

30NODI

MARINA, CHARTER, EVENTS AND MARITIME SERVICES

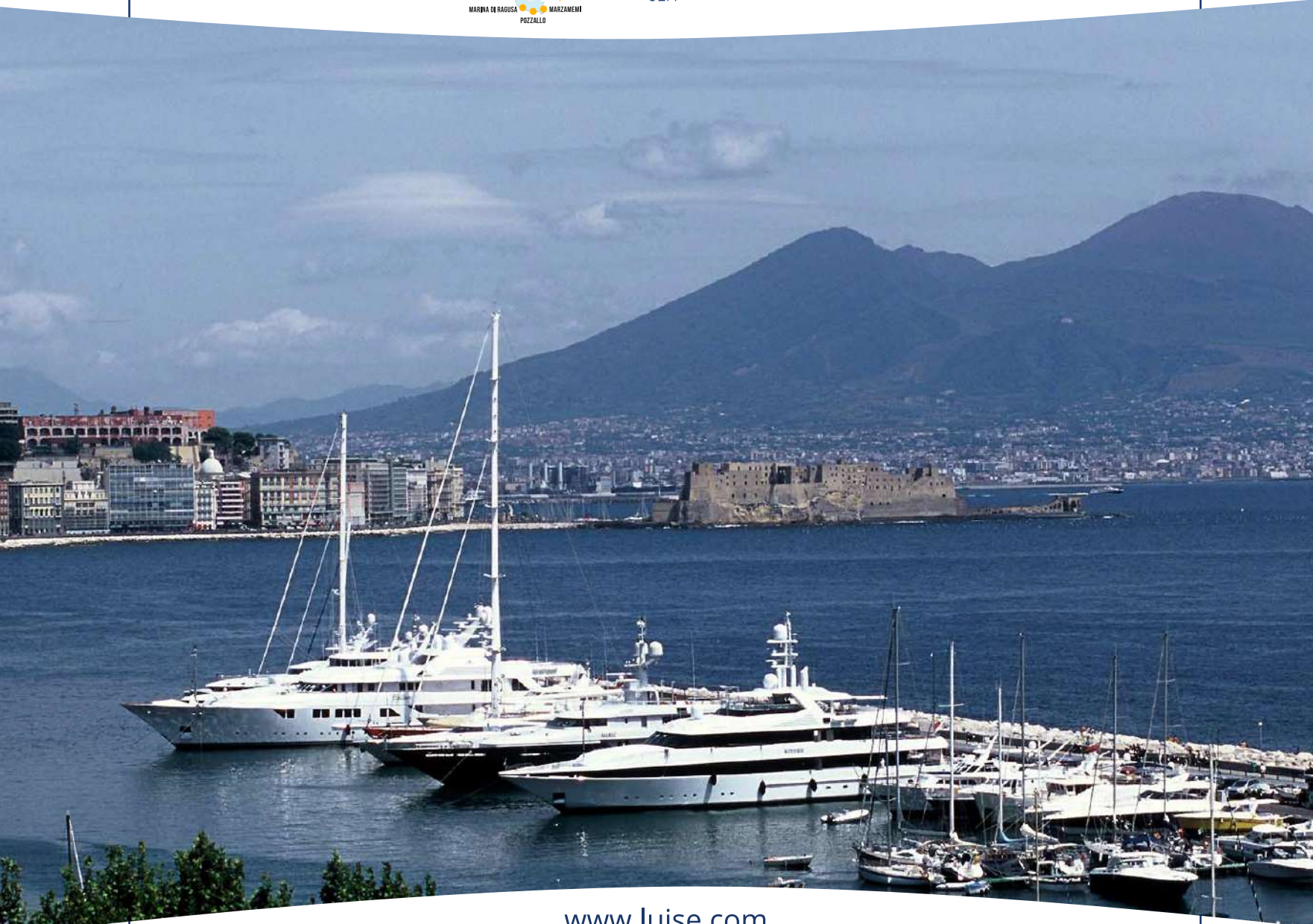
2,00 €



All around
STABIA MAINPORT
SUPERYACHT MARINA RESORT



**PROFESSIONAL
YACHTING SERVICE
AT ITS BEST**

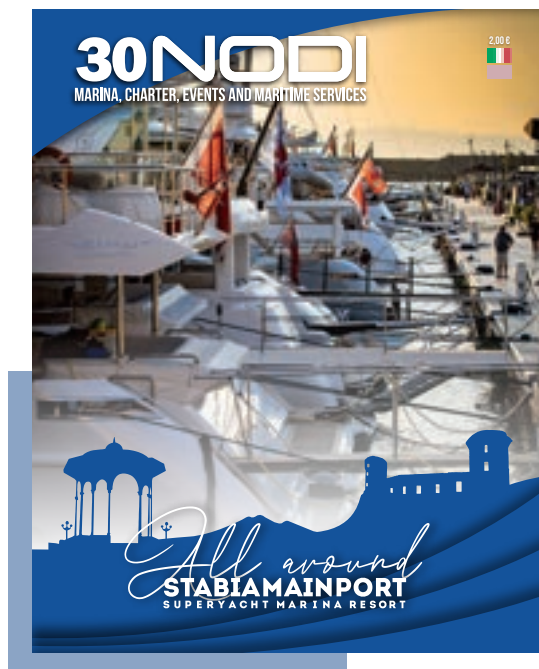


www.luise.com

luise@luise.it / luise@luise.com - ph. +39 0819633396 - fax +39 0819633333

YEAR 17

JUNE 2023



Testata giornalistica
Iscritta al numero 8
del Registro della Stampa
del Tribunale di Torre Annunziata
con decreto del 04/05/07

Iscritto al registro degli operatori
di Comunicazione
N° iscrizione ROC: 28757

SUMMARY

- 3. COAST GUARD IN STABIA AND SORRENTO COAST
- 7. INTERVIEW WITH PRESIDENT ADSP OF THE TYRRHENIAN SEA
- 11. AT THE PORT OF STABIA, CUSTOMS OFFICES ARE ALWAYS OPERATIONAL
- 13. STABIA MAIN PORT, POSITIVE FIGURES FOR THE SUPERYACHT TOURIST SEASON
- 17. FINCANTIERI IN THE SCHOOLS OF TRADES
- 21. STABIA BOURBON PORT ASSOCIATION
- 23. STABIA'S ARCHAEOLOGICAL EXCAVATIONS
- 30. FAITO MOUNT
- 36. THE ROYAL PALACE OF QUISISANA
- 42. POMPEI AND VESUVIUS
- 47. SORRENTO COAST
- 49. AMALFI COAST
- 51. CAPRI ISLAND
- 55. ISCHIA AND PROCIDA ISLANDS
- 59. THE RESTAURANTS IN CASTELLAMMARE
- 60. THE ARTICHOKE OF SCHITO
- 61. THE "BISCOTTI" OF CASTELLAMMARE
- 62. VESUVIAN RESTAURANTS
- 65. THE FLAVORS OF THE SORRENTO PENINSULA
- 69. MARINA DI PUOLO, HEAVEN ON EARTH
- 70. THE RESTAURANTS IN AMALFI COAST

editor
By Tourist Ltd

editorial office
Salita Sopramuro, 2
Amalfi (SA)
www.30nodi.com
info@30nodi.com

editorial manager
Luisa Del Sorbo

editor in chief
Pino Sangiovanni



SUMMER IN CASTELLAMMARE

3

ANCIENT STABIA

23



MOUNT FAITO

30

“UN’ESTATE ALL’INSEGNA DELLA SICUREZZA”

I CONSIGLI DI ROSAMARIA SARDELLA, COMANDANTE
DEL COMANDO COMPOMARE DI CASTELLAMMARE DI STABIA

Aniello Sammarco

Rosamaria Sardella è comandante del comando Compomare di Castellammare di Stabia dall'agosto dello scorso anno. Con lei affrontiamo i temi relativi all'estate 2023.

Il Compartimento quanti porti abbraccia e territorialmente quali comuni comprende in termini di fascia di costa?

“Il Compartimento marittimo di Castellammare di Stabia comprende 10 porti e approdi tutti di rilevanza regionale o locale, tra cui i principali per estensione e per interesse commerciale e traffico passeggeri sono Castellammare di Stabia, Torre Annunziata e Sorrento, ma la realtà della costiera sorrentina registra la presenza di porti anche non estesi ma molto frequentati soprattutto durante la stagione turistico/balneare. Il territorio costiero compreso nella competenza del Compartimento marittimo di Castellammare di Stabia va dal fiume Sarno al Comune di Positano escluso, per complessivi 60 km circa”.

Quali sono le direttive per la navigazione in queste aree e per la sosta in rada?

“Le direttive e le regole per una navigazione in sicurezza sono contenute in specifiche ordinanze emanate dall'Autorità Marittima territorialmente competente. Nelle acque e lungo la costa del Circondario marittimo di Castellammare di Stabia, quindi da Torre Annunziata escluso sino a Positano escluso, la regola generale è che la navigazione deve avvenire ad una distanza dalla costa non inferiore a 200 metri dalle spiagge e ad almeno 100 metri dalle coste a picco.

Questo a tutela della fascia di mare prioritariamente dedicata alla balneazione. Inoltre, tra i 200 ed i 1.000 metri dalle spiagge e tra i 100 ed i 500 metri dalle coste a picco le unità a motore devono navigare ad una velocità non superiore ai 10 nodi. Anche in

questo caso la preoccupazione principale è la sicurezza della navigazione e la salvaguardia della vita umana in mare. Al di fuori degli ambiti portuali, intesi come gli specchi acquei circoscritti dai moli, c'è la zona di mare denominata 'rada'. Tale zona è destinata alla sosta temporanea di unità navali in entrata o uscita dal porto. All'interno della rada del porto di Castellammare di Stabia ci sono due zone di ancoraggio, una per le

unità in ingresso ed una per le unità in uscita, entrambe individuate con precise coordinate geografiche. In tali aree è vietata la pesca ed ogni altra attività marittima. Inoltre, la zona di mare compresa nella rada è riservata alla navigazione ed all'ancoraggio solo alle unità autorizzate alla fonda. Prima di ormeggiare in rada le unità navali devono contattare la sala operativa della Capitaneria di porto. Il contatto anticipato con la Capitaneria di porto è necessario al fine di verificare l'esigenza di sostare in rada ed indicare esattamente il punto di fonda. Generalmente la rada non deve essere impegnata al di fuori delle esigenze di sosta temporanea e comunque le unità devono essere pronte a muovere entro un'ora da un eventuale ordine impartito dalla Capitaneria di porto”.

Quali sono le zone che rientrano nell'area marina protetta di Punta Campanella e quali sono le prescrizioni





sulla navigazione, la pesca e le immersioni nelle diverse zone?

"L'area marina protetta di Punta Campanella interessa sei comuni costieri (Massa Lubrense, Piano di Sorrento, Positano, Sant'Agello, Sorrento e Vico Equense), di cui cinque appartenenti al Compartimento marittimo di Castellammare di Stabia. L'AMP di Punta Campanella è stata istituita con Decreto del Ministero dell'Ambiente datato 12 dicembre 1997. Il senso di istituire un'area marina protetta è sempre a favore della conservazione e sostenibilità degli ambienti marini. Infatti, in tale ottica si passa dall'area in cui è vietato fondamentalmente tutto ciò che può turbare o danneggiare l'ambiente marino ad aree in cui alcune attività sono consentite. Le autorizzazioni a svolgere le attività consentite sono rilasciate sempre dall'Ente gestore dell'AMP. La zona A di riserva integrale comprende le aree circostanti lo scoglio di Vetara e la secca a ponente delle isole Li Galli, nonché l'area circostante lo scoglio Vervece. In questa zona di riserva integrale sono vietati: la navigazione, l'accesso e la sosta di qualunque tipo di unità navale, la balneazione, la pesca sia professionale che sportiva

esercitata con qualunque mezzo, l'immersione con o senza apparecchi respiratori. Eventuali deroghe ed eccezioni possono essere autorizzate solo dall'ente gestore e comunque solo per finalità scientifiche o per attività istituzionali. La zona B è di riserva generale, nelle quale sono consentite alcune attività ritenute di lieve impatto sull'ambiente. Restano vietate attività come: la pesca sportiva, professionale e subacquea, l'uso di moto d'acqua, lo sci nautico o sport acquatici simili, la navigazione in generale se non autorizzata e l'ancoraggio. Infine la zona C è detta di "riserva parziale" occupa la maggior parte dell'Area marina protetta di Punta Campanella. In questa zona sono consentite attività che hanno un modesto impatto sull'ambiente marino e comunque si tratta di attività che vengono autorizzate e regolamentate dall'Ente gestore. Anche in questa zona resta vietata: la pratica dello sci nautico, la pesca subacquea in apnea, l'uso di moto d'acqua o mezzi simili, la pesca sportiva in prossimità della zona di riserva integrale, l'ancoraggio sotto costa e nelle aree in cui è presente una prateria di Posidonia oceanica oppure è presente il corallo".

'A SUMMER OF SAFETY'

ADVICE FROM ROSAMARIA SARDELLA, COMMANDER
OF THE CASTELLAMMARE DI STABIA COMPOMARE

Command Rosamaria Sardella has been commander of the Castellammare di Stabia Compomare command since August of last year. We discuss with her the issues relating to the summer of 2023.

How many ports does the Compomare embrace and, territorially-wise, which municipalities does it include in terms of coastline?

"The Castellammare di Stabia Maritime Compartment includes 10 ports and harbours, all of regional or local relevance, among which the main ones - in terms of extension, commercial interest and passenger traffic - include Castellammare di Stabia, Torre Annunziata and Sorrento, but the reality of the Sorrento coastline reports the presence of ports that may not be very

large but equally very frequented, especially during the tourist/beach season. The coastal territory included in the competence of the Compartimento of Castellammare di Stabia goes from the river Sarno to the municipality of Positano excluded, for a total of about 60 km'.

What are the directives for navigation in these areas and for parking in roadsteads?

"The directives and rules for safe navigation are contained in specific ordinances issued by the territorially competent Maritime Authority. In the waters and along the coast of the Castellammare di Stabia maritime district, therefore from Torre Annunziata up to Positano excluded, the general rule is that navigation must take place at a distance from the coast no





less than 200 metres from the beaches and at least 100 metres from the cliffs.

This is to protect the strip of sea primarily dedicated to bathing. Furthermore, between 200 and 1,000 metres from beaches and between 100 and 500 metres from the shoreline, motorised vessels must sail at a speed of no more than 10 knots. Here again, the main concern is the safety of navigation and the protection of human life at sea. Outside of port areas, meaning the water areas enclosed by piers, is the zone of sea known as the 'roadstead'. This area is intended for the temporary parking of vessels entering or leaving the port. Within the roadstead of the harbour of Castellammare di Stabia there are two anchorage areas, one for incoming and one for departing units, both identified with precise geographical coordinates. In these areas it is forbidden fishing and any other maritime activity. In addition, the sea area included in the roadstead is reserved for navigation and anchorage only for authorised units at anchor. Before anchoring in the roadstead, vessels must contact the Harbour Master's office before mooring.

The advance contact with the Harbour Office is necessary in order to verify the need to stay at anchor and to indicate the exact anchorage point.

Generally, the roadstead should not be engaged outside the temporary stops and in any case the units must be ready to move within an hour of any order given by the harbour master's office'.

Which areas fall within the Punta Campanella marine protected area and what are the requirements for navigation, fishing and diving in the different areas?

"The Punta Campanella marine protected area covers six coastal municipalities (Massa Lubrense, Piano di Sorrento, Positano, Sant'Agnello, Sorrento and Vico Equense), five of which belong to the Castellammare di Stabia Maritime Compartment. The Punta Campanella MPA was established by Decree of the Ministry of the

Environment dated 12 December 1997. The purpose of establishing a marine protected area is in favour of the conservation and sustainability of marine environments. In fact, in this view we go from an area in which it is fundamentally forbidden to do anything that may disturb or damage the marine environment to areas where certain activities are permitted. Authorisations to carry out the permitted activities are always issued by the MPA management body. Zone A of integral reserve includes the areas surrounding the Vetara rock and the banks to the west of the islands of Li Galli, as well as the area surrounding the Vervece rock. In this entire reserve area are navigation, access and parking of any type of vessel, bathing, professional and recreational fishing whether professional or recreational are forbidden by any means, as well as diving with or without respiratory equipment. Possible exemptions and exceptions may only be authorised by the managing body, and - in any case - only for scientific or other purposes.

Zone B is a general reserve in which certain activities considered to have a slight impact on the environment are permitted. They continue to be forbidden activities, such as: recreational, professional and underwater fishing, the use of jet skis, water skiing or similar water sports, general water skiing or similar water sports, general navigation unless authorised, and anchoring. Finally zone C is called 'partial reserve' and takes up most of the protected marine area of Punta Campanella. In this zone, activities that have a modest impact on the marine environment are permitted and - in any case - those activities are authorised and regulated by the managing body.

The following is also prohibited in this area: water skiing, underwater fishing in apnea, the use of jet skis or similar means, sport fishing in the vicinity of the integral reserve area, anchoring under the coast and in areas where there is a *Posidonia oceanica* meadow or wherever coral is present'.

“COL TURISMO IMPORTANTI OCCASIONI DI SVILUPPO”

ANNUNZIATA, PRESIDENTE DELL'AUTORITÀ DI SISTEMA PORTUALE
DEL MAR TIRRENO CENTRALE: “SERVE AIUTO DI TUTTI”

Bianca **D'Antonio**

I porto di Castellammare di Stabia si appresta a vivere una nuova stagione di rilancio? Certo, i segnali ci sono tutti.

Due le leve che proietteranno lo scalo stabiese verso lo sviluppo: l'attività industriale legata al rilancio dell'attività cantieristica di Fincantieri ed il settore della nautica da diporto, dalle storiche piccole banchine con oltre cinquecento posti barca fino a 24 metri e grazie alla crescita del brand “Stabia Main Port”, che dal 2017 ad oggi è riuscito ad acquisire ormai una leadership internazionale nel settore dei

giga yacht.

È proprio così? Chiediamo ad Andrea Annunziata, presidente della Autorità di Sistema Portuale del Mar Tirreno Centrale, che comprende gli scali di Napoli, Castellammare di Stabia e Salerno.

Ci sono già dei progetti al riguardo?

“Io sono molto fiducioso – ammette il presidente – già il documento di programmazione dello scalo stabiese va decisamente in questa direzione. Partiamo dalla Fincantieri che rappresenta l'occasione più





importante di sviluppo. Fincantieri sta già puntando su Castellammare di Stabia con le nuove commesse militari, una riorganizzazione ed interventi per rendere più efficiente lo stabilimento. Ma guarda anche ad un'importante crescita grazie ad una struttura più adeguata, per cui si fa strada l'idea dell'acquisizione di nuove aree grazie al ribaltamento all'esterno. Un progetto certo ambizioso ma che necessita, da un lato, di una scelta da parte della città e, dall'altro, in virtù dei grossi investimenti previsti, di una decisione a livello nazionale. Il mio sogno è proprio quello di fare di Castellammare un grosso polo industriale, che non si limiti più a costruire tronconi di navi ed unità militari ma traghetti e, perché no, anche navi da crociera".

E veniamo allo Stabia Main Port ed al boom dei giga-yacht. In pochi anni ha registrato una crescita eccezionale, con una considerevole ricaduta economica sulla cittadina stabiese ed un impulso al turismo. Che progetti ci sono al riguardo?

"Fermo restando l'enorme crescita degli approdi che sfiorano il 30% e l'eccezionale richiamo esercitato sui

diportisti dallo Stabia Main Port, l'area va certamente risanata, riqualificando il verde e gli spazi urbani, dotando la zona di alberghi, ristoranti, bar, botteghe artigiane. Urge provvedere alla pulizia del verde e delle aree pubbliche e restituire il decoro urbano, ovvero investire su tutto quanto serva al richiamo turistico. Puntare sul turismo significa creare lavoro, dare sviluppo alla città, ma bisogna che venga coinvolta la comunità con le sue istituzioni".

Il piano strategico del porto conferma e tutela le realtà industriali esistenti, ma che tempi si prevedono per la realizzazione del piano regolatore portuale?

"Speriamo di chiudere entro l'anno. Stiamo già recependo tutti i pareri necessari. Entro un mese riprenderemo il confronto già avuto con il Comune e, appena disporremo delle linee generali, il confronto si allargherà a tutti gli attori interessati".

Problema silos, abbattimento o riconversione?

"Prevediamo sia l'una che l'altra ipotesi (anche se sono in molti a propendere per l'abbattimento) ma la decisione spetta alla città ed alla sovrintendenza".

“TOURISM IS CREATING IMPORTANT OPPORTUNITIES FOR DEVELOPMENT”

ANNUNZIATA, PRESIDENT OF THE CENTRAL TYRRHENIAN SEA PORT SYSTEM AUTHORITY: “WE NEED HELP FROM EVERYONE”

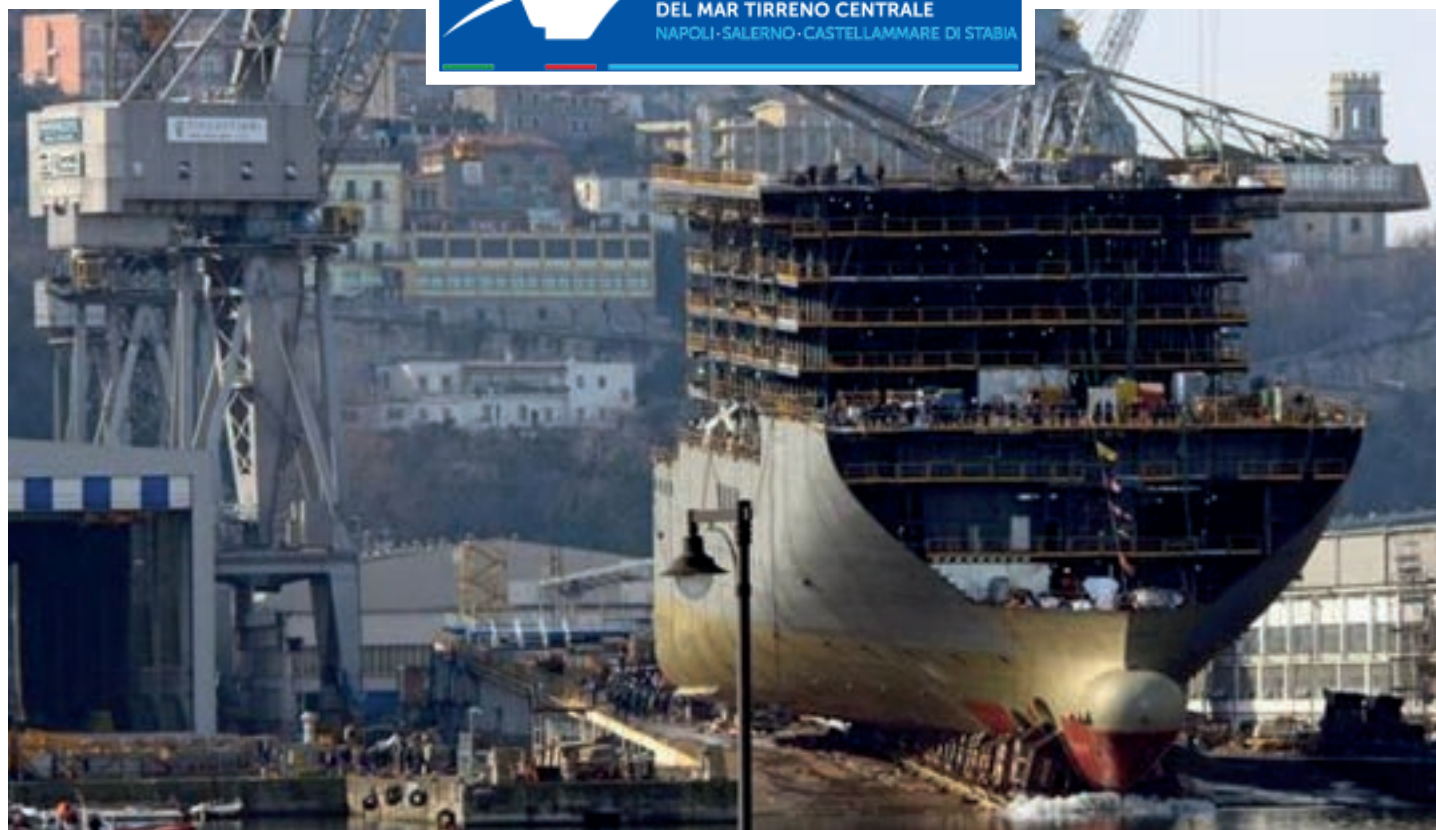
Is the port of Castellammare di Stabia about to experience a new season of revitalization? Certainly, all the signs are definitely there.

There are two levers that will propel the stabiese port of call toward development: industrial activity linked to the revival of Fincantieri's shipbuilding operations and the recreational boating sector, from the historic small docks - with over five hundred berths up to 24 meters - and thanks to the growth of the brand “Stabia Main Port,” which since 2017 has managed to now acquire international leadership in the giga yacht sector.

Is this really the case? We ask Andrea Annunziata, president of the Port System Authority of the Central Tyrrhenian Sea, which includes the ports of Naples, Castellammare di Stabia and Salerno.

Are there any plans in this regard yet?

“I am very hopeful,” the president admits, “the planning document for the Stabia port of call is itself definitely going in this direction. Let's start with Fincantieri, which represents the most most important development. Fincantieri is already focusing on Castellammare di Stabia with new military orders, a reorganization and interventions to make the facility more efficient. But it is also looking at major growth through a more suitable structure, for which it is entertaining the the idea of the acquisition of new areas thanks to external tilting. A project that is certainly ambitious but one that requires, on the one hand, a choice on the part of the city and, on the other, by virtue of the large investments planned, of a decision at the national level. My dream is precisely to make Castellammare a major





industrial hub, one that is no longer limited to building ship trunks and military units but ferries and, why not, even cruise ships".

And now we get to Stabia Main Port and the gigayacht explosion. In just a few years it has experienced exceptional growth, with a considerable economic impact on the Stabia town and a boost to tourism. What plans are there in this regard?

"Notwithstanding the enormous growth in landings,

which are close to 30 percent, and the exceptional appeal exercised on yachtsmen by the Stabia Main Port, the area certainly needs to be redeveloped, upgrading the green and urban spaces, endowing the area with hotels, restaurants, bars, artisan stores. There is an urgent need to provide the maintenance of greenery and public areas and restore urban decorum, that is, to invest in anything that serves the tourist attraction. Focusing on tourism means creating jobs, giving development to the city, but we need the community with its institutions to be committed".

The port's strategic plan confirms and protects the existing industrial realities, but what is the expected timeframe for the implementation of the Harbor Master Plan?

"We hope to wrap up within the year.

We are already acknowledging all the necessary opinions. Within a month we will resume the discussion we already had with the municipality, and as soon as we have the general outlines, the discussion will be expanded to all stakeholders".

Silo problem, demolition or reconversion?

"We foresee both scenarios (although there are many who lean toward demolition) but the decision is up to the city and the superintendency".



AL PORTO DI STABIA GLI UFFICI DOGANALI SEMPRE OPERATIVI

L' Agenzia delle Dogane e dei Monopoli ante litteram nasce con regio decreto del 1853 per garantire il controllo della fiscalità sulle imposte di fabbricazione e sul consumo, sui dazi doganali e sui regimi di monopolio. L'Agenzia è autorità regolatoria e di vigilanza anche sanzionatoria nel campo delle energie (oli minerali, energia elettrica, gas naturale, gnl, carbone), alcoli, tabacchi e assimilati, dogane e gioco pubblico. In tali ambiti, cura l'accertamento e la riscossione dei tributi ed esercita le funzioni ispettive di polizia doganale, tributaria, valutaria e giudiziaria. L'agenzia adotta modelli di gestione dei rischi e di intelligence per prevenire e contrastare l'evasione tributaria e gli illeciti extra-tributari inerenti al traffico di merci e valuta, alle filiere degli alcoli, oli minerali, energia elettrica, gas naturale, giochi, tabacchi e assimilati. Svolge controlli, ispezioni e indagini,



anche in collaborazione con forze di polizia, organi internazionali e su delega dell'autorità giudiziaria anche contabile ed europea. A Castellammare di Stabia è operativa la sezione territoriale che include anche Torre Annunziata, diretti dal responsabile Ciro Longobardi; uffici molto professionali che rientrano nell'ufficio delle Dogane Napoli 2 diretto dalla dottoressa Pier Paola Ercolano.

Supportata dalla Guardia di Finanza, la Dogana svolge a Castellammare di Stabia attività di presidio e controllo sulle merci e sui viaggiatori al fine della regolarità dei traffici commerciali e della protezione della salute dei cittadini. L'attività svolta garantisce nel contempo la semplificazione delle procedure agli operatori economici altamente affidabili, nelle operazioni e nei regimi doganali, svolgendo le funzioni di vigilanza e controllo della riscossione dei tributi doganali, a tutela dell'erario unionale e nazionale.

<https://www.adm.gov.it/portale/-/ufficio-delle-dogane-di-napoli-2>



AT THE PORT OF STABIA, CUSTOMS OFFICES ARE ALWAYS OPERATIONAL

The ante litteram Customs and Monopolies Agency was established by royal decree in 1853 to ensure the control of taxation on manufacturing and consumption taxes, customs duties and monopoly. The agency is a regulatory and supervisory authority including sanctions in the field of energy (oils minerals, electricity, natural gas, LNG, coal), alcohols, tobacco and related, customs and public gaming.

In these areas, it handles the assessment and collection of taxes and exercises the inspection functions of police

customs, tax, currency and judicial. The agency adopts risk management and intelligence models to prevent and counter tax evasion and extra-tax offenses inherent in the trafficking of goods and currency, alcohol, mineral oil, electricity, natural gas, gaming, tobacco and assimilated sectors. It conducts audits, inspections and investigations, also in cooperation

with police forces, international bodies and by delegation of judicial authorities, including accounting and European ones.

Castellammare di Stabia is home to the territorial section that also includes Torre Annunziata, headed by officer Ciro Longobardi; highly professional offices that fall under the Naples 2 Customs office headed by Dr. Pier Paola Ercolano.

Supported by the Guardia di Finanza, Customs carries out in Castellammare di Stabia activities of garrisoning and control over goods and travelers in order to ensure the regularity of commercial traffic and the protection of the health of citizens. At the same time, the activity carried out ensures the simplification of procedures to

highly reliable economic operators, in customs operations and regimes, carrying out the functions of supervision and control of the collection of customs duties, protecting the Union and national treasury.

<https://www.adm.gov.it/portale/-/ufficio-delle-dogane-di-napoli-2>

STABIA MAIN PORT, POSITIVI I DATI PER LA STAGIONE TURISTICA DEI SUPERYACHT

A MAGGIO L'APERTURA DEI NUOVI UFFICI CON INFO POINT E RIVISTA IN DOPPIA LINGUA DEDICATA ALL'OFFERTA TURISTICA DI CASTELLAMMARE DI STABIA

inaugurata a Pasqua la stagione turistica dei megayacht a Stabia Main Port con l'arrivo in porto dello yacht Resilience di 65 metri e sono già confermati gli arrivi di megayacht internazionali oltre i cento metri. "È confermata l'assenza del mercato russo per l'estate alle porte - illustra Francesco Luise, referente Assoagenti Yachting Campania e manager della Luise Group, agenzia leader internazionale nel settore dello yachting - ma ciò non toglie che si registrano tante prenotazioni e soprattutto ci saranno molti megayacht di armatori nord europei e americani. Un mercato in continua crescita che farà sicuramente

tappa a Stabia Main Port, Sorrento, Capri, Costiera Amalfitana, Napoli e Ischia".

Un'estate, dunque, intensa, all'insegna della clientela di lusso, che avrà a disposizione in porto un info point turistico creato da Stabia Main Port per rafforzare sempre di più l'incoming in città ed itinerari tra le bellezze ambientali ed archeologiche di Castellammare di Stabia. Un'informazione turistica rafforzata dalla sinergia con il team della rivista in doppia lingua 30Nodi, in distribuzione tra quanti viaggiano via mare e con contenuti completamente dedicati all'offerta turistica territoriale.



"La sinergia con Stabia Main Port - illustra Pino Sangiovanni, direttore della rivista 30Nodi - ci offre la possibilità di raccontare bellezze e bontà del territorio, attraverso le pagine della rivista e una newsletter

destinata a quanti navigano o scrivono di mare, Nautica e turismo o operano nel settore. L'obiettivo è rafforzare l'immagine turistica della città stabiese, raccontando il cambiamento positivo che Castellammare sta vivendo, partendo dal centro storico".

Riflettori sul centro storico di Castellammare di Stabia che effettivamente dall'avvio di Stabia Main Port sta vivendo nuovo slancio urbanistico ed economico; dalla riapertura in via Bonito delle vecchie botteghe un tempo abbandonate e di nuove attività commerciali, alla pulizia dei vicoli di collegamento tra porto e centro antico, fino alla riconversione di molti appartamenti degradati in moderni bed and breakfast. "Abbiamo avuto grande disponibilità da parte del commissario prefettizio di Castellammare di Stabia e il team che oggi opera in Comune. Ringrazio personalmente l'Ascom, tutti i concessionari del porto borbonico di



BIGLIETTERIE TRAGHETTI/ALISCAFI FERRY/HYDROFOIL TICKET OFFICES

GESCAB: piazza Incrociatori San Giorgio
Int. Porto / Castellammare
Tel. - fax: 081.8714048

Stabia, i commercianti del centro antico e le associazioni del territorio, con cui stiamo interagendo quotidianamente - illustra Luisa Del Sorbo, dirigente di Stabia Main Port - Siamo convinti che

la sinergia e la collaborazione tra istituzioni, imprenditori ed associazioni sia la ricetta perfetta per il rilancio turistico della città, partendo appunto dal centro antico e dalle nostre radici. Con questa ricetta negli ultimi sei anni abbiamo visto la città migliorare lentamente, grazie all'impegno di tutti i cittadini. Dobbiamo continuare uniti, con sempre più entusiasmo e spirito d'iniziativa".

I mesi invernali sono stati infatti utilizzati dalla dirigenza di Stabia Main Port per fare incontri e sopralluoghi con storici locali, esperti del settore turistico e gastronomico, Ascom, docenti degli istituti scolastici stabiesi per avviare corsi di formazione e puntare a formare le nuove generazioni. Corsi già avviati a marzo all'istituto alberghiero Viviani di Castellammare e che abbracceranno dal prossimo autunno anche gli altri istituti scolastici locali.





STABIA MAIN PORT, POSITIVE FIGURES FOR THE SUPERYACHT TOURIST SEASON

IN MAY, THERE WILL BE THE OPENING OF THE NEW OFFICES WITH AN INFO POINT AND A DUAL-LANGUAGE MAGAZINE DEDICATED TO THE OFFERING OF CASTELLAMMARE DI STABIA

The megayacht tourist season at Stabia Main Port opened at Easter with the arrival in port of the 65-meter yacht Resilience, and further arrivals of international megayachts over 100 meters are confirmed. "The absence of the Russian market is confirmed for the upcoming summer," illustrates Francesco Luise, referent of Assoagenti Yachting Campania and manager of Luise Group, a leading agency in yachting industry - but this does not detract from the fact that there are many bookings and above all, there will be many megayachts from North European and American owners. A market experiencing continuous growth that is bound to stop in Stabia Main Port, Sorrento, Capri, the Amalfi Coast, Naples and Ischia."

A busy summer, hence, under the name of luxury clientele, who will have at their disposal in the port a tourist info point created by Stabia Main Port to increasingly strengthen tourism in the city and itineraries among the environmental and archaeological beauties of Castellammare di Stabia. An information for tourism strengthened by the synergy with the team of the dual-language magazine 30Nodi, being distributed among those who travel by sea

and with a content completely dedicated to the local tourist offer.

"The synergy with Stabia Main Port", illustrates Pino Sangiovanni, director of 30Nodi magazine, "gives us the opportunity to tell about the beauty and excellence of the territory, through the pages of the magazine and

EMERGENCY

Call toll-free number 112
if you need the Police (Carabinieri)
or the Fire Brigade

Call toll-free number 118
if you need an ambulance



a newsletter intended for those who sail or write about the sea - Nautics and tourism - or those who work in the sector. The goal is to strengthen the tourism image of the Stabia town, telling the positive change that Castellammare is experiencing, starting from the historic center."

Spotlight on the historic center of Castellammare di Stabia that actually, since the start of Stabia Main Port, it has been experiencing new urban and economic momentum; from the reopening in Via Bonito of the old, once-abandoned stores and new commercial activities, to the cleaning of the alleys of connection between the port and the old town, to the conversion of many run-down apartments into modern bed and breakfasts. "We have had great willingness from the commissioner prefect of Castellammare di Stabia and the team working in the municipality today. I would like to thank personally Ascom, all the concessionaires of the Bourbon port of Stabia, the merchants of the old town and the local

associations, with whom we are interacting on a daily basis - illustrates Luisa Del Sorbo, manager of Stabia Main Port - We are convinced that synergy and collaboration between institutions, entrepreneurs and associations is the perfect recipe for the tourist revival of the city, starting precisely from the ancient center and our roots.

With this recipe, over the past six years, we have seen the city slowly improve, thanks to the efforts of all citizens. We must continue united, with more and more enthusiasm and initiative."

Indeed, the winter months have been used by Stabia Main Port's leadership to hold meetings and inspections with local historians, experts in tourism and gastronomy, Ascom, teachers from the Stabia educational institutions so as to launch training classes and aim to train the new generations.

Classes already started in March at the Viviani hotel school in Castellammare and that will encompass, by next fall, the other local school institutes as well.

RAILWAY STATION 						CAMPANIA EXPRESS					
C/MARE DI STABIA						C/MARE DI STABIA					
VICO EQUENSE						POMPEI SCAVI					
META						ERCOLANO SCAVI					
PIANO						NAPOLI P. GARIBALDI					
S. AGNELLO						NAPOLI PORTA NOLANA					
SORRENTO											
09:36	09:47	09:51	09:53	09:55	09:58	10:47	11:00	11:19	11:32	11:34	
12:24	12:35	12:39	12:41	12:43	12:46	13:35	13:48	14:07	14:20	14:22	
16:24	16:35	16:39	16:41	16:43	16:46	17:35	17:48	18:07	18:20	18:22	
18:48	18:59	19:03	19:05	19:07	19:10	19:58	20:12	20:31	20:44	20:46	

FINCANTIERI NELLE SCUOLE DEI MESTIERI

PROMOSSE DA DISTRETTO ITALIA, ORIENTANO I GIOVANI NELLE SCELTE FUTURE IN AMBITO SCOLASTICO E LAVORATIVO

Orientare i giovani nelle scelte di studio e di lavoro, formarli e inserirli nelle aziende. Con queste tre linee di azione è iniziata la fase operativa di Distretto Italia. Quattro le Scuole dei Mestieri che prepareranno i primi tecnici da inserire nelle aziende. Sono i corsi per posatori di fibra ottica, responsabili di cantiere e impiantisti elettrici, che prevedono cinque settimane di formazione e poi l'avvio al lavoro, e il corso per programmatori software, della durata di venti settimane.

I corsi saranno organizzati su tutto il territorio nazionale ed è possibile candidarsi sulla piattaforma digitale www.distrettoitalia.elis.org.



Il piano d'intervento di Distretto Italia è stato presentato nel corso dell'evento "Insieme diventiamo futuro", che si è tenuto presso il Campus Elis a Roma e ha visto la partecipazione del ministro del Lavoro e delle Politiche Sociali, Marina Elvira Calderone, del ministro delle Imprese e del Made in Italy, Adolfo Urso, del ministro per lo Sport e i Giovani, Andrea Abodi, e degli amministratori delegati delle aziende che aderiscono al progetto.

Promosso dal consorzio Elis, Distretto Italia coinvolge scuole e istituti tecnici superiori su tutto il territorio nazionale e vede la partecipazione di 34 soggetti tra imprese, agenzie del lavoro e altri enti: Autostrade per l'Italia (gruppo che presiede il semestre di progetto del consorzio), A2A, Adecco, Bain & Company, Bnl Bnp Paribas, Boston Consulting Group, Cisco, Confimprese, Enel, Engineering, Eni Corporate University, Ferrovie dello Stato Italiane, Fincantieri, Fmts Group, Fondazione Cassa Depositi e Prestiti, Generali Italia, Gi Group, Gruppo Fnm, Made in Genesi, ManpowerGroup, Milano Serravalle-Milano Tangenziali, Open Economics, Open Fiber, Orienta, Poste Italiane, Randstad, Site Spa, Skuola.net, Soft Strategy, Synergie, Tim, Trenord e Umana.



Distretto Italia nasce innanzitutto per offrire a giovani, tra i 16 e 30 anni, l'opportunità di orientarsi nella scelta dello studio e della professione. In particolare, vuole contrastare il fenomeno dei Neet, tre milioni di giovani che in Italia non studiano e non lavora-

no, ovvero una persona su quattro nella fascia d'età 15-34 anni. Il dato più alto nelle statistiche dell'Unione Europea (23,1%), contro una media del 13,1% per i 27 Paesi dell'Ue.

Al centro del progetto c'è la riscoperta delle professioni tecniche in un Paese che ha registrato negli ultimi decenni una progressiva perdita di ruolo delle scuole professionali e una "licealizzazione" dei percorsi scolastici, che non ha peraltro portato a un significativo innalzamento del numero di laureati. I dati Eurostat dicono infatti che nel 2021 la percentuale di laureati tra la popolazione 25-34 anni si attestava in Italia al 27%, contro il 41% della media europea. Una prima analisi del fabbisogno di competenze, realizzata negli ultimi mesi dal centro studi di Distretto Italia su dodici aziende coinvolte nel progetto, ha registrato in questo contesto oltre diecimila posti di lavoro vacanti, per ruoli tecnici, solo nei settori energia, telecomunicazioni, costruzioni e digitale.

Accanto alle Scuole dei Mestieri, finalizzate alla



formazione e all'inserimento nel mondo del lavoro, Distretto Italia prevede altre due linee di intervento. Da una parte, Scuola per la Scuola, ovvero attività di orientamento attraverso Pcto (percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento). In collaborazione

con istituti scolastici e università, i programmi di Scuola per la Scuola prevedono percorsi di orientamento organizzati con più aziende contemporaneamente. A differenza dei tradizionali Pcto, che vedono una sola impresa pronta ad accogliere gli studenti, i giovani potranno in questo modo scegliere tra molteplici proposte, per approfondire la propria conoscenza del mondo del lavoro nel contesto che più li interessa.

La terza linea d'intervento è Officine Futuro, percorsi di orientamento per gli studenti, che avranno a disposizione anche una piattaforma digitale di gaming, appositamente sviluppata all'interno del progetto. Officine Futuro si rivolgerà però anche a docenti e genitori, che svolgono un importante ruolo di supporto nelle scelte di studio e di lavoro dei giovani. In queste settimane, i promotori di Distretto Italia stanno effettuando una serie d'incontri, proprio con studenti e docenti di scuole superiori e università, in diverse città italiane, per mettere a punto i nuovi programmi di orientamento.

FINCANTIERI IN THE SCHOOLS OF PROFESSIONS

PROMOTED BY DISTRETTO ITALIA, THEY GUIDE YOUNG PEOPLE
IN THEIR FUTURE CHOICES IN EDUCATION AND WORK

To guide young people in their study and work choices, train them and place them in companies: through these three lines of action the operational phase of Distretto Italia has begun. There are four Schools of Professions that will train the first technicians to be placed in companies. For example, there are classes for fiber-optic installers, site managers and electrical installers, which include five weeks of training and then a job placement, and the course for software programmers, which lasts 20 weeks.

The classes will be organized throughout the country and it is possible to apply online at www.distrettoitalia.elis.org.

Distretto Italia's intervention plan was presented during the event

"Together we become the future," which was held at the Elis Campus in Rome and was attended by the Minister of Labor and Social Policies, Marina Elvira Calderone, the Minister of Enterprise and Made in Italy, Adolfo Urso, the minister for Sports and Youth, Andrea Abodi, and the CEOs of the companies joining the project.

Promoted by the Elis consortium, Distretto Italia involves schools and technical high schools throughout the national territory and sees the participation of 34 entities including companies, employment agencies and other organizations: Autostrade per l'Italia

(a group that chairs the consortium's project semester), A2A, Adecco, Bain & Company, Bnl Bnp Paribas, Boston Consulting Group,





the European average of 41 percent. An initial analysis of the need for skills, carried out in recent months by Distretto Italia's study center on 12 companies involved in the project, recorded more than ten thousand job vacancies in this context, covering technical roles in the fields of

Cisco, Confimprese, Enel, Engineering, Eni Corporate University, Ferrovie dello Stato Italiane, Fincantieri, Fmts Group, Fondazione Cassa Deposits and Loans, Generali Italy, Gi Group, Fnm Group, Made in Genesi, ManpowerGroup, Milan Serravalle-Milano Tangenziali, Open Economics, Open Fiber, Orienta, Poste Italiane, Randstad, Site Spa, Skuola.net, Soft Strategy, Synergie, Tim, Trenord and Umana.

Distretto Italia was created first and foremost to offer young people, between the ages of 16 and 30, the opportunity to find their way around in their choice of study and profession. Specifically, it wants to fight the Neet phenomenon, three million young people in Italy who do not study or work, or one in four people in the age group 15-34 age group. This is the highest figure in European Union statistics (23.1 percent), against an average of 13.1 percent for the 27 EU countries.

At the heart of the project is the reinvigoration of the technical professions in a country that has experienced, over the recent decades, a gradual loss of the role of professional schools and a "high schooling" of the educational paths, which, moreover, has not led to a significant increase in the number of graduates. In fact, Eurostat data reports that in 2021, the percentage of college graduates among the population aged 25-34 amounted to 27 percent in Italy, compared to

energy, telecommunications, construction and digital sectors alone.

Alongside the Schools of Professions, aimed at training and job placement, Distretto Italia has two other lines of intervention. On the one hand, School for School, or activities of orientation through Pcto (pathways for soft skills and orientation). In collaboration with colleges and universities, School for School programs include orientation paths organized with several companies at the same time. Unlike the traditional Pcto, where only one company is ready to welcome students, young people will be able to choose from multiple opportunities, to deepen their knowledge of the world of work in the context that is most interesting to them.

The third line of intervention is Officine Futuro, orientation paths for students, who will have at their disposal a digital gaming platform, specifically developed within the project. However, Officine Futuro will also target teachers and parents, who play an important role of support in young people's study and work choices. In recent weeks, the promoters of Distretto Italia are conducting a series of meetings, precisely with students and teachers from high schools and universities, in several Italian cities, to fine-tune the new orientation programs.



L'ASSOCIAZIONE PORTO BORBONICO DI STABIA

Promozione e sviluppo del Porto Borbonico di Castellammare di Stabia, creazione di sinergie con gli altri operatori del porto e della fascia di costa e maggiore dialogo con le istituzioni. Nasce con questi obiettivi l'associazione "Porto Borbonico di Stabia", ente no profit fondato dai concessionari del porto antico di Castellammare, da sempre impegnati nel settore da diporto e dei servizi annessi.

Nello specifico: Banchina Alessandro, Cooperativa Parcheggiatori Porto Antico di Stabia, Lega Navale Sezione di Castellammare di Stabia, Pontili Da Paolo, Pontili San Catello, Pontili San Gennaro, Porto Davide, Porto Salvo, Stabia Main Port, Stabia Oil. A presiedere l'associazione sarà ogni due anni, in ordine di anzianità, uno degli amministratori delegati tra le nove società fondatrici. Ad aprire le danze

Paolo Cesino, operatore storico del porto stabiese. L'associazione nasce come interlocutrice con enti ed istituzioni, per esporre interessi, problematiche e proposte dei concessionari. Potrà inoltre promuovere e coordinare le attività di tutela e conservazione del patrimonio pubblico attraverso corsi di formazione, raccolte fondi ed organizzazione di eventi. Del resto il nome dell'associazione richiama la volontà dei fondatori di promuovere il rilancio del porto stabiese, partendo dalle proprie radici, salvaguardando l'economia locale ed incentivare, con idee e confronti, la crescita e lo sviluppo di vecchie e nuove realtà imprenditoriali, presenti nel porto borbonico della città.

CASTELLAMMARE CITTÀ DEI DUE PORTI

Al centro della città del **Porto Borbonico** con due distributori, cantiere Navale Fincantieri e banchine che possono accogliere oltre **700 posti barca**, dalle piccole imbarcazioni ai megayacht fino a 180 metri;

In periferia è situato invece **Marina di Stabia**, (in foto) moderna struttura con **900 posti barca**, situata nell'ex area industriale della città, al confine con Torre Annunziata.



THE STABIA BOURBON PORT ASSOCIATION

Promotion and development of the Bourbon Port of Castellammare di Stabia, creation of synergies with other operators in the port, along with the coastline as well as greater dialogue with institutions. The association "Porto Borbonico di Stabia" was born with these goals, a nonprofit entity founded by the concessionaires of the ancient port of Castellammare, who have always been engaged in the recreational sector and its related services.

Specifically: Banchina Alessandro, Cooperativa Parcheggiatori Porto Antico di Stabia, Naval League Section of Castellammare di Stabia, Da Paolo Pontoons, Pontoons San Catello, Pontili San Gennaro, Porto Davide, Porto Salvo, Stabia Main Port, Stabia Oil. Presiding over the association there will be, every two years, in order of seniority, one of the managing directors among the nine founding companies. Paolo Cesino - historic operator of the Stabia port - will be opening the ball. The association was created as an interlocutor with entities and institutions with the aim of exposing the interests, problems, and proposals of the concessionaires. It will also be able to



promote and coordinate activities for the protection and preservation of public heritage through training courses, fundraising and organization of events. After all, the name of the association recalls the will of the founders to promote the revitalization of the Stabia port, starting from its roots, safeguarding the local economy and encouraging, through ideas and comparisons, the growth and development of old and new business realities which coexist in the port Bourbon port of the city.

CASTELLAMMARE THE CITY OF TWO PORTS

At the center of the city, **the Bourbon Port** is equipped with two distributors, along with the Fincantieri shipyard and docks that can accommodate more than **700 berths**, from small boats to mega yachts up to 180 meters; On the outskirts, on the other hand, is located **Marina di Stabia, (pictured)** a modern facility with 900 berths, located in the city's former industrial area, on the border with Torre Annunziata.





LO SPLENDORE DELL'ANTICA STABIAE

L'ANTICA NECROPOLI DEL VII SECOLO A.C. NE TESTIMONIA
IL VALORE STORICO, IL MUSEO INAUGURATO NEL 2020

Pino **Sangiovanni**

L'antica Stabiae, antico nome di Castellammare di Stabia, è poco conosciuta ai più, oscurata dalla fama di Pompei e di Ercolano, eppure si tratta di una città molto importante per l'antica area vesuviana.

Una antica necropoli del VII secolo a.C. ne testimonia sia l'anzianità sia l'importanza, infatti vi sono stati rinvenuti moltissimi oggetti fabbricati in Etruria e Grecia, a dimostrazione che fosse al centro di grandi scambi commerciali.

Secondo gli archeologi, Stabiae doveva essere



un oppidum, ovvero una città fortificata collegata ad un importante porto e ad una importante strada.

La totale distruzione operata da Silla durante le guerre sociali nell'89 d.C. non la cancellò, ed infatti fu ben presto ricostruita. Gli scavi hanno portato alla luce tre lussuose ville ed un quartiere dotato di terme.

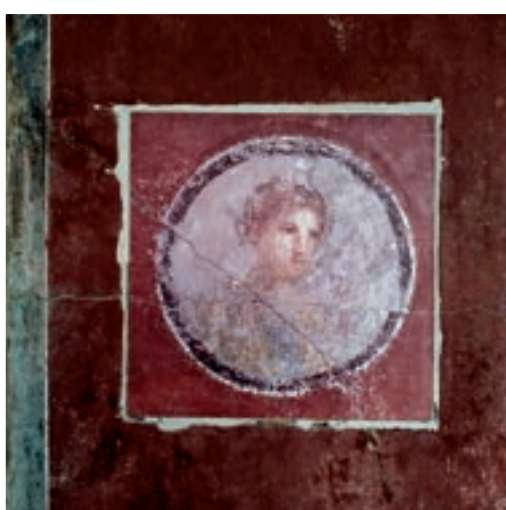
Gli scavi archeologici hanno riportato alla luce solo una piccola parte dell'antica città: sono visitabili la Villa San Marco, Villa Arianna e il secondo complesso; certa è l'esistenza di altre ville, come quella denominata del Pastore o di Anteros ed Heraclo, ancora parzialmente o completamente interrate, mentre altre ancora



sono totalmente inesplorate: nella zona dell'ager stabianus (così veniva chiamato all'epoca dai romani il territorio che ricadeva sotto l'influenza di Stabia e che comprendeva oltre alla cittadina stabiana anche i territori degli attuali comuni di Sant'Antonio Abate, Santa Maria la Carità, Gragnano, Casola di Napoli e Lettere), sono presenti una cinquantina di costruzioni tra ville d'otium e ville rustiche.

I reperti stabiani sono conservati in diversi musei del mondo: le più cospicue raccolte sono al Museo archeologico di Stabia Libero D'Orsi, che ha sostituito il precedente Antiquarium stabiane e al Museo





archeologico nazionale di Napoli.

Nel maggio 2010, durante i lavori per il raddoppio del binario della linea ferroviaria Torre Annunziata-Sorrento della Circumvesuviana, tra le stazioni di Ponte Persica e Pioppaino, è stata scoperta una villa risalente al I secolo. Nel 2012, dopo due anni di lavoro, si sono concluse le opere di restauro delle ville sul pianoro di Varano, che hanno portato alla totale sostituzione

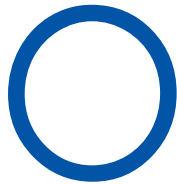
delle vecchie coperture con nuove in legno, in modo da preservare maggiormente affreschi e mosaici.

Nel settembre 2020 è stato inaugurato il Museo archeologico di Stabia Libero D'Orsi, che sostituisce l'Antiquarium stabiano, realizzato all'interno della reggia di Quisisana a Castellammare di

Stabia e che raccoglie i reperti degli scavi di Stabia e del circondario.

THE SPLENDOR OF THE ANCIENT STABIAE

THE ANCIENT 7TH-CENTURY B.C. NECROPOLIS TESTIFIES TO ITS HISTORICAL VALUE AND ITS MUSEUM OPENED IN 2020



Id Stabiae, the ancient name for Castellammare di Stabia, is scarcely known to most, overshadowed by the fame of Pompeii and Herculaneum, yet it is a very important city for the ancient Vesuvian area.

An ancient necropolis from the 7th century B.C. testifies to both its antiquity and importance, as a matter of fact, many objects made in Etruria and Greece have been discovered, proving its central position in great trade exchanges.

According to archaeologists, Stabiae must have been

an oppidum, which is a fortified city connected to a major port and road.

The total destruction carried out by Sulla during the social wars in 89 A.D. did not extinguish it, and in fact, it was soon rebuilt. Excavations have revealed three luxurious villas and a district equipped with thermal baths.

Archaeological excavations have only uncovered a small part of the ancient city: Villa San Marco, Villa Arianna and the second complex are visitable. The existence of other villas is certain, such as the Shepherd's Villa or of Anteros and Heraclio, still partially







or completely buried, while others are still totally unexplored: in the area of the *ager stabianus* (the territory that fell under the influence of Stabia and that included - besides the Stabian town - also the present municipalities of Sant'Antonio Abate, Santa Maria la Carità, Gragnano, Casola di Napoli and Lettere) as it was called at the time by the Romans, there are about fifty buildings including *otium villas* and rustic villas.

Stabian artifacts are preserved in various museums around the world: the most conspicuous collections can be found at the Stabia Libero D'Orsi Archaeological Museum, which replaced the former Stabian Antiquarium, and at the National Archaeological Museum in Naples.

In May 2010, during the works to duplicate the *Circumvesuviana's* track of Torre Annunziata-Sorrento of the *Circumvesuviana* (between the stations of Ponte Persica and Pioppaino), a villa dating back to the first century was discovered. In 2012, after two years, the works of restoration of the villas on the Varano plateau ended, and they led to the total replacement of the old roofs with new ones made of wood as to better preserve frescoes and mosaics.

In September 2020, the Libero D'Orsi Archaeological Museum of Stabia was inaugurated inside the royal



palace of Quisisana in Castellammare of Stabia, replacing the Stabian Antiquarium. It collects artifacts from excavations in Stabia and the surrounding area.



COME ARRIVARE

È possibile raggiungere gli scavi di Stabia in più modi. Il più semplice, se si intende utilizzare i mezzi pubblici, è quello di servirsi dei treni della Circumvesuviana, lungo la linea Napoli-Sorrento. Occorre scendere alla stazione di via Nocera per poi servirsi del collegamento bus garantito dalla linea "1 Rosso".

Se invece si viene in auto, bisogna immettersi sull'autostrada A3 (Napoli-Salerno), uscire a Castellammare di Stabia, proseguire per la SS145, uscire a Gragnano e imboccare via Passeggiata archeologica.

Gli scavi sono aperti dal primo novembre al 31 marzo tutti i giorni, tranne il martedì, dalle 9 alle 17 (gli ingressi però sono consentiti fino alle 16), mentre nei restanti periodi la chiusura è procrastinata alle ore 19 (ultimo ingresso alle 18). Giorni di chiusura anche il 25 dicembre, il primo gennaio e il primo maggio.

L'ingresso è gratuito: Il tempo di visita è stimato in un'ora circa.

Contatti:

pompei.info@cultura.gov.it
tel. 081.8575347

HOW TO GET THERE

It is possible to reach the Stabia ruins in several ways. The easiest, if you intend to use public transportation, is to use the Circumvesuviana trains, along the Naples-Sorrento line. It is necessary to get off at via Nocera station and then use the bus connection provided by the "1 Rosso" line.

If, on the other hand, you are coming by car, you need to take the A3 highway (Naples-Salerno), take the exit at Castellammare di Stabia, continue on the SS145, take the Gragnano exit, and take Via Passeggiata Archeologica.

The ruins are open from Nov. 1 to March 31 every day, except Tuesdays, from 9 a.m. to 5 p.m. (entries, however, are allowed until 4 p.m.), while, during the summer season, closing times are postponed to 7 p.m. (last entry is scheduled at 6 p.m.). December 25, January 1, and May 1 are closing days.

Entrance is free of charge: Estimated visit time is approximately one hour.

Contact:

pompei.info@cultura.gov.it
tel. +39 081.8575347

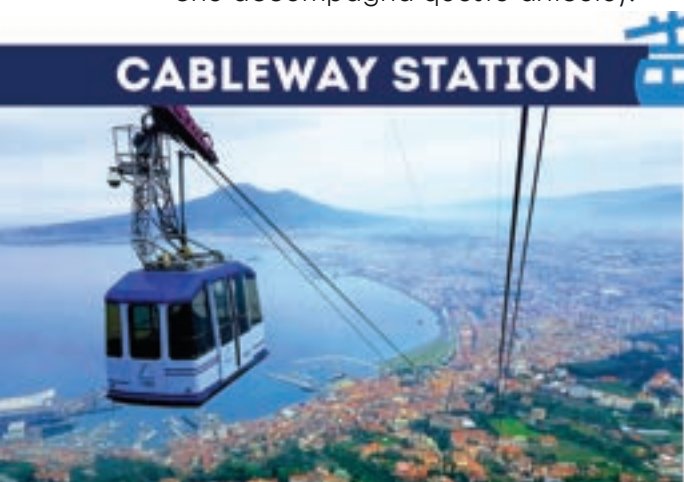
MONTE FAITO, MERAVIGLIA IN ALTA QUOTA

LUOGO ABITUALE DI RITROVO PER I TURISTI, GRAZIE ALLA PRODUZIONE DI LEGNO NACQUE IL PRIMO CANTIERE NAVALE

Sempre più visitatori, tra quelli che scelgono l'area metropolitana di Napoli compresa tra la zona vesuviana e la penisola sorrentina, non riescono a fare a meno di scalare i suoi oltre 1.100 metri, all'unico scopo di godere di un panorama unico nel suo genere e di un'aria limpida e soprattutto pura a pochi passi dal contesto cittadino.

Parliamo del monte Faito, una delle vette comprese nella più ampia catena dei Lattari: alto per la precisione 1.131 metri, si può avere accesso sia da Castellammare di Stabia, sia da Vico Equense. Inoltre, è raggiungibile attraverso l'apposita funivia gestita dall'Ente Autonomo Volturno, funivia che nasce dalla stazione della ex Circumvesuviana di Castellammare (di cui parliamo in uno specifico approfondimento che accompagna questo articolo).

Il Faito è formato prevalentemente da rocce di tipo calcareo e deve il suo nome alle faggete, che crescono in modo rigoglioso lungo le sue pendici. Infatti, su questa asperità vi sono diversi faggi che hanno oltre 400 anni di vita e possono raggiungere finanche una circonferenza che supera i sei metri. Sul monte sono inoltre presenti altri tipi di alberi (in particolare lecci e castagni), oltre a piante come l'orchidea ad un bulbo, l'epipogia e la Pteride di Creta, specie queste ultime non molto frequenti sull'intero territorio italiano. Da queste altezze sgorgano anche diverse sorgenti idriche, tra le quali va ricordata quella denominata della Lontra.



CABLEWAY STATION TO MOUNT FAITO

10:00	12:40	15:20
10:20	13:00	15:40
10:40	13:40	16:00
11:00	14:00	16:20
11:40	14:40	16:40
12:00	15:00	17:00





Secondo la tradizione, sul monte Faito si raccolsero in preghiera, in una grotta, i santi Catello e Antonino, a cui proprio da questi parti apparve l'arcangelo Michele, che ha alimentato con gli anni anche una forma di turismo religioso che ha interessato e interessa l'area. Nei secoli scorsi, la montagna è stata particolarmente sfruttata anche per la produzione di legno: fu proprio grazie a questo che nel 1783, re Ferdinando I delle Due Sicilie volle costruire nella città di Castellammare di Stabia il primo cantiere navale (poi nel corso del tempo divenuta la famosa Fincantieri) di questa area diventata poi importante sotto questo aspetto, cantiere che si sarebbe poi rifornito del legname proveniente proprio dai boschi del Faito per costruire le proprie imbarcazioni. Un'altra importante funzione che, negli anni passati, ha avuto la montagna che sovrasta l'area stabiese, ha riguardato la produzione di ghiaccio: durante la stagione invernale, infatti, ampi fossati venivano riempiti con strati di neve e foglie, che con il passare del tempo diveniva appunto ghiaccio da poter utilizzare, soprattutto durante la stagione estiva, per una migliore conservazione del cibo.



L'importanza turistica è invece arrivata nella seconda metà dello scorso secolo, quando qui iniziarono a sorgere diversi alberghi e numerose villette residenziali, oltre ad un centro sportivo con piscina. Il santuario di San Michele Arcangelo invece fu ultimato nel 1950. Due anni più tardi il Faito fu collegato a Castellammare di Stabia dalla funivia. In questo luogo suggestivo è possibile vivere esperienze uniche a contatto con la natura. Una delle più



significative ed apprezzate è senza dubbio quella offerta dal Maneggio del Monte Faito, una realtà che permettere di effettuare escursioni e percorsi dedicati. In particolare, grandi e piccoli, in sella a docili cavalli e grazie all'ausilio di esperte guide, possono vivere un'esperienza davvero indimenticabile. L'appuntamento è al piazzale della funivia nel periodo estivo e al piazzale Belvedere in quello invernale. Le tariffe sono le seguenti: 20 euro per mezz'ora; 40 euro per un'ora e mezza; 60 euro per due ore. La tariffa per l'intera giornata (che prevede anche un pranzo degustazione con prodotti tipici dell'azienda) è pari a 100 euro a persona.

Per info e prenotazioni: 339.4719445
vincenzonoviello1972@libero.it



MOUNT FAITO: HIGH-ALTITUDE WONDER

A REGULAR GATHERING PLACE FOR TOURISTS, THE FIRST SHIPYARD WAS BORN THANKS TO THE WOOD PRODUCTION

More and more visitors, among those who choose the metropolitan area of Naples between the Vesuvius and the Sorrento Peninsula, cannot help but climb its more than 1,100 meters, for the sole purpose of enjoying a unique landscape and a clear and, above all, pure air, within walking distance from the city surroundings.

We are talking about Mount Faito, one of the peaks included in the greater Lattari Mountains chain: Precisely 1,131 meters tall, it can be visited from both Castellammare di Stabia and Vico Equense.

In addition, it can be reached via the special cable car operated by the Ente Autonomo Volturno, a cable car that starts from the former Circumvesuviana station in Castellammare (which we will discuss in a specific in-depth study that follows this article).

Faito is mainly formed by limestone-type rocks and owes its name to the beech forests, which grow lushly along its slopes. In fact, on this steepness, there are several beech trees that are over 400 years old and can even reach a circumference that exceeds the six meters. There are also other types of trees on the mountain (particularly holm oaks and chestnut trees), as well as plants such as the one-bulb orchid, epipogy and Crete Pteris, the latter of which are not very frequent on the entire Italian territory. Several water springs also gush from these heights, among which should be mentioned the one called the "Lontra".

According to tradition, on Mount Faito the saints Catello and Antonino, to whom the archangel Michael appeared in these very parts, has fueled - over the years - a form of religious tourism that has also affected and continues to affect the area. In past centuries, the mountain





was also particularly used for wood production: it was thanks to this that in 1783, King Ferdinand I of the Two Sicilies wanted to build in the city of Castellammare di Stabia the first shipyard in this area, which later became important in this respect: the shipyard would later be supplied with timber from the very woods of Faito to build their own boats.

Another important function that in past years concerned the mountain overlooking the Stabia area, involved the production of ice: during the winter season, in fact, large ditches were filled with layers of snow and leaves, which over time became precisely ice that could be used, especially during the summer season, for better food preservation.

Instead, touristic relevance came in the second half of the last century, when several hotels and numerous residential cottages began to spring up, as well as a sports center with a swimming pool. The Sanctuary of St. Michael the Archangel, on the other hand, was completed in 1950. Two years later the Faito was connected to Castellammare di Stabia by cable car.

In this picturesque place it is possible to have unique experiences surrounded by nature. The most significant and appreciated is undoubtedly the one offered by



the Monte Faito Riding School, an organization that provides dedicated excursions and trails. In particular, adults and children are able to live a truly unforgettable experience by riding docile horses thanks to the help of expert guides.

The meeting is at the cable car station of Monte Faito (during summer) and at the Belvedere forecourt (during winter). Rates are as follows: 20 euros for half an hour; 40 euros for an hour and a half; 60 euros for two hours. The full-day rate (which also includes a tasting lunch with typical products of the company) is 100 euros per person.

For info and reservations:

Mobile: +393394719445

Email: vincenzonoviello1972@libero.it

LE CURIOSITÀ

Partendo dal centro di Castellammare di Stabia (raggiungibile con i treni della Circumvesuviana, lungo la linea Napoli-Sorrento, fermata di Castellammare), il Monte Faito è raggiungibile in circa otto minuti servendosi della funivia, che collega la parte a livello del mare a quota 1.102.

Da qui è possibile camminare lungo il sentiero CAI numero 36. Il percorso è agevole e, passando per la cima del Monte Faito (1.131 metri), Vene Falconea (1.207 m.) e Porta di Faito (1.222 m.), conduce in due ore al santuario di San Michele (1.278 m.).

Chi vuole camminare di meno, può raggiungere il piazzale di cava in macchina da Vico Equense, venti chilometri circa di strada di montagna. Dal piazzale parte una strada che corre lungo il versante occidentale della montagna.

Dislivello di 200 metri dal piazzale di cava, 300 metri dalla stazione della funivia. Le due passeggiate non presentano particolari asperità e grosse difficoltà.

Gli orari della funivia sono presenti sul sito dell'Ente Autonomo Volturno (www.eavsrl.it): quelli autunnali e primaverili prevedono corse fino alle 17, mentre l'esercizio estivo (in vigore di norma da metà luglio a metà settembre) presenta corse dalle 8.20 alle 20.10, con prolungamenti solo in discesa anche fino alle 22 in alcuni periodi dell'anno (come ad esempio a ridosso di ferragosto).

Costi della funivia: corsa semplice 5.50 euro, andata e ritorno 8 euro. Sconti per residenti e under 18. Previsto il supplemento di un euro per il trasporto di un'eventuale bicicletta.

FACTS

Leaving from the center of Castellammare di Stabia (reachable by Circumvesuviana trains, along the Naples-Sorrento line, Castellammare stop), Mount Faito can be reached in about eight minutes by using the cable car, which connects the sea-level segment at an altitude of 1,102 meters.

From here it is possible to walk along CAI path number 36. The path is easy and it passes through the summit of Mount Faito (1,131 meters), Vene Falconea (1,207 meters) and Porta di Faito (1,222 meters), leading to the sanctuary of San Michele (1,278 meters) in two hours.

Those who want to walk less may drive to the quarry yard from Vico Equense, about twenty kilometers of mountain road that runs along the western slope of the mountain.

The elevation difference is 200 meters from the Piazzale di Cava and 300 meters from the cable car station. The two walks do not have any particular steepness or major difficulties.

The cable car timetables can also be found on the website of the Volturno Autonomous Authority (www.eavsrl.it): the fall and spring schedules ride run until 5 p.m., while the summer schedule (usually operating from mid-July to mid-September) provides runs from 8:20 a.m. to 8:10 p.m., with downhill-only additional rides up to 10 p.m. during some periods of the year (for instance, around Ferragosto).

Cable car costs: single ride 5.50 euros, round trip 8 euros. Discounts for locals and under 18 years old. If applicable, there will be an additional charge of 1 euro for transporting a bicycle.

LA MAESTOSA REGGIA DI QUISISANA

VALORIZZATA DA CARLO III DI BORBONE, È STATA OGGETTO DI INTERVENTI DI RESTAURO TERMINATI NEL 2009

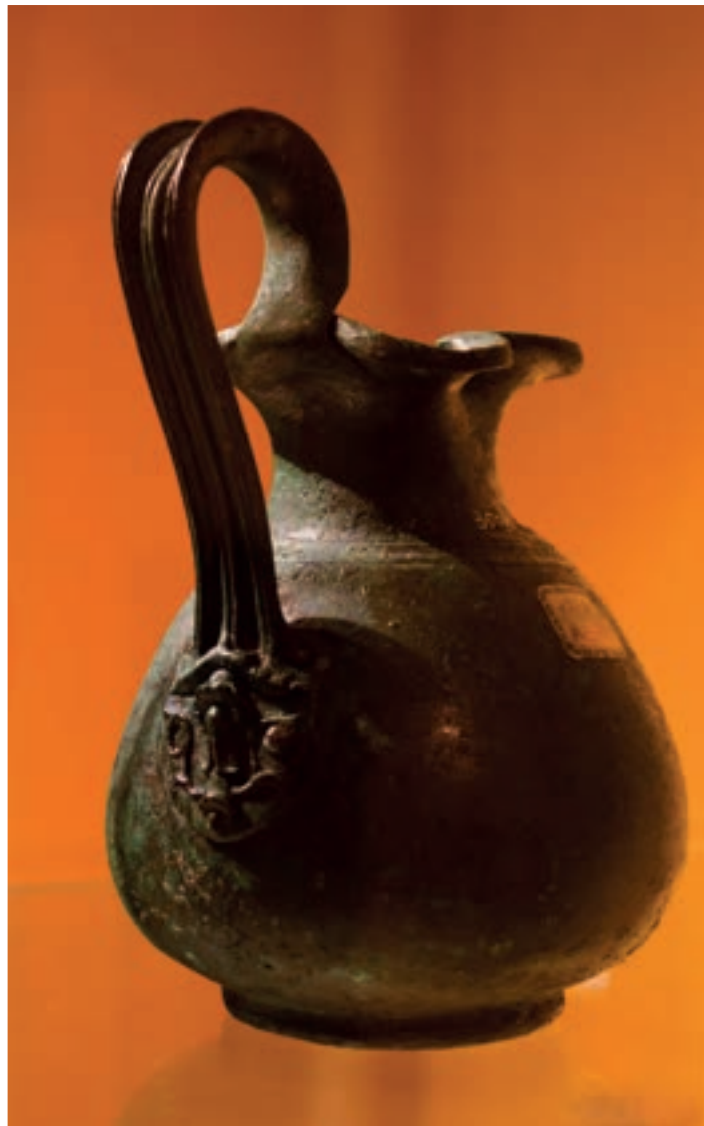
La Reggia di Quisisana, a Castellammare di Stabia, fu costruita nel XIII secolo dai sovrani angioini come luogo di villeggiatura e di cura, ma fu solo con gli interventi condotti da Carlo III di Borbone tra il 1765 e il 1790 che il palazzo assunse l'aspetto attuale. Il complesso, che rispecchiava l'idea del "palazzo di caccia e villeggiatura", ha una struttura ad "elle", così da godere da un lato di una splendida vista sul golfo e dall'altro di essere meglio collegato a Castellammare.

Nel periodo seguente anche il parco venne riammodernato e ingrandito sui modelli del giardino all'inglese con grandi viali, scale, fontane e giochi d'acqua che sfruttavano scenograficamente sia la ricca vegetazione delle pendici del Faito che le sorgenti d'acqua. La fama del Palazzo era tale da attrarre moltissimi viaggiatori e personalità straniere a soggiornare nell'area e il suo splendore ci è testimoniato dagli acquerelli e dalle incisioni di Hackert e Dahl nonché dalle vedute della Scuola di Posillipo.





Dopo alcuni decenni di abbandono, il palazzo è stato oggetto all'inizio del 2000 di un grande intervento di restauro terminato nel 2009 e che ha restituito l'antico splendore. Oggi il complesso è al centro di un grande progetto di valorizzazione sotto la direzione del



Parco Archeologico di Pompei che mira a renderlo sede di un museo dedicato alle ricche ville romane di Castellammare di Stabia e dove saranno esposti i magnifici affreschi e i reperti attualmente conservati all'Antiquarium.

Il palazzo ospiterà anche un grande deposito visitabile per far entrare il pubblico nel "cuore" del museo stesso e al contempo per ospitare i nuovi reperti delle ricerche scientifiche che sono state riavviate nel territorio.

Il sito è di proprietà del Comune di Castellammare di Stabia, che ha concesso parte dell'edificio in comodato d'uso al Parco archeologico di Pompei per i suoi fini istituzionali.

Il complesso borbonico di Quisisana costituisce un elemento di grande attrattività, che coniuga un significativo patrimonio di interesse storico-architettonico e archeologico con un parco, di notevole valore paesaggistico e naturalistico, che si estende su buona parte del versante stabiese del Monte Faito. In merito al percorso turistico culturale integrato "Da Reggia a Reggia", il complesso funge da terminale dell'itinerario e, contemporaneamente, da cerniera con la penisola sorrentina e con il Parco dei Monti Lattari.

THE MAJESTIC PALACE OF QUISISANA

ENHANCED BY CHARLES III OF BOURBON, IT UNDERWENT RESTORATION WORK THAT WAS COMPLETED IN 2009

The Reggia di Quisisana, in Castellammare di Stabia, was built in the 13th century by the Angevin monarchs as a vacation and therapeutic resort, but it was only with the interventions conducted by Charles III of Bourbon between 1765 and 1790 that the palace took on its present appearance. The complex, which reflected the idea of the “hunting and holiday palace,” has an L-shaped structure, and on one side, it offers a splendid view of the gulf and on the other it is better connected to Castellammare.

In the years that followed, the park was also modernized and enlarged on the models of an “English landscape” garden, with large avenues, staircases, fountains and water features that scenically enhance

both the rich vegetation of the Faito slopes and the water springs. The fame of the palace was of such importance that it drew many travelers and foreign personalities to stay in the area, and its splendor is witnessed by the watercolors and engravings of Hackert and Dahl as well as the views of the School of Posillipo. After several decades of neglect, in the early 2000, the palace underwent a major restoration work that was completed in 2009 and that returned to its former glory. Today the complex is the focus of a major enhancement project under the direction of the Archaeological Park of Pompeii that aims to turn it into the site of a museum dedicated to the rich Roman villas of Castellammare di Stabia and where the magnificent frescoes and findings are currently





preserved at the Antiquarium.

The building will also house a large visitable storage room to let the public into the "heart" of the museum itself and, at the same time, to accommodate new discoveries from the scientific research that has been resumed in the area.

The site is owned by the City of Castellammare di Stabia, which has loaned part of the building for use to the Pompeii Archaeological Park for its institutional purposes.

The Bourbon complex of Quisisana

constitutes an element of great attractiveness, combining a significant heritage of historical-architectural and archaeological interest with a park, of considerable landscape and naturalistic value, which extends over a good part of the Stabiese slope of Mt. Faito. With regard to the integrated cultural tourism route "From Reggia to Reggia," the complex serves as the terminal of the itinerary and, at the same time, as a hinge with the Sorrento Peninsula and the Monti Lattari Park.



IL COSTO È DI 6 EURO

Il sito è di proprietà del Comune di Castellammare di Stabia, che ha concesso parte dell'edificio in comodato d'uso al parco archeologico di Pompei per i propri fini istituzionali.

Per la visita della Reggia, è stato realizzato un apposito regolamento, nel quale sono dettagliati una serie di consigli per la visita. Il regolamento è presente sul sito del parco archeologico di Pompei (www.pompeisites.org), e di fatto è equiparato a quello che vige negli scavi della città mariana.

Tra le norme, viene evidenziato come sia vietato "l'esercizio del commercio ambulante", "gettare qualsiasi tipo di rifiuto fuori dagli appositi contenitori", "avvicinarsi eccessivamente e toccare oggetti, affreschi, arredi, ecc." e "deturpare con oggetti appuntiti, pennarelli, matite, vernici o altro pavimenti, muri, arredi antichi, affreschi, panchine, statue, fontane, banconi e qualsiasi altra superficie".

In particolare, presso il sito di Castellammare di Stabia sono vietati i servizi fotografici (per cerimonie e per altro tipo) non preventivamente autorizzati.

Il biglietto di accesso per il museo archeologico Libero D'Orsi è acquistabile online sul circuito ticketone (www.ticketone.it) oppure presso la biglietteria del sito. La tariffa intera è di 6 euro, mentre il ridotto è pari a 2 euro. Orari di apertura dal primo novembre al 31 marzo 9-17 (ultimo ingresso ore 16); la chiusura è prolungata nel periodo estivo (primo aprile-31 ottobre) fino alle 19 (ultimo ingresso ore 18). Il giorno di chiusura è il martedì. La visita viene stimata in circa un'ora.

THE COST IS 6 EUROS

The site is owned by the City of Castellammare di Stabia, which has granted part of the building on loan for use to the Pompeii Archaeological Park for its own institutional purposes.

For visiting the Reggia, a special regulation has been made, which gives out a detailed series of tips for visiting. The regulations can be found on the Pompeii Archaeological Park website (www.pompeisites.org), and is in fact equivalent to those in force in the ruins of the Marian city.

Among the regulations, it is pointed out that it is forbidden to "engage in street vending," "throw any kind of waste outside the appropriate containers," "approaching excessively and touching objects, frescoes, furnishings, etc." and "disfiguring with sharp objects, markers, pencils, paints (or other) floors, walls, antique furnishings, frescoes, benches, statues, fountains, counters or any other surface." Specifically, at the Castellammare di Stabia site, photography services (for ceremonies and other activities of any other kind), without prior authorization will not be allowed.

Entry tickets for the Libero D'Orsi archaeological museum can be purchased online on TicketOne (www.ticketone.it) or at the on-site ticket office. The full rate is 6 euros, while the reduced rate is 2 euros. Opening hours from Nov. 1 to March 31, 9 a.m.-5 p.m. (last entrance 4 p.m.); closing is extended in the summer period (April 1-October 31) until 7 p.m. (last entry 6 p.m.). The closing day is Tuesday. The visit is estimated to take about one hour.

POMPEI E VESUVIO, LE CARTOLINE DELLA CAMPANIA

Scavi archeologici, devozione religiosa, specialità enogastronomiche: sono i punti che rendono Pompei una delle mete più appetite dai visitatori che rivolgono la loro attenzione alla Campania.

È indubbio che il luogo più gettonato sia senza dubbio l'area archeologica. Gli scavi hanno infatti restituito i resti della città antica sepolta dall'eruzione pliniana del '79 d.C., che di fatto seppellì sotto una coltre di ceneri e lapilli tutta la civiltà (case, terre, mezzi e ovviamente persone) che abitavano alle falde del Vesuvio. I ritrovamenti iniziarono per volere di Carlo III di Borbone e rappresentano una delle testimonianze più importanti della vita romana.

La maggior parte dei reperti recuperati negli anni (da oggetti di uso quotidiano fino ad affreschi, mosaici e statue) sono conservati al museo archeologico di Napoli e, in parte minore, all'Antiquarium di Pompei. Grazie all'enorme quantità di materiale recuperato,

studiosi ed esperti hanno potuto ricostruire usi e costumi, ma anche abitudini alimentari e arti, dei cittadini che abitarono quei luoghi duemila anni fa.

L'intera area degli scavi archeologici dal 2017 è entrata a far parte della lista dei beni patrimonio dell'umanità dell'Unesco. I numeri poi parlano chiaro: nel 2019, l'anno prima della pandemia, gli ingressi agli scavi erano stati quasi 4 milioni (3.805.094 per l'esattezza). Dopo due anni di inevitabile riduzione degli afflussi, nel 2022 le presenze sono tornate quasi ai livelli pre-Covid, sfiorando un totale di 3 milioni (2.972.159). Di particolare importanza poi il pontificio santuario della Beata Vergine del Santo Rosario, uno dei più importanti e visitati luoghi di culto religioso visitati in Italia. Qui sono venuti numerosi personaggi legati alla religione cattolica, tra i quali gli ultimi tre papi: Giovanni Paolo II, Benedetto XVI e Francesco.

La storia di Pompei si intreccia a doppia mandata con quella del Vesuvio, uno dei vulcani attivi più noti al





mondo e di fatto una delle immagini "iconiche" della Campania. Per il suo stato di quiescenza (l'ultima eruzione è avvenuta 79 anni fa), è tra i più studiati dagli esperti, considerata anche la pericolosità, in quanto attorno alle sue pendici si sono sviluppati ampi agglomerati urbani, con una popolazione stimata nella cosiddetta zona rossa (l'area a maggiore rischio) che si aggira sui 700.000 abitanti. L'altezza massima, relativa al grande cono, è 1.281 metri, vetta che può essere raggiunta solo a piedi. Il Vesuvio è posto nell'omonimo parco nazionale istituito nel 1995. Sono undici i sentieri naturalistici presenti: quello più noto è "La salita al cratere del Vesuvio", che di fatto rappresenta il percorso che porta fino alla sommità del gran cono. Gli altri sono: la valle dell'inferno, i Cognoli di Ottaviano, la traversata del monte Somma, la riserva naturale Tirone-Alto Vesuvio, la strada Matrone, il vallone della profica, lungo il tragitto

del trenino a cremagliera, il fiume di lava, l'Olivella, la pineta di Terzigno. Nel 2018 i visitatori del vulcano sono stati quasi 700mila, con un incremento del 9,12% rispetto all'anno precedente. Dopo lo stop causato dalla pandemia, nel 2022 coloro che hanno staccato un biglietto d'ingresso per arrivare al gran cono sono risultati essere più di 500mila.

POMPEII AND VESUVIUS, THE POSTCARDS OF CAMPANIA

Archaeological excavations, religious devotion, food and wine specialties: these are what make Pompeii one of the most desirable destinations for visitors who draw their attention to Campania.

There is no doubt that the most popular site is the archaeological area. The excavations have in fact returned the remains of the ancient city buried by the Plinian eruption of '79 AD, which in fact buried under a blanket of ashes and lapilli all the civilization (houses, lands, means and of course people) that lived on the slopes of Vesuvius. The findings began upon orders of Charles III of Bourbon and represent some of the most important evidence of Roman life.

Most of the artifacts recovered over the years (from



everyday objects to frescoes, mosaics and statues) are preserved at the Archaeological Museum of Naples and, to a lesser extent, at the Antiquarium of Pompeii. Thanks to the enormous amount of material recovered, scholars and experts have been able to reconstruct the customs and habits - as well as the eating habits and arts - of the citizens who inhabited those places 2000 years ago.

Since 2017, the entire area of the archaeological excavations has become part of the list of heritage sites of humanity by UNESCO. The numbers also speak for themselves: in 2019, the year before the pandemic, the entries to the excavations had been nearly 4 million (3,805,094 to be exact). After two years of inevitable reduction in inflows, in 2022, admissions returned almost to pre-Covid levels,





approaching a total of 3 million (2,972,159).

Of particular importance is the pontifical sanctuary of the Blessed Virgin of the Holy Rosary, one of the most important and visited places of religious cult in Italy. Many personalities associated with the Catholic religion have visited this place, including the last three popes: John Paul II, Benedict XVI and Francis.

Pompeii's history is double entwined with that of Mount Vesuvius, one of the most active and famous volcanoes in the world and in fact one of the "iconic" images of Campania. Due to its state of quiescence (the last eruption occurred 79 years ago), it is among the most studied by experts, given its dangerousness: large urban areas have developed around its slopes, with an estimated population in the so-called red zone (the area at greatest risk) of around 700,000 inhabitants. The maximum height, relating to the great cone, is 1,281 meters, a peak that can only be reached by foot. Vesuvius is placed in the homonymous national park established in 1995. There are eleven natural trails there: the best known is "The ascent to the crater of Vesuvius," which actually represents the path leading to the top of the great cone.

The others are the Valley of Hell, the Cognoli of



Ottaviano, the crossing of Mount Somma, the Tirone-Alto Vesuvius natural reserve, the Matrone Road, the Valley of Profica (which is along the route of the cogwheel train, the lava river, Olivella, the pine forest of Terzigno. In 2018, there were almost 700,000 visitors, an increase of 9.12% over the previous year. After the stop caused by the pandemic, in 2022, those who bought an entrance ticket to get to the grand cone turned out to be more than 500,000.



LA CANTINA DEL VESUVIO

“Vendere il vino direttamente in cantina e accogliere turisti e tutti quelli che hanno voglia di conoscere il nostro territorio e le nostre uve. Questo era il mio sogno. Questo è quello che ho realizzato seguendo le orme dei miei genitori che hanno cominciato l'attività nel 1930”. A parlare è Maurizio Russo, titolare della Cantina del Vesuvio, punto di riferimento per chi visita la zona del parco nazionale del Vesuvio e intende provare i sapori del vino prodotto in questa zona.

La struttura è infatti la tappa ideale per una pausa tra la visita agli scavi di Pompei e il cratere del vulcano più famoso al mondo. Non a caso è posta a 5 minuti da Pompei e Torre del Greco, 10 dagli scavi di Ercolano, 20 da Napoli Centro ma anche 40 minuti da Sorrento e 60 da Positano.

Qui in particolare, è possibile degustare il rinomato Lacryma Christi, varietà di vino prodotta alle pendici del Vesuvio fin dagli antichi romani e che dal 1983 gode della denominazione di origine controllata (Doc).

L'azienda agricola vitivinicola Cantina del Vesuvio si trova in via Panoramica, 15 a Trecase.

Tel.: 081.5369041 – 081.3507001

Email: info@cantinadelvesuvio.it

Sito web: www.cantinadelvesuvio.it

LA CANTINA DEL VESUVIO

“Selling wine directly in the winery and welcoming tourists and all those who want to know our territory and our grapes: This was my dream. This is what I have achieved following in the footsteps of my parents who started the business in 1930.” This is Maurizio Russo, owner of Cantina del Vesuvio, a reference point for those who visit the area of the Vesuvius National Park and intend to try the flavors of the wine produced in this area.

The facility is in fact the ideal stop for a break in between visiting the excavations of Pompeii and the crater of the world's most famous volcano. Not surprisingly, it is located 5 minutes from Pompeii and Torre del Greco, 10 from the ruins of Herculaneum, 20 from Naples Center but also 40 minutes from Sorrento and 60 from Positano.

Here, in particular, it is possible to taste the renowned Lacryma Christi, a variety of wine produced on the slopes of Vesuvius which dates back to the ancient Romans and that, since 1983, it is granted the controlled designation of origin (DOC).

La Cantina del Vesuvio winery is located at Via Panoramica, 15 in Trecase.

Tel: +39 081.5369041 - +39 081.3507001

Email: info@cantinadelvesuvio.it

Web site: www.cantinadelvesuvio.it



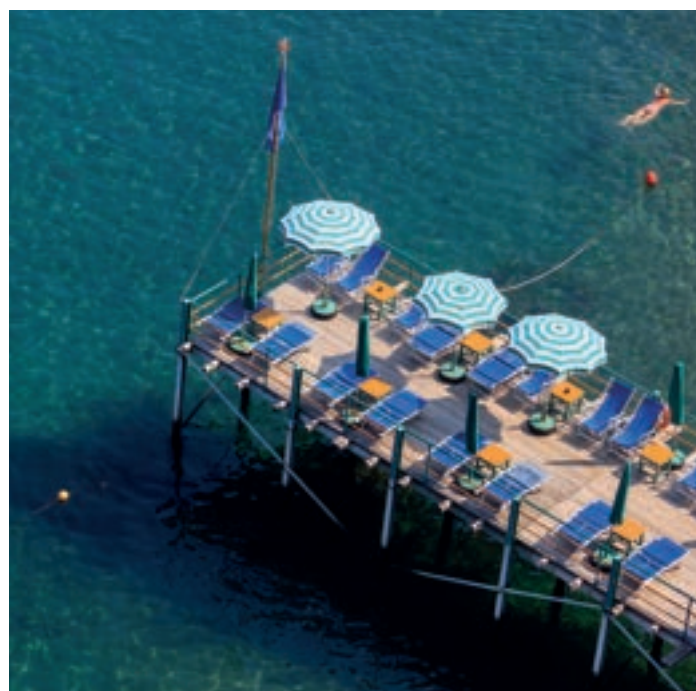


PENISOLA SORRENTINA, META RINOMATA

Compresa nel territorio che dai Monti Lattari porta fino all'area di Punta Campanella, la penisola sorrentina è per i suoi tanti visitatori annuali un luogo magico sia in termini naturalistici, sia per la grande storia che tali location riescono a racchiudere. Non a caso, questa zona è tra le più gettonate dai turisti, non soltanto per ciò che concerne la Campania.

La città più famosa, dalla quale prende il nome l'intera area, è ovviamente Sorrento. Tra le sue principali caratteristiche, c'è sicuramente il centro storico, che presenta ancora il tracciato ortogonale delle arterie di origine romana, con cardì e decumani, mentre verso monte è circondata dalle mura cinquecentesche. Tra i luoghi più ammirati, vi sono il duomo, riedificato nel XV secolo, e la chiesa di San Francesco d'Assisi, che presenta un importante chiostro trecentesco. Attigua a quest'ultima struttura religiosa, c'è una villa comunale molto frequentata perché presenta tra l'altro una straordinaria vista sul mare del Golfo.

Nel museo Correale di Terranova sono esposte collezioni di reperti di epoca greca e romana e porcellane di Capodimonte, con una sezione dedicata alla pittura del periodo che va dal XVII al XIX secolo.



Molto apprezzata dalle persone che soggiornano in penisola sorrentina, è senz'altro la proposta gastronomica: tra i sapori tradizionali, possono essere annoverati il provolone del Monaco, la pasta di Gragnano e il limone di Sorrento, quest'ultimo esaltato tra l'altro in un dolce tipico: la delizia al limone.

SORRENTO PENINSULA, A RENOWNED DESTINATION

Comprised within the territory that leads from the Lattari Mountains to the area of Punta Campanella, the peninsula of Sorrento, for its many annual visitors, it is considered a magical place, both in terms of nature and the great history that such locations manage to encompass. Not surprisingly, this area is among the most popular among tourists, not only as far as Campania is concerned. The most famous city, from which the entire area takes its name, is of course Sorrento. Among its main features, there is definitely the historic center, which has still the orthogonal layout of the of the ancient Roman streets, with cardo and decumani, while - towards the upstream - it is surrounded by the 16th-century walls. Among the most admired sights there is the cathedral,

rebuilt in the 15th century, and the church of St. Francis of Assisi, which features an important 14th-century cloister. Adjacent to the latter religious structure, there is a very popular municipal villa, as it presents - among other things - an extraordinary view of the Gulf.

The Correale di Terranova museum displays collections of artifacts from the Greek and Roman periods and Capodimonte porcelain, with a section devoted to paintings from the period stretching from the 17th to the 19th century.

Highly appreciated by people staying on the Sorrento Peninsula, is undoubtedly the proposed gastronomy: traditional flavors include provolone del Monaco cheese, "Gragnano" pasta and the Sorrento lemon, which is glorified in a typical dessert: the "Delizia al Limone".





**NAVIGAZIONE
LIBERA DEL GOLFO**



ORARI (TUTTI I GIORNI DAL 1 MAGGIO AL 31 OTTOBRE 2023)
TIMETABLES (DAILY FROM MAY 01 TO OCTOBER 31, 2023)

CASTELLAMMARE DI STABIA > SORRENTO	08:20
SORRENTO > CASTELLAMMARE DI STABIA	18:35



LA «DIVINA COSTIERA» AMALFITANA

Riconosciuta come patrimonio dell'umanità dall'Unesco dal 1997, la costiera amalfitana è rinomata nel mondo per le sue tante bellezze paesaggistiche. Compresa per un ampio tratto della costiera tirrenica posto nella provincia di Salerno, è situata ad est della penisola sorrentina ed è compresa tra le città di Positano e Vietri sul mare.

L'intera area prende il nome dalla città di Amalfi, che è una delle quattro storiche Repubbliche Marinare (nota la sfida con le altre tre, Genova, Pisa e Venezia, nella storica regata che si ripete ogni anno e che periodicamente si tiene anche da queste parti). Nei tempi antichi, il territorio costituì parte dell'Impero Romano, come del resto è testimoniato dalla

presenza di diverse ville patrizie, la più grande delle quali si trova a Minori.

Le sue prerogative naturali l'hanno resa, specie a partire dal secondo dopoguerra, una delle mete preferite del jet set mondiale, tanto da essere soprannominata la «Divina Costiera». Da queste parti si ricordano i soggiorni tra gli altri di Jacqueline Kennedy, del re Vittorio Emanuele III di Savoia, di Gianni Agnelli, Roberto Rosselli, Grace Kelly, Ingrid Bergman, Paul Newman e Leonardo Di Caprio.

La Costiera Amalfitana è nota anche per alcuni prodotti tipici. Uno di questi è il limoncello, caratteristico liquore. Restando ai piaceri del palato, da segnalare le alici e la relativa colatura di Cetara. Inoltre, molto apprezzate sono le ceramiche di Vietri sul mare.



ORARI (TUTTI I GIORNI DAL 1 MAGGIO AL 31 OTTOBRE 2023)
TIMETABLES (DAILY FROM MAY 01 TO OCTOBER 31, 2023)

CASTELLAMMARE DI STABIA > POSITANO	08:20
POSITANO > CASTELLAMMARE DI STABIA	17:50
CASTELLAMMARE DI STABIA > AMALFI	08:20
AMALFI > CASTELLAMMARE DI STABIA	17:05

THE «DIVINE AMALFI» COAST

Awarded as a UNESCO World Heritage Site since 1997, the Amalfi Coast is renowned worldwide for its many beautiful landscapes. Covering a large stretch of the Tyrrhenian coastline placed in the province of Salerno, it lies to the East of the Sorrento Peninsula and it is located between the towns of Positano and Vietri sul mare.

The entire area is named after the town of Amalfi, which is one of the four historic Maritime Republics (The competition against the three others Republics - Genoa, Pisa and Venice - is recalled in the traditional regatta that is held every year and which is also periodically organized in each location). Historically, the territory was part of the Roman Empire, as it is testified by the presence of several patrician mansions, the largest of which is located in Minori.

Its natural attributes have turned it, especially since the Second World War, into one of the favorite destinations of the world jet set, so much so that it has been named "Divine Coast." In these surroundings we remember the sojourns of, among others, Jacqueline Kennedy, King Vittorio Emanuele III of Savoy, of Gianni Agnelli, Roberto Rosselli, Grace Kelly, Ingrid Bergman, Paul Newman and Leonardo Di Caprio.

The Amalfi Coast is also known for several typical products. One of these is limoncello, a characteristic liquor. Continuing with the delights of the palate, anchovies are worth mentioning, along with and the characteristic "colatura di Cetara". Also, the ceramics of Vietri sul mare are highly appreciated.





CAPRI, IL «SALOTTO DEL MONDO»

LO SCRITTORE LA CAPRIA NE ESALTAVA LA STORIA,
AMMIRATA DAI TURISTI PER LA GROTTA AZZURRA E I FARAGLIONI

«S e è vero che ci sono nel mondo isole belle come Capri, nessuna isola, nessuna al mondo può vantare una storia come quella di Capri». Prendiamo spunto da una frase dello scrittore Raffaele La Capria per parlare di quella che è l'isola più nota del Golfo di Napoli.

Dal nome latino Capreae o da quello greco Καπρίαί, a seconda che si consideri più antico il primo piuttosto che il secondo, si può pensare che sia stata chiamata così per l'abbondante presenza di capre. Suddivisa in Capri e Anacapri, l'isola rappresenta una delle mete più gettonate delle estati mondane, non solo per ciò che concerne l'Italia. Tanti i locali frequentati da vip e viaggiatori in, che rendono Capri un luogo magico per diversi mesi l'anno.

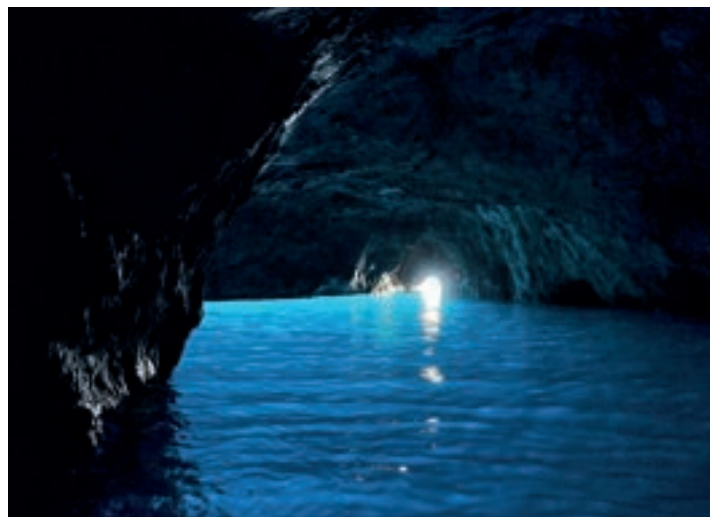
Magica è anche la Grotta Azzurra. L'isola infatti ha origini carsiche: inizialmente era unita alla penisola sorrentina, un «collegamento» terrestre poi sommerso dal mare, così da separarla definitivamente dalla terraferma. La Grotta Azzurra è appunto una cavità carsica: il suo rilancio si deve alla visita effettuata nel 1826 dell'artista tedesco August Kopisch, che ne esaltò la particolare luce esterna che, filtrando, crea una tonalità di blu che ne caratterizza l'ingresso.

Particolari sono poi i celebri Faraglioni, isolotti rocciosi posti a poca distanza dalla riva che creano un effetto scenografico e paesaggistico che finisce spesso negli scatti dei tanti turisti che ogni anno sbarcano sull'isola. La cima più alta è invece il monte Solaro, la cui vetta è posta a quasi 600 metri (589 per la precisione) sopra



il livello del mare. Qui è possibile ammirare quasi novecento diverse specie vegetali, tra le quali l'acanto, il corbezzolo, l'erica, il ginepro, la ginestra, il leccio, il mirto e, a quota più alta, lo smilace.

Il luogo per eccellenza della mondanità è invece la famosa Piazzetta, al secolo piazza Umberto I. Qui svetta la torre campanaria, oggetto di un importante restauro avvenuto nel 2010. A contribuire alla trasformazione di questa area, in passato destinata ad ospitare il mercato locale, fu l'intuizione negli anni trenta del secolo scorso, di Raffaele Vuotto, che qui aprì il Gran Caffè Vuotto, seguito successivamente da altri imprenditori. Oggi la «Piazzetta» è considerata un autentico «salotto del mondo».







**NAVIGAZIONE
LIBERA DEL GOLFO**

ORARI (TUTTI I GIORNI DAL 1 MAGGIO AL 3 NOVEMBRE 2023)
TIMETABLES (DAILY FROM MAY 01 TO NOVEMBER 03, 2023)

CASTELLAMMARE DI STABIA > CAPRI (VIA SORRENTO)	07:50
CASTELLAMMARE DI STABIA > CAPRI (VIA SORRENTO)	08:25
CAPRI > CASTELLAMMARE DI STABIA (VIA SORRENTO)	17:45

CAPRI, THE «WORLD'S LIVING ROOM»

THE WRITER LA CAPRIA EXALTED THE HISTORY OF THE ISLAND, ADMIRER BY TOURISTS FOR THE BLUE GROTTO AND THE FARAGLIONI ROCKS

“ If it is true that the world can show off many islands as beautiful as Capri, we must say that no island in the world can boast a history like that of Capri.” We take our cue from a quote by author Raffaele La Capria to talk about the most famous island in the Gulf of Naples. From its Latin name Capreae, or from the Greek name

Καπρῆαι - depending on whether one considers the former rather than the latter to be more ancient - it is thought that the island was named for the abundant presence of goats. Divided into Capri and Anacapri, the island represents one of the most mundane summer destinations, not only for Italy. Many clubs are populated by VIPs and travelers, and that makes Capri





a magical place for several months of the year.

Magical, such as the Blue Grotto. In fact, the island has karst origins: initially, it was attached to the Sorrentine Peninsula, a "connection" that was later submerged by the sea, thus separating it permanently from the mainland. The Blue Grotto is precisely a karst cavity: its revival is due to the 1826 visit from the German artist August Kopisch, who exalted its singular external light that, as it filters through it, creates a shade of blue that is characteristic of its entrance. Faraglioni are also a famous peculiarity: these rocky islets located a short distance from the shore, create a scenic effect that often ends up in the shots snapped by the many tourists that visit the island each year. The highest mountain peak, on the other hand, is



Mount Solaro, whose peak is located almost 600 meters (589 to be precise) above sea level. Here, it is possible to admire nearly nine hundred different plant species, including acanthus, arbutus, heather, juniper, broom, holm oak, myrtle and, at higher altitudes, smilax.

The place of excellence for mundanity is the famous Piazzetta, known as Piazza Umberto I, instead. This is where the bell tower - which underwent a major restoration in

2010 - stands. Contributing to the transformation of this area, formerly intended to host the local market, was the intuition of Raffaele Vuotto in the 1930s, who opened the Gran Caffè Vuotto here, which was later followed by other entrepreneurs. Today the "Piazzetta" is considered an authentic "living room of the world".

ISCHIA E PROCIDA, BELLEZZE DEL GOLFO

Due bellezze incastonate nel Golfo di Napoli. Diverse per dimensioni, simili per fascino: Ischia e Procida sono località straordinarie, punto di riferimento per tanti vacanzieri nei mesi estivi ma molto gettonate anche in periodi meno caldi dell'anno.

Ischia è la maggiore delle isole Flegree ed è per popolazione la terza in Italia (ottava per estensione). L'isola ha origini vulcaniche, essendosi formata in seguito a svariate eruzioni. La forma a cono, dove si erge il Monte Epomeo, e la posizione nel Mar Tirreno, favoriscono un clima mite. Noto il castello aragonese, dove Alfonso V d'Aragona si stabilizzerà dal 1423, in attesa di poter conquistare Napoli. Molto rinomati nella frazione di Forio, i giardini La Mortella, voluti da Susana Walton, moglie del compositore inglese William. Ma è sicuramente il turismo termale una delle prerogative principali di Ischia: le sue acque vengono infatti utilizzate sin dall'antichità per le loro proprietà, tanto da rendere l'isola uno dei centri termali più importanti d'Europa.



Meno grande ma altrettanto rinomata è Procida: il nome deriva dall'espressione romana Prochyta, che secondo molti trae origine da Prima Cyme (prima di Cuma). Assai caratteristico è il porto di Marina Grande, tra le sue principali "cartoline naturali". Noto poi il borgo Terra Murata, dove è presente il Castello d'Avalos, la cui costruzione nel 1563 fu promossa dal cardinale Innico d'Avalos d'Aragona. Nel 2022 l'isola ha vissuto un periodo di intense iniziative grazie al riconoscimento di capitale italiana della cultura.

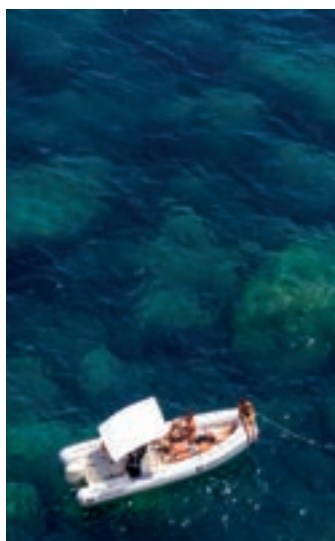


ISCHIA AND PROCIDA, BEAUTIES OF THE GULF

Two beauties set in the Gulf of Naples. Different in size, similar in charm: Ischia and Procida are extraordinary resorts, landmarks for many vacationers in the summer months but very popular during colder times of the year as well.

Ischia is the largest of the Phlegrean islands and the third largest in Italy by population (eighth by extension). The island has volcanic origins, having been forged as a result of several eruptions. It is characteristically cone-shaped, where Mount Epomeo rises, and its position in the Tyrrhenian Sea provides it with a mild climate.

Noteworthy is the Aragonese castle, where Alfonso V of Aragon settled from 1423, as he waited to be able to conquer Naples. Highly renowned in the village of Forio are La Mortella gardens, commissioned by Susana



Walton, wife of the English composer William. However, the thermal tourism is definitely one of the main assets of Ischia: in fact, its waters have been used since ancient times for their properties, so much so that it has made the island one of the most important thermal centers in Europe. Less large, but equally renowned, is Procida: the name derives from the Roman expression Prochyta, which -according to many- originates from Prima Cyme (before Cumae). The harbor of Marina Grande is very characteristic, and it is featured in many of its main "natural postcards." The Terra Murata village it is also well known,

which includes the Castello d'Avalos, whose construction in 1563 was promoted by Cardinal Innico d'Avalos of Aragon. In 2022 the island experienced a period of intense initiatives thanks to its recognition as the Italian capital of culture.

GUSTO

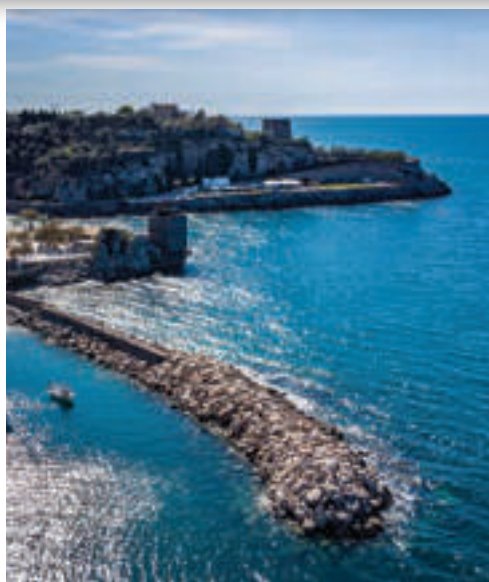
Mediterraneo



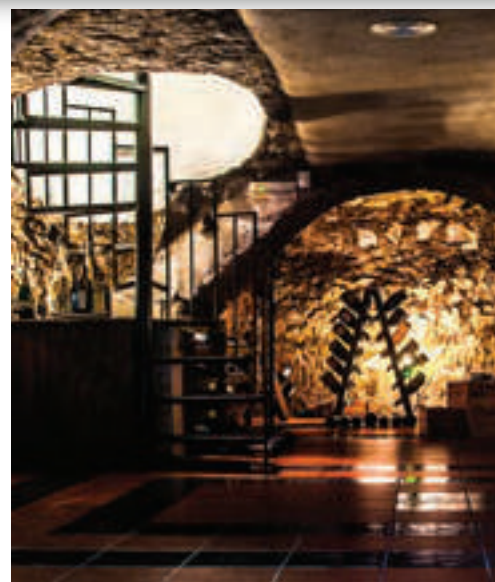
anemaecore



Da Bob Cook Fish



Marina di Puolo



Piazzetta Milù



anemaecore

Capri Night Life

info and contacts

+39 349 333 5935

+39 329 474 2508

e-mail

info@anemacore.com



Stabia



TAVERNA MAFALDA

www.mafaldahub.it

A due passi dalla stazione centrale della Circum-vesuviana, fa della tradizione il punto di forza. Non mancano spunti innovativi di un'ampia offerta che include anche la pizza.

A stone's throw from the Circumvesuviana central station, it makes tradition its strong point. It does not lack innovative ideas from a wide range of options that include pizza.



MAMMA MIA

www.facebook.com/mamma.mia.stabia

La cucina tipica, sapientemente rivisitata, fa del ristorante un luogo di accoglienza unico, grazie anche alla straordinaria cortesia del personale. Non manca la pizza, realizzata nel forno a legna.

The typical cuisine, skillfully revisited, makes the restaurant a unique place of hospitality, also thanks to the extraordinary cordiality of the staff as well. There is no shortage of pizza, made in a wood-fired oven.



PIAZZETTA MILU'

www.piazzettamilu.it

La stella Michelin e i 4 cappelli delle guide de L'Espresso testimoniano la qualità del ristorante. Tecnica, sperimentazione e divertimento fanno della cucina un'esperienza sempre nuova.

A Michelin star and 4 hats from L'Espresso guides testify to the restaurant's quality. Technique, experimentation and fun make cooking an ever-changing experience.



BACCANERA

www.baccaneraenotecawinebar.it

Nata per esaltare le migliori etichette vinicole, l'enoteca-winebar rende omaggio alle eccellenze del settore. Le ampie sale interne consentano ai clienti di essere "cullati" in ambienti suggestivi.

Created to exalt the best wine labels, the wine bar pays tribute to the excellence of the industry. Spacious indoor rooms allow customers to be "rocked" in picturesque surroundings.



IRISH PUB MARACANA'

www.maracanapub.it

L'atmosfera profuma di luppolo e malto. Piacere legati all'autenticità, che si ritrova anche negli ingredienti proposti in ogni singola ricetta, dove si incontrano scoperta e riscoperta.

The atmosphere smells of hops and malt. Delight related to authenticity, which is also found in the ingredients offered in every single recipe, where discovery and rediscovery meet.



BIKINI

www.ilbikini.com

Su una baia di inconfondibile bellezza, gli ospiti possono trascorrere un'appassionata esperienza tra amore per il territorio e ricerca costante di nuove esperienze gastronomiche.

On a bay of distinctive beauty, guests can enjoy a passion-filled experience between love of the land and the constant search for new gastronomic experiences.



BANCO 41

www.facebook.com/banco41

Ottima brace, dove i sapori delicati del mare e quelli genuini della terra vengono esaltati dall'originalità delle proposte quotidiane. Esaltante il banco con i prodotti in esposizione.

Excellent barbecue, where the delicate flavors of the sea and the genuine flavors of the land are enhanced by the originality of the daily proposals. The counter with the products on display is elating.



CHALET MARIAROSARIA

www.facebook.com/people/Chalet-Mariarosaria/100063789272474/

Ideale per una serata spensierata, fa dell'offerta di mare una delle sue caratteristiche principali. Assai apprezzati anche le proposte di terra e il vino della casa.

An ideal place for a carefree evening, it makes the seafood offer one of its main features. The earth proposals and the house wine are also highly appreciated.



Il carciofo di Schito

Il carciofo di Castellammare è un sottotipo della varietà *romanesco*, da cui si differenzia per l'epoca di produzione anticipata e il colore delle bratte, verdi con sfumature viola. Il carciofo di Schito è presidio Slow Food carciofo Violetto. Il presidio Slow Food indica tutti quei prodotti selezionati attentamente dalla Fondazione Slow Food. Un'associazione (chiaramente no profit) impegnata continuamente nella valorizzazione di prodotti alimentari genuini e sani.

La sua origine affonda le radici nell'epoca romana: una frazione di Castellammare di Stabia, Schito, era considerata al tempo particolarmente vocata all'orticoltura. Prova ne è il fatto che la zona, non lontana da Pompei, era identificata con il toponimo "orti di Schito".

Un'altra particolarità è data dall'antica tecnica colturale, tradizionalmente associata a tale varietà. Era uso, infatti, coprire la prima infiorescenza apicale (mamma o mammoletta) con coppette di terracotta (pignatte o pignattelle) realizzate a mano da artigiani locali. La protezione dai raggi del sole, assicurata dalla pignatta nella fase di accrescimento del carciofo, lo rende particolarmente tenero e chiaro.

L'ortaggio è particolarmente apprezzato per la sua eccellente qualità: è privo di spine e con grandi infiorescenze rotonde, le sue foglie sono particolarmente tenere, per questo si possono mangiare anche crude.

Il "Carciofo degli Orti di Schito", celebrato nel periodo della sua raccolta con la "Sagra del Carciofo", è legato per tradizione alla secolare ricorrenza della festa religiosa di "Maria Santissima Annunziata", celebrata nell'omonima parrocchia (situata al bivio che da via Annunziatella, conduce a via Schito e a via Pioppaino).

The Schito artichoke

The Castellammare artichoke is a subtype of the *romanesco* variety, from which it differs in the time of early production and the color of the stems, green with purple hues. The Schito artichoke is a presidium of Slow Food Violet Artichoke. The Slow Food presidium indicates all those products carefully selected by the Slow Food Foundation. This is an association (clearly non-profit) continuously committed to the valorization of genuine and healthy food products. Its origin is rooted in Roman times: a hamlet of Castellammare di Stabia, Schito, was considered at the time to be particularly suited to horticulture. Proof of this is the fact that the area, not far from Pompeii, was identified with the toponym "orti di Schito."

Another peculiarity is the ancient cultivation technique traditionally associated with this variety. It was used, in fact, to cover the first apical inflorescence ("mamma" or "mammoletta") with terracotta cups ("pignatte" or "pignattelle") handcrafted by local artisans. The protection from the sun light, provided by the pignatta during the artichoke's growth phase, makes it particularly tender and clear.

The vegetable is especially valued for its excellent quality: it is thornless and has large round inflorescences, its leaves are particularly tender, which is why they can also be eaten raw.

The "Orti di Schito Artichoke," celebrated at the time of its harvest with the "Artichoke Festival", is traditionally linked to the centuries-old religious festival of "Maria Santissima Annunziata", celebrated in the namesake parish (located at the crossroads that from via Annunziatella, leads to via Schito and to Pioppaino street).



La storia dei biscotti stabiesi

di Pino Sangiovanni

Il biscotto di Castellammare affonda origini antichissime, le varie famiglie di artigiani stabiesi hanno gelosamente custodito e tramandato la ricetta per vari decenni, fino ad arrivare ai giorni nostri. Secondo le fonti popolari, correva l'anno 1848 quando i fratelli Giovanni e Francesco Riccardi lo inventarono e lo modellarono, dandogli la sua forma classica a sigaro. All'epoca, la scoperta di questi biscotti fece affluire in città molti visitatori appositamente per assaggiarli.

Un altro punto vendita storico di Castellammare è il biscottificio Maresca. Pasquale Maresca, una delle colonne portanti delle attività, ha raccontato gli inizi del lavoro familiare e il modo in cui preferisce realizzare il prodotto: "I biscotti sono nati nella seconda metà dell'800, prima si producevano soltanto gallette e biscotti al burro. Il capostipite Vincenzo Maresca, nell'immediato dopoguerra, iniziò a produrre questi biscotti, aprendo il primo punto vendita nel centro antico di Castellammare".

Il Biscottificio Cascone nasce invece nel 1908, dalla nobile passione di Vincenzo Cascone e di sua moglie Carmela, dediti all'inizio soprattutto alla produzione di pane e gallette, i famosi "biscotti di mare" che i marinai portavano sulle navi come scorta alimentare fin dall'antichità. Solo in seguito, negli anni '20, con la nascita delle figlie, la produzione si arricchisce con il tipico biscotto dall'inconfondibile aroma di burro e vaniglia, e nasce il "frullo", biscotto di pasta frolla ricoperto di zucchero semolato, ideale per essere inzuppato nel latte.

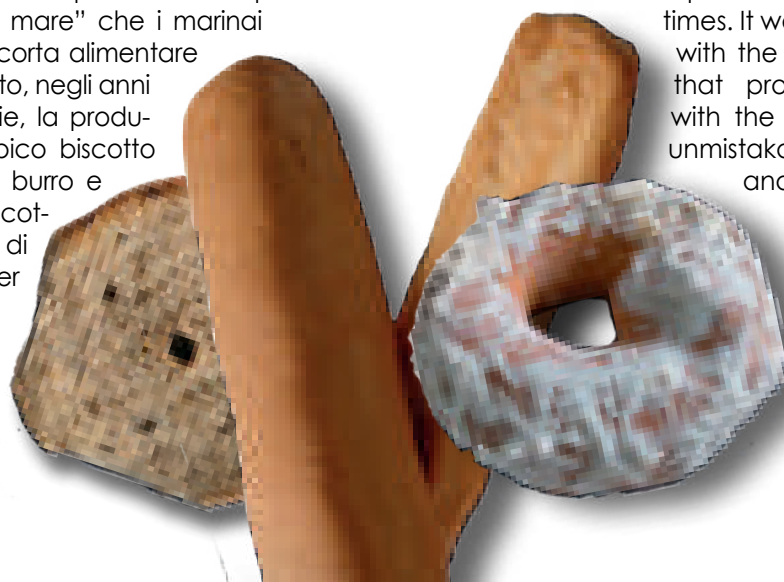
The history of Stabiese cookies

The cookie of Castellammare has very ancient origins; the various families of Stabiese artisans have jealously guarded and handed down the recipe for several decades, right up to the present day. According to popular sources, it was the year 1848 when brothers Giovanni and Francesco Riccardi invented and shaped it, giving it its classic cigar shape. At that time, the discovery of these cookies made many visitors flock to the town specifically to taste them.

Another historic outlet in Castellammare is the Maresca cookie factory. Pasquale Maresca, one of the mainstays of the business, narrated the beginnings of the family's work and the way he prefers to make the product: "Biscuits were born in the second half of the 1800s, before that they only made galettes and butter cookies. The progenitor Vincenzo Maresca, in the immediate postwar period, began to produce these cookies, opening the first store in the old center of Castellammare."

Biscottificio Cascone, on the other hand, was born in 1908, from the noble passion of Vincenzo Cascone and his wife Carmela, dedicated at first especially to the production of bread and galettes, the famous "sea cookies" that sailors carried on ships as a food supply since ancient

times. It was only later, in the 1920s, with the birth of their daughters, that production was enriched with the typical cookie with the unmistakable aroma of butter and vanilla, and the "frullo," a shortbread cookie covered with caster sugar and ideal for dipping in milk, was born.





Area vesuviana



CANTINA DEL VESUVIO

www.cantinadelvesuvio.it

Dal 1930 un impegno quotidiano per creare un luogo dove la produzione vinicola si unisce all'accoglienza. Il resto lo fanno le degustazioni in un ambiente davvero unico.

Since 1930, there has been a daily commitment to create a place where wine production combines with hospitality. The tastings in a truly unique setting do the trick.



IL PRINCIPE

www.ilprincipe.com

La filosofia di cucina sposa la cultura e la tradizione napoletana, senza mai far mancare cenni storici sapientemente reinterpretati in chiave moderna dello chef e patron Gian Marco Carli.

The cooking philosophy embraces Neapolitan culture and tradition, without ever failing to mention hints of history skillfully reinterpreted in a modern key by chef and patron Gian Marco Carli.



TAVERNA 49 typical Italian pizzeria

www.facebook.com/taverna49

Dalla pizzeria gourmet alla braceria, dalle birre alla spina a quelle di produzione artigianale, dai primi piatti ai dolci di propria produzione, un'offerta di qualità adatta a tutti i palati.

From gourmet pizzeria to steakhouse, from draft beers to craft beers, from pasta dishes to home-made desserts, a quality range suitable for all palates.



JOSE' RESTAURANT

www.joserestaurant.it

Non c'è miglior spiegazione, di quella data dai proprietari: "Il nostro più grande obiettivo è farvi sentire come a casa. La cucina è il mezzo con cui vi comunichiamo le nostre radici".

There is no better explanation, than that given by the owners, "Our greatest goal is to make you feel at home. The kitchen is the means by which we communicate our roots to you."



PASTABAR LEONESSA

www.pastabarleonessa.it

Il locale, nato dall'esperienza dei fratelli Leonessa, è ideale dal punto di vista commerciale per l'appeal dell'offerta e l'atmosfera gioiosa, capace di mettere gli avventori a proprio agio.

The restaurant, born from the experience of the Leonessa brothers, is commercially ideal for the appeal of the offerings and the joyful atmosphere, capable of putting customers at ease.

ABOVALL

A
C
GROUP

CUSTOMERS



ristorante **tasso**

www.ristorantetasso.com

Via Correale, 11/d 80067 Sorrento (NA)

tel. +39 081 878 5809



RISTORANTE
BAGNI
SANT'ANNA

www.ristorantebagnisantanna.com

Via del Mare (Marina Grande) - Sorrento (NA)

tel. 081 8074178

DA BOB
COOK FISH
SORRENTO

www.dabobcookfish.com

Largo Parsano Vecchio, 16, Sorrento (NA)

tel. 081.17783873



Ho dei gusti semplicissimi:
mi accontento sempre
del meglio!

Oscar Wilde

ELLEGROUP
F.III LEONESSA





PENISOLA SORRENTINA



TERRAZZA BOSQUET
One Michelin Star Luxury Hotel
Grand Hotel Excelsior Vittoria
www.terrazzabosquet.exvitt.it

Il menu è un'elegante proposta gourmet realizzata utilizzando prodotti di primissima scelta. Non c'è luogo migliore per ammirare panorami unici e per vivere una raffinata esperienza culinaria.

The menu features an elegant gourmet proposal made by using the finest products. There is no better place to admire unique views and enjoy a fine dining experience.



CIRCOLO DEI FORESTIERI
www.circolodeiforestieri.com

Una splendida terrazza con vista del Golfo di Napoli: ecco la principale caratteristica di questo ristorante, che fa di una proposta ricca e variegata il proprio importante biglietto da visita.

A splendid terrace overlooking the Gulf of Naples: this is the main feature of this restaurant, which makes a rich and variegated proposal its important business card.



RISTORANTE CARUSO
www.ristorantemuseocaruso.com

Il prestigio della cucina d'autore riscopre l'emozione del gusto. Il menu propone varie combinazioni, sperimentazioni curiose in un dialogo gustoso senza fine tra tradizione e innovazione.

The prestige of signature cuisine rediscovers the emotion of taste. The menu offers various combinations, curious experiments in a flavorful, endless dialogue between tradition and innovation.



IL BUCO
www.ilbucoristorante.it

Non un semplice ristorante: un mondo. Luogo unico, dove ogni dettaglio è curato nei minimi particolari. Occasione per fare un'esperienza di gusto intensa ed avvolgente.

Not just a restaurant: a whole world. A unique place, where every detail is carefully catered in the smallest details. An opportunity to have an intense and immersive tasting experience.



IL TASSO
www.ristorantetasso.com

Un ristorante estremamente versatile, in grado di soddisfare chi vuole provare i sapori genuini della penisola sorrentina o una pizza, rigorosamente cotta nel forno a legna.

An extremely versatile restaurant, capable of satisfying those who want to try the genuine flavors of the Sorrento peninsula or a pizza, rigorously cooked in a wood-fired oven.



BAGNI SANT'ANNA
www.ristorantebagnisantanna.com

In un luogo incantevole, i proprietari hanno lanciato nel 2014 una sfida che ha subito riscosso successo, grazie a piatti sapientemente preparati con il pescato del giorno e i prodotti del territorio.

In an enchanting location, the owners launched a challenge in 2014 that has immediately met with success, thanks to dishes expertly prepared with the catch of the day and the products of the area.



PENISOLA SORRENTINA



DA BOB COOK FISH

www.dabobcookfish.com

Sapori del pescato locale, atmosfera che richiama il mare, sessanta posti a sedere e un'importante garanzia: l'esperienza e la tradizione sono poste al servizio della clientela.

Flavors of local catch, an atmosphere that evokes the sea, sixty seatings and an important guarantee: experience and tradition are placed at the service of customers.



CANTUCCIO MASSA CENTRO

sea-view garden pizzeria

www.facebook.com/Ristorantecantuccio

Passione ed amore: sono le caratteristiche fondamentali del lavoro quotidiano, svolto per trovare il perfetto connubio tra qualità gastronomiche e sapori della tradizione.

Passion and love: these are the fundamental characteristics of the daily work done in finding the perfect combination of gastronomic quality and flavors of the tradition.



I 4 PASSI

www.ristorantequattropassi.it

Il profumo della costiera, il sapore della Baia di Nerano e il colore della penisola, sono arricchiti dall'equilibrio di una ricetta perfetta e dalla continua ricerca della perfezione.

The scent of the coast, the flavor of the Bay of Nerano and the color of the peninsula are enriched by the balance of a perfect recipe and the continuous search for perfection.



PARLATO RESTAURANT

www.parlatorestaurant.com

Qualità delle materie prime, stagionalità del menu e valorizzazione dei prodotti locali: tutto in una location a due passi da uno degli scorci più suggestivi della penisola sorrentina.

Raw ingredients quality, menu seasonality and enhancement of local products: all in a location a stone's throw from one of the most striking views of the Sorrentine Peninsula.





NOVEMBRE 2023

**ALL'OMBRA
DEL VESUVIO**

APRILE 2024

**SULLE COSTE
DEL PORTOGALLO**



**OLTRE I CONFINI... DAL MARE ALL'OCEANO
MILLE MIGLIA NAUTICHE DI BACCALÀ**

INFORMARE PROMUOVERE TUTELARE

info@cookingcongress.com - www.cookingcongress.com



Associazione Ristoratori Lubrensi



Le Colline Lubrensi



www.associazioneristoratorilubrensi.com



Marina di Puolo, paradiso terrestre

Tipica zona di pescatori, presenta una delle spiagge più belle di Massa Lubrense. La vicinanza con la penisola sorrentina favorisce un ambiente suggestivo, in cui perdersi tra escursioni incantevoli, via mare e attraverso sentieri circondato di limoneti, uliveti e giardini fioriti, con vedute caratteristiche del Vesuvio. Marina di Puolo è un delizioso borgo a metà strada tra Capo di Massa e Capo di Sorrento. Presenta mattonelle colorate indiano dall'alto lungo la strada per raggiungere il mare, lì dove si trovano i parcheggi sulla parte sopraelevata. Giunti a destinazione, è possibile passeggiare lungo la spiaggia e osservare i pescatori a distanza, alle prese con il pescato del giorno, oppure fermarsi in riva al mare per degustare le specialità del posto. I ristoranti del piccolo borgo si contraddistinguono per la preparazione di piatti basati sulle tipicità stagionali della terra e del mare e non mancano ricette saporite della tradizione locale. I ristoranti qui hanno profonde radici e la gestione è familiare, tutti pronti a deliziare con sorrisi e semplicità ma con tanta bontà nel piatto!



Marina di Puolo, heaven on earth

A Typical fishing area, it has one of the most beautiful beaches in Massa Lubrense. Its proximity to the Sorrentine peninsula favours a suggestive environment in which to lose oneself in enchanting excursions, by sea and through paths surrounded by lemon as well olive groves and flower gardens, with characteristic views of Vesuvius. Marina di Puolo is a delightful village halfway between Capo di Massa and Capo di Sorrento. Coloured tiles indicate from above the road to the sea, where parking spaces are located on the elevated part. Once there, you can walk along the beach and watch the fishermen at a distance, grappling with the catch of the day, or stop by the seashore to taste the local specialities.

The restaurants in the small village are characterised by the preparation of dishes based on the seasonal produce of the land and sea, and there is no shortage of tasty recipes from the local tradition. The restaurants here have deep roots and the management is family-run, all ready to delight with smiles and simplicity but with plenty of goodness on the plate!



COSTIERA AMALFITANA



LA SPONDA, One Michelin Star
Remme Hotel Sirenuse
www.sirenuse.it

Ispirata dalle grandi tradizioni culinarie napoletane, la cucina mediterranea di uno dei ristoranti più romantici della Costiera si basa rigorosamente su ingredienti freschi, stagionali e locali.

Inspired by the great culinary traditions of Naples, the Mediterranean cuisine of one of the most romantic locations on the Coast is based strictly on fresh, seasonal and local ingredients.



ZASS, One Michelin Star
Luxury Hotel San Pietro
www.ilsanpietro.it

I piatti incarnano la ricerca di purezza, armonia e raffinatezza: "quadri contemporanei" legati alla tradizione gastronomica italiana. Obiettivo: migliorare il prodotto rispettando gli ingredienti.

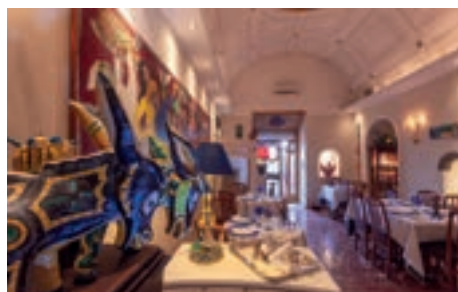
The courses embody the search for purity, harmony and refinement: "contemporary paintings" linked to the Italian gastronomic tradition. Goal: to enhance the product while respecting the ingredients.



GLICINE dell'hotel Santa Caterina
hotel, restaurant, beach club
www.hotelsantacaterina.it/ristorante-glicine

Il mare negli occhi e nel piatto, la natura mediterranea tutt'intorno a sé: è questa l'esperienza immersiva da vivere in questo ristorante gourmet basato su una cucina dal grande equilibrio.

The sea in your eyes and on your plate, the Mediterranean nature all around you: this is the immersive experience immersive to be lived in this gourmet restaurant based on a highly balanced cuisine.



LA CARAVELLA
www.ristorantelacaravella.it

Dal 1959 una sorta di ambasciatore nel mondo della Costa di Amalfi, il ristorante conta dodici tavoli nel cuore della città Costiera, all'interno del palazzo ducale Piccolomini del XII secolo.

It is, since 1959, a sort of ambassador to the world of the Amalfi Coast. The restaurant has twelve tables in the heart of the insular coastal town, inside the 12th-century Piccolomini ducal palace.



RADA
www.radapositano.it

Due terrazze sul mare. Il bianco, il blu, il suono di un pianoforte. Le luci di Positano si perdono sullo sfondo. Nel piatto la creatività affonda le radici nelle tradizioni di queste bellissime terre.

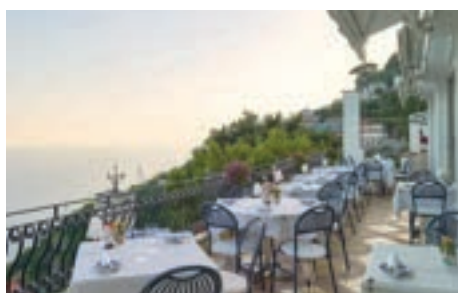
Two terraces overlooking the sea. White, blue, and the sound of a piano. The lights of Positano are lost in the background. On the dish, creativity is rooted in the traditions of these beautiful lands.



LIDO AZZURRO
www.ristorantelidoazzurro.it

Terrazzino privilegiato dal quale godere le bellezze della Costiera, è una location ideale dove poter assaporare i piatti della tradizione locale, riscoprendo i profumi e i sapori del passato.

A privileged terrace from where you can enjoy the beauty of the Coast. This is an ideal location where you can savor traditional local dishes, rediscovering the aromas and flavors of the past.



BACCO A FURORE
typical Italian restaurant
www.baccofurore.it

Semplicità, genuinità ed esperienza sono gli ingredienti fondamentali posti nell'operato di chi da quasi mezzo secolo opera ai fornelli di un ristorante che opera nel solco di una tradizione familiare.

Simplicity, authenticity and experience are the fundamental ingredients placed in the work of those who has been operating, for almost half a century, at the stove of a restaurant in the wake of a traditional family.



I SENSI
www.sensiamalfi.it

Lo chef propone una accurata selezione di piatti che con delicatezza racconteranno tutti i segreti, i colori, i profumi del mare e di una terra della sconfinata bellezza.

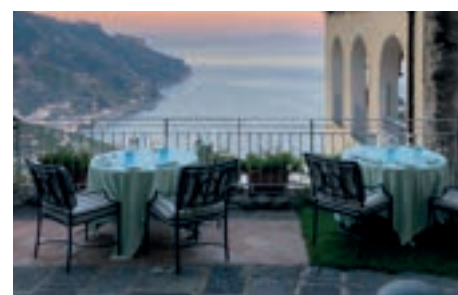
The chef offers a careful selection of dishes that will delicately tell all the secrets, the colors, scents of the sea and a land of boundless beauty.



CANTINA MARISA CUOMO
www.marisacuomo.com

Tra viti e rocce a strapiombo sul mare di Furore, dal 1980 l'azienda vinicola punta su selezione di uve nobili, ricerca del giusto grado di freschezza e umidità uniti a vecchi ma attuali segreti.

Among vines and rocks overhanging the sea of Furore, the winery has been focusing since 1980 on the selection of noble grapes, search for the right degree of freshness and humidity combined with old but current secrets.



"BELMOND" at Hotel Caruso
www.belmond.com/it/hotel-caruso-amalfi-coast

Garanzia di freschezza e genuinità dei prodotti locali, rivisitati con creatività e ricercatezza, sono alla base del menu. Affreschi nelle sale e vista a picco sul mare completano un'atmosfera unica.

The guaranteed freshness and authenticity of local products, revisited with creativity and refinement, are the basis of the menu. The frescoes in the rooms and views overlooking the sea complete a unique atmosphere.



PROCIDA



CAPRI



ISCHIA



CILENTO



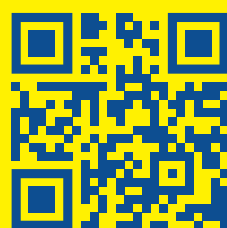
AMALFI



POSITANO



SORRENTO



**PRENOTA
SUL NOSTRO
SITO
UFFICIALE**

 **BOOKING ONLINE: WWW.ALICOST.IT**

 **+39 089871483**  **(MESSAGGI) +39 3271872703**

 **booking@alicost.com**





Via Vesuvio, 25
80035, Nola (NA)
Ph. +39 0815116001
info@mvmarine.it
www.mvmarine.it

S[n]
63° SALONE
NAUTICO

waiting for you at
Genoa International Boat Show
september 21st – 26th

2023



FINE PROVISIONING *FOR YACHTS*

OceanoMare
g r o u p



Via F.Caracciolo, 13 - 80121 Naples (Italy)
mob. +39 3462570450
email: info@oceanomaregroup.com
www.oceanomaregroup.com