10.00 PREZZO SPECIALE € 40,00 incluso pranzo completo

MARTEDI 18 E SABATO 22 pomeriggio ORE 15.00 PREZZO € 20,00 incluso degustazione

"LA JESCA PRIMA DI ISCHIA" INFO E PRENOTAZIONI TEL: 081908436

Appuntamenti di gusto/ Appointments of taste



CHARITY GALA DINNER - ISCHIA SAFARI 2018

Albergo della Regina Isabella
Piazza Santa Restituta, Lacco Ameno
Tel.: 081 994322

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.

PERCORSO
DI GUSTO

DOMENICA 16 settembre
ore: 20.30

PREZZO €150,00 a persona



FESTA AL NEGOMBO-ISCHIA SAFARI 2018

Negombo
Baia di San Montano, Lacco Ameno
Tel. 081 986152

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. L'elenco di tutti i protagonisti a questo link <https://ischiasafari.it/it/i-protagonisti/>

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 link <https://ischiasafari.it/it/i-protagonisti/>

PERCORSO
DI GUSTO

LUNEDÌ 17 settembre
ore: 19.30

PREZZO €50,00 per un carnet che dà diritto a 30 consumazioni food e 5 degustazioni di vino.



IL SENTIERO DELLE DUE BAIE E LA FATTORIA GRECA

Panza, Baia della Pelara, Monte di Panza, Panza

Descrizione del Sentiero: Partenza da Panza, e passaggio per un sentiero alla sommità della baia della Pelara, da dove si gode di una vista mozzafiato. La discesa è introdotta da una ripida gradinata con scalini in legno intagliati nel tufo che portano ad una parete stratificata di pomici, ceneri e lapilli. La risalita ci porterà verso la punta del Monte di Panza, da dove l'occhio si perde nell'immensità del mare. Oltre alla tipica vegetazione costiera è di particolare interesse naturalistico la presenza dell'orchidea serapide. Dopo una serie di osservazioni geologico/naturalistiche sulla zona si scenderà in fondo per parlare del fenomeno dell'acqua calda tipica della zona ed assaporarne gli effetti benefici. E' prevista una degustazione di prodotti tipici presso l'Antica Fattoria Greca a Punta Chiarito.

Description of the Path: Departure from Panza, and passage through a path to the top of the Pelara bay, where you can enjoy a breathtaking view. The descent is introduced by a steep staircase with wooden steps carved into the tufa that lead to a stratified wall of pumice, ashes and lapilli. The ascent will take us to the tip of Monte di Panza, from where the eye is lost in the immensity of the sea. Besides the typical coastal vegetation, the presence of the Serapida orchid is of particular naturalistic interest. After a series of geological/naturalistic observations on the area, you will go down to talk about the phenomenon of hot water typical of the area and enjoy the beneficial effects. There will be a tasting of typical products at the 'Antica Fattoria Greca' in Punta Chiarito.

LUNEDI 17 SETTEMBRE Mattina ore:10:00

Partenza da Piazza S.Leonardo, Panza

PREZZO €20,00 il biglietto comprende: navetta, visita alle cantine, escursione, guida e degustazione.

Equipaggiamento:
scarpe ed
abbigliamento da
trekking, acqua.

LA BOCCA DI TIFEO E L'AZIENDA C'EST LA VIE

Panza, Monte Corvo, Fumarole di Monte Corvo, Panza

Descrizione del Sentiero: Partenza da Panza salita verso la parte alta: Monte Corvo. Il tratto è ricco di segni che testimoniano le tradizioni contadine del luogo: case di pietra, parracine, antiche cisterne di acqua scavata nella tenera roccia tufacea, vigneti. Continuando l'ascesa la strada lascia il posto ad un sentiero immerso completamente della selva macchia Mediterranea (lecci, lentischi, eriche, mirti ed erbe aromatiche. Dopo un po' la salita si fa più ripida e il suolo più caldo: il sottobosco mediterraneo si congela, lasciando il passo ad una vegetazione più esotica (fichi d'India, agavi), fino ad incontrare il mito dell'isola d'Ischia "Tifeo", che giace nelle viscere dell'isola e le cui lacrime fluiscono nelle acque termali. E' prevista una degustazione di prodotti tipici presso la cantina C'est la vie.

Description of the Trail: Departure from Panza to the upper part: Monte Corvo. The tract is full of signs that bear witness to the rural traditions of the place: stone houses, parracine, ancient water tanks dug into the soft tufa rock, vineyards. Continuing the ascent, the road gives way to a path completely immersed in the wild Mediterranean maquis (holm oaks, lentiscus, heathers, myrtles and aromatic herbs.) After a while the slope becomes steeper and the soil warmer: the Mediterranean undergrowth takes leave, giving way to a more exotic vegetation (prickly pears, agaves), until you meet the myth of the island of Ischia "Tifeo", lying in the bowels of the island and whose tears flow into the thermal waters. There will be a tasting of typical products at the C'est la vie estate.

MARTEDI 18 SETTEMBRE Pomeriggio ore:15:00

Partenza da Piazza S.Leonardo, Panza

PREZZO €20,00 il biglietto comprende: navetta, visita alle cantine, escursione, guida e degustazione.

Equipaggiamento:
scarpe ed
abbigliamento da
trekking, acqua.



L'EREMO DI SAN NICOLA

Panza, Fontana, Eremo di San Nicola, Pietra dell'acqua, Borgo di Noia, Panza

Descrizione del Sentiero: Partendo da Fontana 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 "a Cantin e Cir".

Path: starting from Fontana 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".

MERCOLEDI 19 SETTEMBRE Pomeriggio ore:15:00

Partenza da Piazza S.Leonardo, Panza

PREZZO €20,00 il biglietto comprende: navetta, visita alle cantine, escursione, guida e degustazione.

Equipaggiamento:
scarpe ed
abbigliamento da
trekking, acqua.

VICOLI SARACENI E CANTINA DE ANGELIS

Panza, Centro storico di Forio, vicoli Saraceni, Panza

Partendo dalla fontana del corso principale di Forio, il percorso si snoderà attraverso i caratteristici vicoletti del centro storico e prevede la visita del Torone, una delle torri di avvistamento contro i pirati, che domina la baia di Citara. All'ombra della maestosa torre verrà messo in scena uno sketch teatrale che, con l'aiuto della musica popolare, rievoca le atmosfere tipiche degli anni delle incursioni piratesche sull'isola d'Ischia. Percorrendo i vicoletti, si raggiungerà il nucleo più antico del paese, il quartiere di san Vito, che dà nome alla basilica e al santo patrono di Forio; da qui, attraversando 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 path will wind through the characteristic alleys of the old town and includes a visit to the Torone, one of the tower of sighting against pirates, overlooking the bay of Citara. In the shadow of the majestic tower will be staged a theatrical sketch that, with the help of popular music, recalls the typical atmosphere of the years of pirate raids on the island of Ischia. Walking through the alleys, you will reach the oldest part of the village, the district of San Vito, which gives its name to the basilica and the patron saint of Forio; from here, crossing a path surrounded by greenery, you will visit the Monte-De Angelis winery.

MERCOLEDI 19 SETTEMBRE Pomeriggio ore:15:30

Partenza dal corso di Forio (vicino la fontana)

PREZZO €20,00 il biglietto comprende: navetta, visita alle cantine, escursione, guida e degustazione.

Equipaggiamento:
scarpe ed
abbigliamento da
trekking, acqua.



IL BORGO DI CAMPAGNANO E LA TORRE DI MEZZO

Panza, Borgo di Campagnano, agriturismo Torre di Mezzo, Panza

Gli antichi isolani chiamarono il luogo “Campaniae similis”, ovvero simili alle pianure dell’antica Campania, successivamente “Campanianuse”, da cui Campagnano, oggi un centro abitato di considerevole proporzioni e circondato da numerose ville di lusso. In questa valle incantata crescono alberi di pesche e albicocche, platani e querce, e, fra gli uni e gli altri, alberi di noci e castagne che in nessun altro luogo raggiungono l’altezza che presentano qui. Se si è in cerca di un luogo al mondo dove sia possibile osservare nella più indisturbata quiete una natura prospera e rigogliosa, allora ci si deve recare a Campagnano. E’ prevista una degustazione di prodotti tipici presso la cantina Torre di Mezzo.

The ancient islanders called the place “Campaniae similis”, which is similar to the plains of ancient Campania, then “Campanianuse”, from which Campagnano, today a town of considerable proportions and surrounded by numerous luxury villas. In this enchanting valley, there are peach and apricot trees, planks and oaks, and nuts and chestnuts that nowhere reach the height they present here. If you are looking for a place in the world where it is possible to admire in the undisturbed quiet a prosperous and lush nature, then you must go to Campagnano. A tasting of typical products is planned at the Torre di Mezzo winery.

GIOVEDÌ 20 SETTEMBRE Pomeriggio ore:15:00

Partenza da Ischia porto, Piazza Triese e Trento, Cotumar

PREZZO €20,00 il biglietto comprende: navetta, visita alle cantine, escursione, guida e degustazione.

Equipaggiamento:
scarpe ed
abbigliamento da
trekking, acqua.



FRASSITELLI AL TRAMONTO E CASA D’AMBRA

Panza, Frassitelli, Panza

Si inizierà con una passeggiata nel vigneto “Frassitelli” a 500 mt slm tra le vigne di uva biancolella, i muri a secco in tufo verde, e un panorama incantevole.

Si proseguirà con la degustazione dei vini Forastera, ischia Bianco, Vigna dei mille anni, accompagnata da assaggi di cucina tipica ischitana.

Tramonto in musica. Giuseppe Iacono: violino Antonio Pilato: chitarra. Musiche dal repertorio classico-romantico

We will start with a walk in the “Frassitelli” vineyard, 500 meters above sea level between the vineyards of Biancolella grape, the dry walls in green tuff and an enchanting view.

We will continue with the tasting of the Forastera, Ischia Bianco and Vigna dei mille anni wines, accompanied by tastings of typical Ischian cuisine.

Sunset in music. Giuseppe Iacono: violin - Antonio Pilato: guitar. Music from the classic-romantic repertoire

VENERDÌ 21 SETTEMBRE Pomeriggio ore:17:30

Partenza da Piazza S.Leonardo, Panza

PREZZO €30,00 il biglietto comprende: navetta, visita alle cantine, escursione, guida e degustazione.

Equipaggiamento:
scarpe ed
abbigliamento da
trekking, acqua.



LE VIGNE DEL MARE

Percorso guidato con degustazione di vini e bruschette a bordo

Veliero 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 rondine alla scoperta dei primi insediamenti sull' isola di Phitecusae, passando per il promontorio di Montevico e la Baia di San Montano, dove nell' ottavo secolo a.c. sbarcarono i primi coloni greci provenienti dall' isola di Eubea. Dal promontorio di Punta Chiarito al porticciolo di Sant' Angelo da dove partivano imbarcazioni con il loro carico di " carrati ", e poi da punta San Pancrazio alla baia di Cartaromana fino al porto di Ischia. Un viaggio che racconta di quella viticoltura eroica che ha reso il vino di Ischia famoso nel mondo.

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, where in the eighth century B.C. the first Greek colonists disembarked from the island of Euboea. From the promontory of Punta Chiarito to the small port of Sant' Angelo, from where boats departed with their cargo of "carrati". Then from Punta San Pancrazio to the Bay of Cartaromana and to the port of Ischia. A journey that tells of the heroic viticulture which made the wine of Ischia famous throughout the world.

LUNEDÌ 17 - MARTEDÌ 18 - SABATO 22 - DOMENICA 23

ore 10.00 | Partenza da Ischia porto

PREZZO € 35,00



LA GROTTA DEL VINO AI GIARDINI POSEIDON

Via G. Mazzella - Forio Tel: 081 9087111

info@giardiniposeidonterme.com www.giardiniposeidonterme.com

Ingresso al parco termale Giardini Poseidon Terme con degustazione gratuita alla grotta del vino.

Degustazione di vini, salumi e prodotti tipici ischitani.

Entrance to the thermal park Giardini Poseidon Terme with free tasting at the wine cave. Tasting of wines, meats and typical products from Ischia.



DOMENICA 23

PREZZO dalle ore 9.00 (€ 33,00) - dalle ore 13.00 (€ 28,00)

dalle ore 16.00 (€ 18,00)



CANTINANDO SOTTO LE STELLE...

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

Percorso con Trenino.

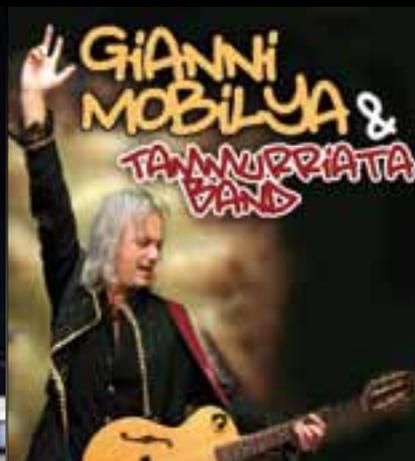
Wining under the stars... Guided tour with tastings of wines and typical products in the moonlight in September in some of the most beautiful and evocative Ischian cellars. Route by train.

19 E 21 SETTEMBRE ore:19:00

Partenza da Piazza S.Leonardo, Panza

PREZZO €30,00 il biglietto comprende: navetta, visita alle cantine, guida e degustazione.

Prenotazione obbligatoria per tutti i percorsi



CONCERTO

GIANNI MOBYLIA TRIO

SABATO 22 SETTEMBRE

ore:20:30 PIAZZETTA FONTANA



CONCERTO MUSICA NUDA

GIOVEDÌ 20 SETTEMBRE

ore:21:30 BORGO DI SANT'ANGELO



NOTTE BIANCA DELLA VENDEMMIA

La vendemmia è un rito che si perpetua da centinaia di anni e rappresenta per i contadini della nostra isola il momento della festa, il momento in cui tanti sacrifici vengono ricompensati dal raccolto. Questo rito, grazie al sindaco Francesco Del Deo e alla amministrazione comunale di Forio, andrà in scena domenica 23 settembre nella ridente frazione Panza, dove verranno ambientate storie di vendemmia, con la direzione artistica del maestro Gaetano Maschio.

**LA FESTA SI CHIUDERÀ CON IL GRANDE SPETTACOLO
DI ENZO AVITABILE E I BOTTARI DI PORTICO**

The harvest is a rite that continues for hundreds of years and represents for the people of our island the moment of the celebration, the moment when many sacrifices are rewarded by the harvest. This rite, thanks to mayor Francesco Del Deo and to the municipal administration of Forio, will get on the scene on Sunday 23 September in the sunny area of Panza, where harvest stories will be performed, with the artistic direction of master Gaetano Maschio. In addition a great show with Enzo Avitabile and the Bottari di Portico.

DOMENICA 23 SETTEMBRE ore:19:00 PIAZZA SAN LEONARDO PANZA

in collaborazione con:





www.alilauro.it

Da oltre 70 anni **uniamo**
ciò che il mare separa

 (+39) 0814972222

 @Alilauro

 alilauro@alilauro

 Alilauro Volaviamare

 Alilauro S.p.A

 [AlilauroVolaviamare](https://www.instagram.com/AlilauroVolaviamare)



Alilauro Ship
Scarica l'app