

AUTUNNO 2019

Charms

tutto il bello della Campania

SANTA CHIARA
Chiesa e chiostro
tra terme romane
e tombe reali
*Church and cloister
amongst Roman baths
and the royal tombs*

RICETTE
Così nascono i bucatini
al sugo di coniglio
*This is how bucatini
with rabbit sauce is born*

MODA E CULTI
I colori di Halloween
nello stile Napoli
*Halloween colors
in Neapolitan style*



COMPLESSO MONUMENTALE
**SAN LORENZO
MAGGIORE**
LA NEAPOLIS SOTTERRATA®

*Basilica - Chiostro - Museo
Sala Sisto V - Sala Capitolare
Scavi Archeologici - Biblioteca*

*Basilica - Cloister - Museum
Sisto V Room - Chapter Room
Archaeological ruins - Library*

CON QUESTO COUPON

20%

sconto/discount

**PER DUE ADULTI
FOR TWO ADULTS**

solo su biglietto intero
only for full price ticket

📍 Piazza S. Gaetano, 316 Napoli
☎ +39.081.2110860

@ www.laneapolissottterrata.it
✉ scavisanlorenzo@libero.it

📍 Complesso Monumentale
San Lorenzo Maggiore Napoli
La Neapolis Sottterrata



*Viaggia a ritroso nel tempo.
Travel back in time.*

*Scopri le origini di Napoli.
Discover the origins of Naples.*



Napoli e le sue contraddizioni viste dal Texas

Naples and its contrasts seen from Texas

Giorgio Gradogna
Direttore responsabile

Le contraddizioni di Napoli le abbiamo descritte spesso, ma a leggerle per mano (e cuore) di una turista texana desta sgomento, preoccupa e inorgoglisce. Perché questa città ha la capacità di toccare mente e sentimenti. Nonostante tutto. Ecco alcuni stralci del lungo testo che Lina Clemente Ravn Cole ha dedicato a Napoli.

di Lina Clemente Ravn Cole
San Antonio, Texas

Bella e brutta, povera e ricca, triste e allegra, elegante e raffinata, scurrile e plebea, sincera e bugiarda, generosa e crudele, antica e moderna, creativa ed innovativa, burocratica e ottusa; accogliente e intelligente, divertente e prorompente, falsa e ignorante, problematica e caotica, spensierata e leggera, sacra e profana, incivile e progredita, tollerante e ribelle, incredibilmente imbrogliona e profondamente onesta, grande lavoratrice e grande scansafatiche, cortese e alla mano, empatica e affabile, ingegnosa e originale, venale e ruffiana, feroce e veloce, coscienziosa e difficoltoza, saggia e colta, arrogante e volgare, buffona e cialtrona, sensibile e indisciplinata,

grigia e solare, profumata e maleodorante, attenta e indifferente, dolce e amara, sazia e digiuna, dependente e insofferente, fedele ed infame, viva e vivace, spirituale e spiritosa, educata e laboriosa, poco silenziosa, disperata e speranzosa, sconsolata e chiacchierona, invadente e delicata, maledetta e benedetta.

Città che ti prende, città che non s'arrende, città che ti colpisce, città che ti ferisce, città che ti arricchisce, città che non t'abbandona, città che ti consola, città che ti capisce e ti impoverisce, città che ti stordisce. Unica, con tutti i suoi difetti e le sue virtù, con tantissima bontà e, talvolta, ben poca dignità.

(...)
Che città contraddittoria, era ed è Napoli!

Quanto ho girato.... Sotto quanti cieli ho camminato e a quante latitudini! Quante città avrò visto.... Eppure, nessuna mai, ha preso il suo posto nel mio cuore.

E così, ovunque io sia andata e vada, porto dentro di me il suo mare turchese e cobalto, il suo cielo terso, il suo sole caldo, la sua bellezza e, la sua lingua, scoppiettante e piena zeppa di vita.

We have often described the beauties and contradictions of Naples on these pages, but reading them as seen through the eyes and heart of a Texan tourist arouses dismay, worries and pride all at the same time. This city has the ability of touching both ones mind and ones feelings. In spite of everything. Here is the principal part of the large poem that Lina Clemente Ravn Cole dedicated to Naples and sent to us.

by Lina Clemente Ravn Cole
San Antonio, Texas

Beautiful and ugly, rich and poor, happy and sad, elegant and refined, sloppy and cheap, honest and deceitful, generous and crue, ancient and modern, creative and innovating, bureaucratic and stubborn, welcoming and smart, funny and full of life, phony and ignorant, problematic and chaotic, carefree and light-spirited, holy and profane, pretty uncivilized and highly civilized, tolerant and impatient, sometimes an incredible cheater, oftentimes extremely honest and sincere, an industrious city, and a lazy bum of a city, passionate and kind, ingenious and original, only interested in money and false like heck, quick and awful, conscientious and complicated, wise and enlightened, arrogant and vulgar, boasting and stuck up, sensitive and out of hand, kind of grey and full of sun-

shine, nice-smelling and stinky, careful and totally indifferent, sweet and sour, hungry and full, needy and independent, faithful and mean, lively and loving, spiritual and funny, educated and hardworking, miserable and hopeful, lonely and talkative, nosey and delicate.

A darned city and a blessed city, a city that catches your breath and surprises you, a city that never gives up and impresses you, a city that might hurt you, but also empower you and inspire you, a city that stays by your side and never leaves you, a city that comforts you, and understands you, a city that steals from you, a city that knocks you down, and knocks you out with all its noise.

A unique city with all of her virtues and shortcomings, extremely generous, and from time to time, showing so very little pride.

(...)
How incredibly full of contrasts this city was - and is! I've been traveling a lot ... I have walked under countless skies, and at different latitudes! I've seen a lot of different places ... And still, there is not one single city that has taken her place in my heart.

And so wherever I've been, and wherever I go, I'm carrying with me her turquoise and cobalt blue sea, her sunny sky, her warmth, her beauty, and her language - melodious and funny, rippling and crackling, and so, so full of life.

**Questa rivista è distribuita
in oltre 300 hotel e b&b di Napoli, Capri,
Costiera Amalfitana,
Costiera Sorrentina.**

Direttore responsabile:
GIORGIO GRADOGNA

Società editrice:
Sisicom società cooperativa
Corso Vittorio Emanuele 74
80121 Napoli
ROC 17981

Direzione, redazione e pubblicità:
Corso Vittorio Emanuele 74
80121 Napoli
tel. +39.081.191.38.943 - 948
www.charmecampania.it
Facebook: Charme tutto il bello di Napoli
e della Campania
info@charmeitalia.it
segreteria@sisicom.it

Traduzioni in inglese:
Terry Freddo

Consulenza storico artistica:
Francesca Del Vecchio

Stampa:
Acp Srl - Napoli

Direzione editoriale:
Sergio Gradogna

Impaginazione:
Carlo D'Argenzio

Progetto grafico:
Davide De Marco

Immagini:
Archivio Sisicom, Sergio Gradogna

In copertina:
Chiosstro di Santa Chiara
(foto Sergio Gradogna)

*Le foto pubblicate reperite su internet sono
ritenute materiale largamente diffuso e di pubblico dominio. Gli autori che volessero essere
citati nei credit sono pregati segnalarcelo*

Questa iniziativa è contro il "sistema" della camorra

Con il patrocinio morale



Associazione Amici
dei musei di Napoli

sommario

LUOGHI DI CULTO

Santa Chiara

Chiesa, chiostro e monastero, tra terme
romane e tombe dei reali angioini
di Filiberto Passananti pag. 6

CAMPANIA STYLE

Moda e culti

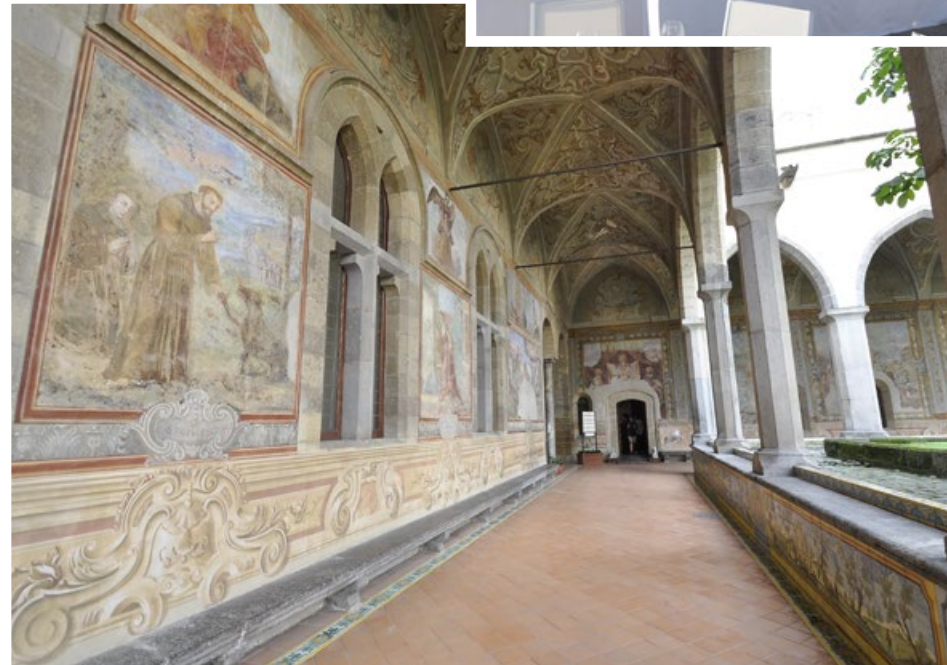
I colori di Halloween
nello stile Napoli
di Annalisa Palmieri pag. 18

Terrazza Vittoria Hotel Continental Sorrento

Qui la favola diventa realtà pag. 26

Hotel Mediterraneo Sorrento

Matrimonio perfetto
là dove il mare luccica
di Silvia Gradogna pag. 28





Taverna Luciana

Qui il gusto ritrova la più pura tradizione di Sergio Gradogna pag. 37

Caffè Italmoka

Così i migliori chicchi parlano napoletano di Simone Gradogna pag. 38



D'Orta Spa

Il nome che è una garanzia nella bonifica da infestanti di Sergio Gradogna pag. 30

CAMPANIA SAPORI

La ricetta

Angioini a caccia ad Ischia, così nascono i bucatini al sugo di coniglio pag. 32

'A Figlia d'ò Marenaro

Emozioni a tavola tra i sapori autentici di Napoli di Ludovica Di Ruberti pag. 35



Confetti Maxtris

Nascono i confetti al vino bianco e rosso di Simone Gradogna pag. 39

Caseificio Ponte a Mare

Maestosa bontà per tutte le stagioni di Sissi Grado pag. 40

MUSEI

pag. 42

tutto il buono dell'autunno

shop online
www.pasticceriamennella.shop



sito
www.pasticceriamennella.it



Santa Chiara





Chiesa, chiostro e monastero tra terme romane e tombe dei reali angioini

Church, cloister and monastery amongst Roman baths and the tombs of the Angevin royals

La storia della basilica di Santa Chiara la si può leggere sul suo campanile. Voluta dal re Roberto d'Angiò, fu costruita in soli 18 anni, agli inizi del 1300. Scampata al bombardamento del 1943, il chiostro maiolicato con il porticato retto da 72 pilastri è uno dei più belli d'Europa

The history of the Basilica of Santa Chiara can be read on its bell tower. Commissioned by King Robert of Anjou, it was built in just 18 years, at the beginning of the year 1300. Having survived the bombing of 1943, the majolica cloister with its 72-column portico is one of the most beautiful in Europe

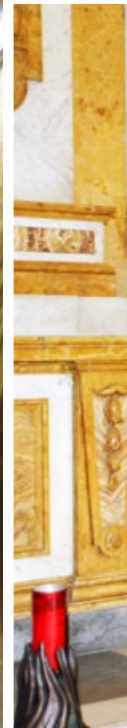
di Filiberto Passananti

Non c'è sposa napoletana che, almeno una volta, non abbia sognato di andare all'altare attraversando l'enorme navata gotica della Basilica di Santa Chiara, accompagnata dall'armonia celestiale dell'organo. Sì, perché nell'immaginario collettivo partenopeo, questa è la chiesa per eccellenza, dove il sentimento di fede non ha intermediari. Più della stessa

Every Neapolitan bride has dreamt, at least once in her life, of walking up the altar crossing the enormous Gothic nave of the Basilica of Santa Chiara, accompanied by the celestial harmony of its ancient organ. In the Neapolitan collective imagination, this is the church par excellence, where the feeling of faith has no intermediaries. More than a Cathedral, Santa Chiara is considered a direct expression of the clergy. Evidence of this was demonstrated in the interest and the involvement of the Neapolitans, during the reconstruction of the Basilica after

In apertura. Il chiostro del monastero
Foto 1. e 2. Facciata della chiesa e
campanile - Foto 3. Il baldacchino della
tomba di Roberto d'Angiò
Foto 4. Particolare della tomba dei
Borbone

Opening with the cloister of the monastery
Photo 1. and 2. The facade of the church
and bell tower
Photo 3. The canopy of the tomb
of the king Robert
Photo 4. Detail of the tomb of the Bobone



Cattedrale, considerata espressione diretta del clero. Ne sono la prova l'interesse e il coinvolgimento popolare nella ricostruzione della Basilica dopo il bombardamento e il conseguente incendio, che la rasero al suolo nel 1943.

In soli dieci anni, fu riaperta al culto, epurata dalle numerose contaminazioni barocche settecentesche e riportata all'originario stile gotico provenzale, recuperando le caratteristiche uniche di verticalità e slancio verso l'alto della struttura. I napoletani che percorrono quotidianamente Spaccanapoli, anche nella fretta della vita di oggi, si concedono cinque minuti per

entrare in Santa Chiara e recitare una rapida preghiera. Quasi un rito, prima di riprendere il cammino.

Non solo la Chiesa, ma l'intero complesso monumentale che oggi ammiriamo, fu voluto, nei primi anni del 1300, da Roberto d'Angiò e dalla moglie Sancia di Maiorca, devota alle regole di una clausura cui dovette rinunciare per buona parte della sua vita. Alla morte di Roberto, nel 1343, la regina vestì l'abito religioso col nome di Chiara. Morì due anni dopo, in odore di santità e l'Ordine dei Francescani la considera una beata. Un'antica credenza popolare napoletana vuole che il suo spiri-

to vaghi ancora negli spazi del Complesso monumentale e che chiunque la disturbi mentre prega muoia all'istante.

Nel 1310, re Roberto e la regina Sancia, devotissimi a San Francesco di Assisi e a Santa Chiara, con il permesso e la benedizione di Papa Clemente V, avviarono la costruzione di una cittadella monastica, destinata alle Clarisse e ai Frati Minori, per ospitare le prime in un monastero e i secondi in un convento. La coppia reale chiamò a decorare la nuova cittadella francescana i più importanti artisti dell'epoca, come Tino di Camaino e Giotto, che trascorse a Napoli ben cinque anni.

the bombing and the consequent fire in 1943, which razed it to the ground.

Ten years later, it was reopened for worship, purged of the numerous eighteenth-century Baroque influence in its previous restorations and finally restored to its original Provençal Gothic style, recovering the unique characteristics of verticality and impetus, towards the top of the structure. The Neapolitans who daily walk and often rush through Spaccanapoli, still allow themselves a few minutes and enter Santa Chiara to recite a quick prayer. Almost a ritual, before resuming their journey.



4

Not only the Church, but the entire monumental complex was built in the early 1300s by the will of Roberto d'Angiò and his wife Sancia di Maiorca, who was fascinated by the rules of the cloister, which she had to renounce to, for much of her life.

At the death of Roberto, in 1343, the queen dressed the religious habit, taking the name of Chiara. She died two years later, in odor of sanctity and the Franciscan Order considers her a "blessed person". An ancient Neapolitan popular belief has it, that her spirit still wanders in the spaces of the monumental complex

and anyone who disturbs her while praying, will die instantly.

In 1310, King Robert and Queen Sancia, who were deeply devoted to Saint Francis of Assisi and Saint Clare, together with the permission and blessing of Pope Clement V, began the construction of a monastic citadel, destined to the Poor Clares and the Friars Minor, in order to host the first, in a monastery and the latter in a convent. The royal couple engaged the most important artists of the time in the decoration of the new Franciscan citadel. Such artists were, Tino di Camaino and Giotto, who spent five years in Naples. The few

ITAL MOKA

caffè napoletano
artigianale
tostato a legna
nei migliori bar

neapolitan
artisanal coffee
wood toasted
in the best cafe

www.italmoka.com





5



6



7

I purtroppo pochi resti delle sculture, dei bassorilievi e degli affreschi di questi geni dell'Arte testimoniano ancora oggi lo sforzo degli angioini per creare un luogo di culto superiore a tutti gli altri.

La realizzazione della chiesa fu affidata all'architetto Gagliardo Primario, che terminò i lavori dopo 18 anni, nel 1328. Un tempo da record per quel periodo storico, anche se la Basilica fu aperta al culto solo nel 1330 e la sua consacrazione avvenne dieci anni dopo, nel 1340.

A narrarne la storia è lo stesso campanile di Santa Chiara con una serie di iscrizioni in caratteri franco-gallici, poste sulla ba-

se dell'imponente struttura, costruita nei dodici anni successivi all'ultimazione della chiesa.

La prima iscrizione, posta sul lato a Sud, ricorda che a fondare la chiesa furono Re Roberto e Sancia di Maiorca. La seconda, sul lato Ovest racconta che fu aperta al culto nel 1330 e che Papa Giovanni XXII, al secolo il francese Jacques Duèse, concesse tutte le indulgenze di cui godevano i Minimi di San Francesco. La terza scritta, situata sul lato Est, narra della cerimonia di consacrazione, avvenuta nel 1340, elencando i nomi dei personaggi più illustri che presero parte a quell'evento. L'ul-

tima scritta, posta a Nord, completa la precedente, aggiungendo all'elenco Re Roberto, la Regina Sancia e altri reali. La basilica di Santa Chiara fu, ovviamente, il sacrario della famiglia reale angioina. Infatti, la chiesa ospita le tombe del re Roberto d'Angiò, del figlio Carlo, di Maria di Durazzo e di altri importanti esponenti della dinastia francese.

Ma se il campanile narra le vicende della Chiesa, tutto il Complesso monumentale di Santa Chiara racconta, quasi fosse un libro di storia a disposizione di tutti, gli ultimi duemila anni della città di Napoli. Durante i lavori per la ricostruzione

remains of the sculptures, bas-reliefs and frescoes of these geniuses of Art, still testimony the Angevins' effort to create a place of worship superior to all others.

The construction of the church was entrusted to the architect Gagliardo Primario, who finished the work after 18 years, in 1328. A record time for that historical period, even if the Basilica was opened for worship only in 1330 and its consecration took place ten years later, in 1340. The bell tower of Santa Chiara itself, narrates the whole story thanks to a series of inscriptions in Franco-Gallic characters, placed at the base of the imposing struc-

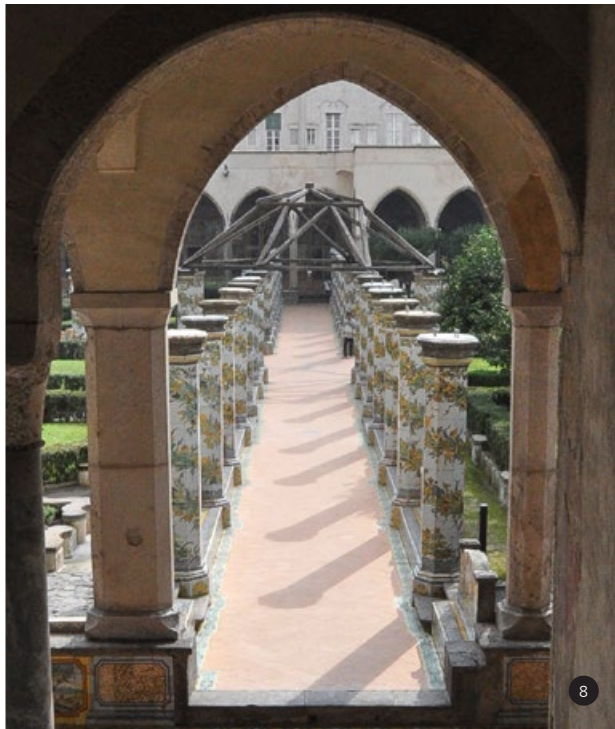


Foto 5., 6., 7. e 8. Chiostro maiolicato del monastero

Photo 5., 6., 7. and 8. Majolica cloister of the monastery

8

ture, built twelve years following the completion of the church.

The first inscription, located on the south side, recalls that the church was founded by King Robert and Sancia of Mallorca. The second, on the west side, tells that it was opened for worship in 1330 and that Pope John XXII, a Frenchman by the name of Jacques Duèse, granted all the indulgences enjoyed by the Minimi of Saint Francis. The third inscription, located on the East side, tells of the consecration ceremony, which took place in 1340, listing the names of the most illustrious personages who took part in that event. The

last writing, located in the North, completes the previous one, adding to the list King Robert, Queen Sancia and other royals. The Basilica of Santa Chiara was obviously the shrine of the Angevin royal family. In fact, the church houses the tombs of King Robert of Anjou, his son Charles, of Mary of Durazzo and other important exponents of the French dynasty. While the bell tower tells the story of the Church, the whole monumental complex of Santa Chiara can be read as if it were a history book available to everyone, narrating the last two thousand years of the city of Naples. During the works for the recon-



Ristorante Museo
Caruso

Armoniose
sinfonie di gusto

E' gradita la prenotazione
Reservation is appreciated



Ristorante Museo
Caruso

Maison di Ristorazione
ed ospitalità

Ambiente raffinato
ed esclusivo

Aperto tutto l'anno
dalle 11.30 alle 24.00

Open all year
from 11.30am to 12.00pm

Si ospitano eventi

Via S. Antonino, 12
80067 Sorrento (Na)
Tel. +39 081 8073156



www.ristorantemuseocaruso.com

Pranzi e cene a bordo
lunches and dinners on board



Foto 9. e 10. I resti di una struttura termale romana

Photo 9. and 10. The remains of a Roman thermal structure



della Chiesa, dopo il bombardamento del 1943, nelle fondamenta furono portati alla luce i resti una struttura termale romana, completa di piscina e di palestra, del I secolo dopo Cristo. Si tratta del più grande impianto di questo tipo ritrovato a Napoli che, si ipotizza, servisse una serie di ville patrizie, collocate immediatamente fuori le mura della Città.

È possibile accedere a questo sito archeologico nel corso della visita al museo dell'Opera di Santa Chiara, creato nel 1995 con lo scopo di ricostruire la storia dell'intera cittadella monastica. Le sue quattro sale, Sala dell'archeologia, Sala della Storia, Sala delle reliquie e Sala dei

marmi, sono state allestite negli ambienti di un ex deposito delle Clarisse e custodiscono reperti e opere che partono dal I secolo dopo Cristo.

Testimonianze importanti della storia del complesso e della Città. Tra queste, una Bibbia della fine del 1300, roscchiata dai topi, secondo qualcuno, in maniera miracolosa, perché il testo è ancora tutto leggibile.

Sempre nel corso della visita al museo dell'Opera, è possibile accedere ai chiostri di Santa Chiara: il chiostro di San Francesco e il più famoso chiostro maiolicato, detto anche chiostro delle Clarisse. Il primo è alle spalle del refettorio e del coro

struction of the Church, after the bombing of 1943, the remains of a Roman thermal structure, complete of its swimming pool and gymnasium, dating back to the first century AD were brought to light from its foundations. This is the largest site of this type found in Naples which, it is assumed, served a series of patrician villas, located immediately outside the city walls.

This archaeological site can be accessed during a visit to the Santa Chiara Opera Museum, established in 1995 with the aim of reconstructing the history of the entire monastic citadel. Its four rooms – The Room of Archeology, The Room of

CARAMANNA
GIOIELLI



NAPOLI
VIA CAVALLERIZZA 2
T. 081 060 87 40

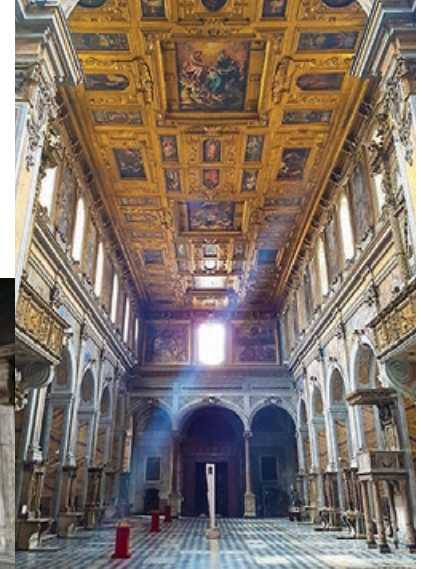
CARAMANNAGIOIELLI.IT



History, The Room of Relics and The Room of Marbles, were set up in the rooms of the monastery. Very little has remained of the original structure, due to the numerous interventions it has undergone during the years. Only the columns of the arches, which were built in the early decades of the 1300s, belong to the original structure. Different, is the situation of the majolica cloister. It was made in 1739 by Domenico Antonio Vaccaro when the whole monastic complex underwent radical interventions, which transformed its Provencal Gothic style into a Baroque style. Miraculously escaping the bombing of 1943, the structure underwent a careful resto-

History, The Room of Relics and The Room of Marbles, were set up in the rooms of the monastery. Very little has remained of the original structure, due to the numerous interventions it has undergone during the years. Only the columns of the arches, which were built in the early decades of the 1300s, belong to the original structure. Different, is the situation of the majolica cloister. It was made in 1739 by Domenico Antonio Vaccaro when the whole monastic complex underwent radical interventions, which transformed its Provencal Gothic style into a Baroque style. Miraculously escaping the bombing of 1943, the structure underwent a careful resto-

Misteri di Dracula nello Scigno di Arte, Storia e Religiosità



Un vero scigno di storia, di arte e di religiosità, che dà il senso del mistero racchiuso nelle antiche mura di questa fondazione angioina (1279) nel cuore del centro storico di Napoli. Attraversando questi luoghi storici e misteriosi è di grande interesse il dialogo con l'espressione artistica a noi contemporanea; sono 92 gli artisti presenti negli otto percorsi espositivi. Le ricerche storiche sulla tomba della Famiglia Ferillo (1479) e su un'enigmatica iscrizione dipinta ci mettono sulle tracce del personaggio leggendario del principe Vlad III, a cui si riferisce la figura letteraria del Conte Dracula.

A rendere evidente l'intreccio tra Vangelo cristiano e la creatività artistica, ci aiuta anche il percorso dedicato all'arte presepiale.

A treasure of history, art and religion, giving the sense of the mystery enclosed into the ancient walls of this Angevins building (1279) in the historic center of Naples.

Through these historic and mysterious places, the dialogue with our contemporary artistic expression is very interesting; there are 8 exhibition routes with 92 artists.

Historic researches on the tomb of the Ferrillo family (1479) and on an enigmatic inscription, give us some indications about Vlad III, whose figure refers to the literary figure of Dracula.

The route dedicated to nativity scenes, clearly shows the link between Christian Gospel and artistic creativity.



Associazione Oltre il Chiostro onlus
c/o Complesso Monumentale di S. Maria la Nova

Piazza S. Maria La Nova, 44 - Napoli (Nei pressi della stazione Università della Linea 1 della Metro)
tel: +39 081.552.15.97 - mail: info@oltreilchiostro.org
web: www.oltreilchiostro.org - www.santamarialanova.info
fb: Associazione Oltre il Chiostro ONLUS / Oltre il Chiostro - Official Facebook Group
ORARI DI APERTURA Dal lunedì al venerdì ore 9.30-15.00 | Sabato e domenica ore 9.30-14.00





del monastero. I numerosi interventi che ha subito nel corso dei secoli hanno fatto sì che sia rimasto ben poco della struttura originaria. Solo le colonne che compongono le arcate, realizzate nei primi decenni del 1300.

Diversa la situazione del chiostro maiolicato, opera realizzata nel 1739 da Domenico Antonio Vaccaro quando tutto il complesso monastico subì interventi radicali, che trasformarono il gotico provenzale in barocco.

Miracolosamente scampata al bombardamento del 1943, la struttura è stata oggetto di un attento restauro che le ha restituito l'iniziale splendore. Si tratta di uno

dei chiostri più belli d'Europa con un porticato retto da 72 pilastri, sormontati da archi a sesto acuto con volte a crociera. Alle pareti, affreschi barocchi, di cui non si conosce l'autore, su storie francescane, nei quali, stranamente, non compare mai la figura di Santa Chiara.

Il chiostro è attraversato da due viali disposti a croce ed è rialzato rispetto al piano di calpestio dei portici. I viali sono affiancati da 64 pilastri maiolicati di forma ottagonale e da sedili, sempre maiolicati, con figure di fiori e frutta. Le splendide maioliche e buona parte dei loro disegni riguardano scene di vita quotidiana della città di Napoli per ricordare alle Cla-





Foto 11. Veduta aerea del complesso di Santa Chiara
Foto. 12. e 13. Particolari del chiostro di Santa Chiara

Photo 11. Aerial view of the Santa Chiara complex
Photo 12. and 13. Details of the cloister of Santa Chiara

risse che oltre la clausura esisteva il Mondo. Importanti nella struttura del chiostro sia la disposizione delle colonne ottagonali, che crea interessanti giochi di prospettiva e profondità, sia la scelta dei colori che rappresentano la natura mediterranea: il verde per le foglie, il giallo per i limoni dell'agrumeto e il blu per il cielo e il mare, confondono la struttura architettonica con gli elementi che la ospitano. Così, per il visitatore, il salto dall'austera semplicità della Chiesa gotica all'esplosione di vita e colori del chiostro maiolicato si traduce in un salto tra la Spiritualità alla Natura. Meraviglia che non si trova altrove.

ration which brought it back to its original splendor. Today, it is one of the most beautiful cloisters in Europe with a portico supported by 72 pillars, surmounted by pointed arches with cross vaults. On the walls, there are Baroque frescoes by an unknown author, which represent Franciscan stories, where, strangely, the figure of Saint Chiara never appears. The cloister is crossed by two long paths which form a cross. The paths are flanked by 64 octagonal tiled pillars and seats, entirely in majolica, featuring figures of flowers and fruit. The splendid majolica and most of its illustrations concern scenes of daily life in the city of Naples, to




HOTEL
MEDITERRANEO
SORRENTO
★★★★

#theplacetobe

Viale Crawford, 85
80065 Sant'Agnesello (NA)
T +39 0818781352

www.mediterraneosorrento.com
info@mediterraneosorrento.com

 Mediterraneo Sorrento



ph. Alessandra Bonolis

Il Piccolo Museo del Cammeo

Via dei Tribunali, 116
ang. Piazza Gerolomini (Na)
tel. +39.081.0332576

www.ilpiccolomuseodelcammeo.it
gerolominigallery@gmail.com

il piccolo museo del cammeo
Gerolomini Gallery

il_piccolo_museo_del_cammeo



Per concludere, sempre nell'ambito delle meraviglie, c'è da mettere in risalto come, in una delle cappelle di sinistra della Chiesa, la storia, l'antichità e la Fede si siano mescolate con la scienza moderna. In una teca di cristallo, infatti, è possibile ammirare il corpo ricomposto di un santo molto caro ai napoletani, Ludovico di Casoria che, in vita, fu confessore di Ferdinando II di Borbone e molto apprezzato da artisti e intellettuali partenopei illustri, quali Croce, Di Giacomo, Settembrini e Imbriani.

Lo scheletro, conservato integralmente, è stato di recente ricostituito dai periti me-

dici professore Michele Papa, ordinario di Anatomia umana normale dell'Università Luigi Vanvitelli di Napoli, dalla professoressa Rosaria Maria Anna Costanzo, ricercatrice di Anatomia patologica e dal dottore Domenico Ronga, primario emerito dell'Istituto Pascale di Napoli.

Il corpo del Santo canonizzato il 23 novembre 2014, ricostruito dagli scienziati, è visibile nella posa plastica del momento della morte, che avvenne alle ore 7,15 del 30 marzo 1885, nell'ospizio Marino di Posillipo. È impressionante e crea meraviglia l'espressione di serenità che gli si legge sul volto, nel momento del trapasso.



15



14

remind the Poor Clares that the world existed beyond the enclosure. Most important in the structure of the cloister is the arrangement of the octagonal columns, which create interesting perspectives and depths.

The choice of colors represent the flora and fauna of the Mediterranean: green for the leaves, yellow for the lemons of the citrus grove and blue for the sky and the sea. Thus, the visitor experiences a huge leap from the austere simplicity of the Gothic Church to the explosion of life and colors of the majolica cloister. This can be seen as a leap between Spirit-



16




17



18

Foto 14. Il corpo, ricostruito dagli scienziati, di San Ludovico da Casoria
 Foto. 15., Urna del XVI secolo
 Foto. 16. Paramenti sacri
 Foto 17. Reliquario con urne di diversi santi
 Foto 18. Presepe con pastori del Settecento e dell'Ottocento

Photo 14. The body, reconstructed by scientists, of San Ludovico da Casoria
 Photo 15. Carrying urn of the sixteenth century -
 Photo 16. Sacred vestments
 Photo 17. Reliquary with urns of different saints
 Photo 18. A crib with shepherds dating back to the 18th and 19th century

 Il Complesso di Santa Chiara rientra nel patrimonio storico-artistico del Fondo Edifici di Culto, Dipartimento per le libertà civili e l'immigrazione del Ministero dell'Interno

uality to Nature. A "wonder" which cannot be found elsewhere. In conclusion, remaining in the field of wonders, in one of the left-wing chapels of the Church, history, antiquity and Faith are intelligently mixed with modern science. In a crystal case, in fact, lies the reconstructed body of a saint very dear to the Neapolitans, Ludovico di Casoria who, in life, was Ferdinando II of Borbone's spiritual confessor and a character much appreciated by illustrious Neapolitan artists and intellectuals, such as B. Croce, Di Giacomo, Settembrini and Imbriani. The skeleton, preserved in its entirety, has recently been reconstituted

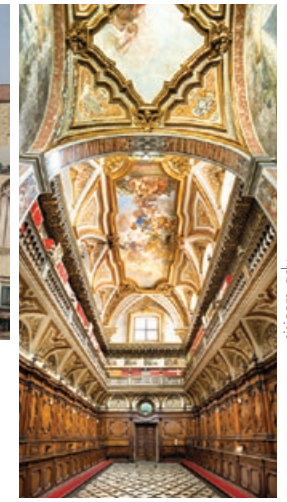
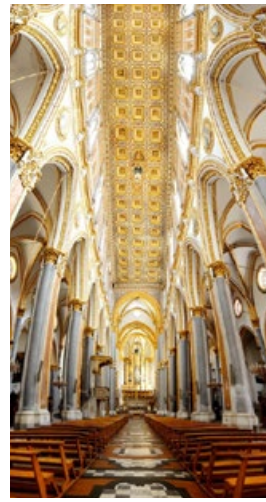
ed by medical experts; Professor Michele Papa, Professor of Normal Human Anatomy at the Luigi Vanvitelli University of Naples, Professor Rosaria Maria Anna Costanzo, Pathological Anatomy Researcher and Doctor Domenico Ronga, emeritus Primary of the Pascale Institute of Naples. The saint was canonized on November 23rd, 2014. His body was reconstructed exactly as it was at the moment of the Saint's death, which occurred at 7.15 am on March 30th, 1885, in the Marino hospice of Posillipo. The expression of serenity which can be read on his face is wonderfully impressive.



VISITE/VISITS
TUTTI I GIORNI
EVERY DAY **10/18**

BASILICA XIII SECOLO | SAGRESTIA | TOMBE DEI RE ARAGONESI | COLLEZIONE ABITI DEL XVI SECOLO | SALA DEL CAPITOLO DEL XIII SECOLO | SALVATOR MUNDI, SCUOLA DI LEONARDO DA VINCI | CELLA SAN TOMMASO D'AQUINO

BASILIC XIII CENTURY | SACRISTY | TOMBS OF THE ARAGONESE KINGS | RENAISSANCE DRESSES COLLECTION | CHAPTER XIII CENTURY | SALVATOR MUNDI, FOLLOWER OF LEONARDO DA VINCI | ST. THOMAS D'AQUINO CELL



Piazza San Domenico Maggiore, 8
 Tel. +39 333 8638997
 +39 081 459188
 email: domanapoli@gmail.com
 [sandomenicomaggiore](https://www.facebook.com/sandomenicomaggiore)

siscrom_cdv



Moda e culti

I colori di Halloween nello stile Napoli *Halloween colors in Neapolitan style*

Anime pezzentelle e munacielli abbinati a gufi, ragni e gatti neri sono i protagonisti fashion della festa dell'horror in salsa napoletana. Ecco le creazioni di designer partenopei sospese tra sacro e profano

"Anime pezzentelle" and "munacielli", together with owls, spiders and black cats. These are the fashion protagonists of the Neapolitan horror festival. Following, are the creations of the Neapolitan designers between the sacred and the profane

di Annalisa Palmieri



Metti una sera in un ampio calderone: fascino, mistero ed eccentricità. Aggiungi suspense e tanto glamour. Rimesta con cura, et voilà, la notte più dark dell'anno è servita. Una tradizione di origine celtica legata all'occulto, che da qualche anno ha conquistato anche il nostro Paese, e che a Napoli, tra sacro e profano, assume un gusto particolare, coinvolgendo grandi e piccini.

All'ombra del Vesuvio, infatti, i simboli di Halloween si affiancano alla perfezione ad altri spiccatamente partenopei, dando forma nella moda, come nella gioielleria e nell'artigianato a creazioni uniche, avvolte da un velo di magia. Così, per l'oc-

Imagine a large cauldron full of charm, mystery and eccentricity. Add suspense and lots of glamour. Mix it with care, and voila, the darkest night of the year is served. A tradition of Celtic origin linked to the occult, has conquered Italy for some years now. In Naples, the sacred and the profane take on particular characteristics, that involve both children and adults.

At the foot of Mount Vesuvius, in fact, the symbols of Halloween are placed side by side with other typically Neapolitan symbols, giving life to unique creations wrapped in a veil of magic, which can be found in the fashion, jewelry and



7

7. Emanuela Caruso Capri
8. e 9. Nino Lettieri
10. e 11. Roberta Biagi
12. Alessio Visone (ph. Lembo)



8

casione, non sarà raro scorgere streghe, fantasmi e pipistrelli andare a braccetto col "munaciello" o la "Bella mbriana", personaggi leggendari della leggenda napoletana, protagonisti su abiti e gioielli originali e porte-bonheur. Ma all'appello non mancheranno rivisitazioni fashion in salsa napoletana di "classici" simboli legati ad Halloween. Via libera, dunque, a dress ed accessori arricchiti da piume o da lavorazioni particolari che ricordano le più ordite ragnatele, a preziosi gatti neri, a gufetti da portare al polso o in spalla e a teschi artigianali da mettere al dito. A farla da padrona, anche il colore.

Immane il nero e poi rosso sangue, viola e un pizzico d'arancio, che rimanda alle immancabili zucche intagliate, must dell'evento.

È una dark lady sofisticata ed impeccabile quella disegnata dal couturier partenopeo Nino Lettieri, che regala leggiadria alle sue opere d'arte da indossare abbinando delicate piume a tessuti pregiati come mikado, satin, taffetà, organza e chiffon. Abiti da gran sera dagli ampi volumi e tailleur giacca pantalone dalle linee tight arricchiti da ricami, paillette e trasparenze.

Plume, prime donne anche sulle incan-



9



10



11



12

craftsmanship sectors. Thus, for the occasion, the fashion will be witches, ghosts and bats, together with the "munaciello" or the "Bella mbriana", characters of Neapolitan legends, which are represented on clothes and original jewels and portebonheur.

There are also other fashion reinterpretations, which have been thought of, in a Neapolitan key of "classic" symbols linked to Halloween: these are clothes and accessories enriched with feathers or special designs that recall the most warped spider webs. Others, such as precious black cats, owls to be worn on wrists or on shoul-

ders and craft skulls to be worn as finger rings. Inevitably, the colors are black and blood red, with violet and a hint of orange, which refer to the carved pumpkins, typical of the this event.

It is a sophisticated and impeccable dark lady, designed by the Neapolitan couturier Nino Lettieri, who gives grace to his works of art. These are to be worn, by combining delicate feathers with precious fabrics such as, mikado, satin, taffeta, organza and chiffon. Evening dresses with large volumes and trouser jacket suits with tight lines, enriched with embroidery, sequins and transparencies.

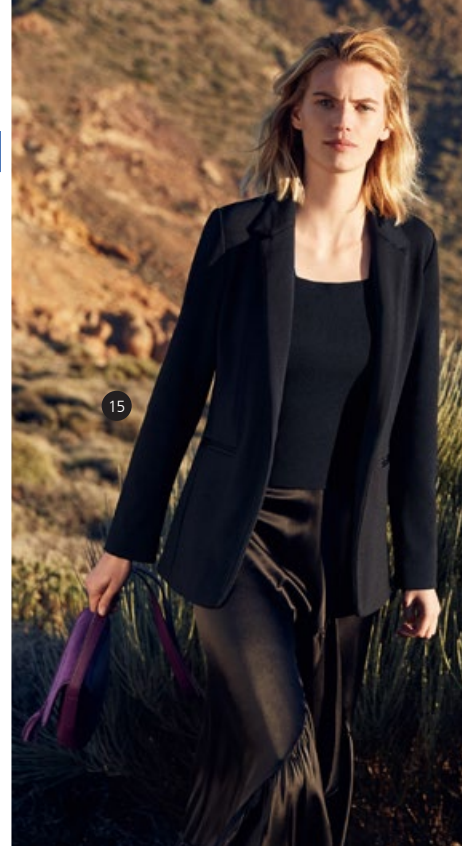
Plume, and first ladies are also on the enchanting suede handbags with chain shoulder straps, designed by Emanuela Caruso Capri, enriched with very bright tone-on-tone or contrasting stones.

Long, black and extremely light, is the dress the designer Alessio Visone dedicates to Halloween, with a broderie in Sangallo lace with a V-neckline studded with micro sequins and a pleated gauze skirt, reminiscent of a huge and stylish spider web.

Mini leather skirts and vinyl noir-effect sheath dresses edged with lace, paired with matching "nails" and hyper-feminine

trouser pants, for Halloween inspired designer clothes by Roberta Biagi, which also boasts refined short-sleeved hoods. Amina Rubinacci focuses on the colours red, a sophisticated dark purple, and on black and gold. Cashmere is in pole position, followed by merino wool, chenille with long hair, silk, lurex, metallic thread and stretch flannel for refined and comfortable garments.

The Neapolitan curvy girl brand Fattifatty responds to the fateful sentence "trick or treat?" with colorful sweet dresses featuring typical desserts such as sfogliatelle and babà, both revisited in a pop style. While,



tevoli borsette in camoscio con tracolla chain griffate Emanuela Caruso Capri, arricchite da pietre luminosissime ton sur ton o a contrasto.

Nero, lungo ed estremamente leggero, l'abito che lo stilista Alessio Visone dedica ad Halloween, caratterizzato da un corpetto in pizzo sangallo con scollo a "V" tempestato di micro paillette e una gonna in garza plissé che ricorda un'enorme e stilosa ragnatela.

Minigonne in pelle e tubini noir effetto vinile bordati di pizzo, abbinati a "chiodi" in tinta e iper femminili tailleur pantalone rouge, per i look Halloween inspired griffati Roberta Biagi, che in collezione van-

ta anche deliziose cappe corte a mo' di mantellina.

Punta sul rosso, su un sofisticato viola scuro, su nero ed oro Amina Rubinacci con cachemire in pole position, seguito da lana merinos, ciniglia dal pelo lungo, seta, lurex, filo "sfilettato" metallico e flannel stretch per capi raffinati e confortevoli.

Alla faticosa frase: "Dolcetto o scherzetto?", il brand per curvy girl partenopeo Fattifatty risponde con sweet dress coloratissimi all'insegna di dolci tipici come sfogliatelle e babà rivisitati in chiave pop, mentre per chi non intende rinunciare alle atmosfere dark, ecco una morbida man-

tella nera con spilla gioiello da indossare in ben tre modi diversi.

Parola d'ordine: originalità anche per le borse de Le Zirre, che stavolta traggono ispirazione dai Tarocchi napoletani. Una collezione scaramantica e stylish caratterizzata da stampe di simboli e carte in tinte sgargianti, che si stagliano su magici velluti scuri.

Il gufo reale è l'indiscusso protagonista degli splendidi preziosi ideati dall'architetto e jewelry designer Stefania Caramanna: orecchini, ciondoli e maxi ring in argento, oro e granati, curati nei minimi dettagli e adatti ad ogni mise ed occasione, all day long.

Gatti neri stilizzati e il "piumaggio" multi nuance che strizza l'occhio a quello di civette e gufi, contraddistinguono le borse in pelle hand made di Luca Talarico. Zaini, shopping bag e tracolline, pratici e fashion, nati nel cuore pulsante di Partenope.

Tra i deliziosi gioielli artigianali a tema firmati Francesco Tramontano troviamo pendenti con ragno gold in ottone e medaglioni con gufetto, oltre a sfiziosi bracciali in argento con gatto in versione "impaurita".

Teschi sì ma tutti made in Naples per le creazioni artigianali in argento di Mattana Design. Anelli e collane ispirati al culto



13. Francesco Tramontano gioielli
 14. e 15. Amina Rubinacci
 16. e 17. Fattiffatty
 18. Caramanna gioielli
 19. Le Zirre
 20. Luca Talarico

for those who do not want to give up the dark atmosphere, here is a soft black cape with a jewel brooch, which can be worn in three different ways. The password for Le Zirre bags is originality. Inspiration has been taken from the Neapolitan Tarot. A superstitious and stylish collection characterized by prints of symbols and brightly colored papers, which stand out against magical dark velvets. The eagle owl is the undisputed protagonist of the beautiful jewels designed by the architect and jewelry designer Stefania Caramanna: earrings, pendants and maxi rings in silver, gold and garnets,

cared for to the last detail and suitable for every outfit and occasion. Stylized black cats and the multi-colored "plumage" inspired by the owl plumage, distinguishes the hand-made leather bags by Luca Talarico. Backpacks, shopping bags and shoulder bags, which are both practical and fashionable, all created in the beating heart of the city of Partenope. Among the wonderful handmade themed jewels by Francesco Tramontano, one cannot but notice the pendants with gold brass spiders and medallions with owl, as well as fanciful silver bracelets with frightened cats. Skulls made in Naples for Mattana De-

Così Napoli
 coccola
 i suoi visitatori

Charm

le prime
 guide turistiche
 gratuite

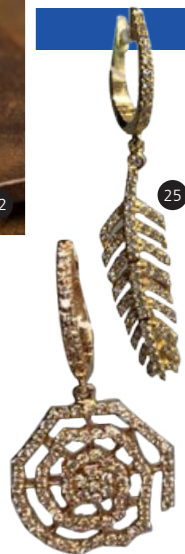
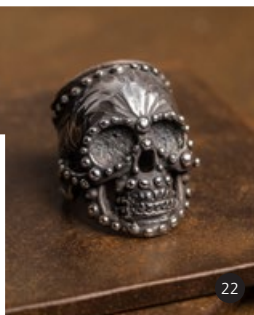
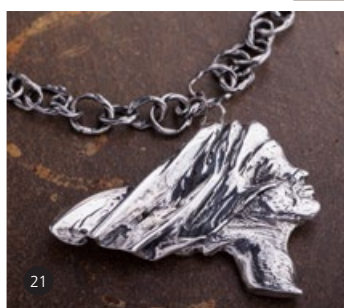
in più di **300**
hotels e b&b
 oltre a infopoint, consolati,
 circoli sociali, agenzie di viaggio



450
 punti di distribuzione
 in totale

RISERVA LA TUA PUBBLICITÀ

081.191.38.943 | SEGRETERIA@SISICOM.IT | CHARMENAPOLI.IT



21. e 22. Eres Design
23. Macrì Segni creativi
24. Mattana Design.
25. Gentile gioielli
26. e 27. Bianca Brandi



delle "anime pezzentelle", in particolare a quelle ospitate nell'ipogeo della chiesa del Purgatorio ad Arco, adottate dal popolo in cambio di "grazie".

Misteriose "capuzzelle" guest su anelli unisex, ma anche beneauguranti spiriti amatissimi dai partenopei come "munacielli" e "belle 'mbriane" realizzati in argento punzonato e bronzo, animano, invece, i gioielli autentici e mai banali di Eres Design. Piume e ragnatele stilizzate, sono protagoniste delle ricercate creazioni di Gentile Gioielli, come gli orecchini in oro rosa e giallo ricoperti di piccoli diamanti. Veri e propri passe-partout, pronti a regalare allure ad ogni outfit, da mattina a sera.

Per chi ama impreziosire la casa con oggetti particolari, Macrì Segni Creativi propone corni portafortuna da tavolo o scrivania in terracotta modellata e dipinta interamente a mano, arricchiti da civette o gatti neri. Una chicca, anche la scultura in ceramica della "Bella 'Mbriana", entità benefica secondo la credenza popolare napoletana, da appendere al muro o adagiare su mobili.

Tornando al colore: rosso, rosso, fortissimamente rosso, ma anche tanto nero, per gli eleganti abiti da "stregchette" glam firmati Bianca Brandi. Lunghi dress ricamati, dai tagli esclusivi e le scollature generose, declinati anche in nuance che riportano alla mente il suggestivo folia-

ge autunnale, che abbraccia dal marrone all'ocra passando per senape ed arancio scuro.

Leitmotiv, che ritroviamo nelle raffinate creazioni, sia da uomo che da donna di Kiton, che questo Autunno-Inverno per lui punta sul "casual elegant" con l'abito che diventa decostruito proponendosi come capo versatile da abbinare a camicia e cravatta durante il giorno e a t-shirt ton sur ton per cocktail serali.

Altra news, la rivisitazione del cappotto, che da austero si trasforma in morbido e moderno.

A caratterizzare la collezione femminile, ispirata alle opere dell'artista cubista Sonia Delaunay e di Anni Albers sono, inve-



31

28. e 29. Kiton
30. Farella Capri
(ph. Davide Esposito)
31. E. Marinella cravatte

ce, insoliti accostamenti di materiali, geometrie e colori.

Tinte autunnali vanno di moda anche per i caldi ed avvolgenti capolavori in maglia made in Capri de Le Farella. Tra i must have della "Mare d'Inverno" collection, i pullover con pantaloni 100% cachemire, l'abito "fisherman" e il cappotto "tempesta" in lana merino.

Last but not least, l'iconico brand di cravatte, Marinella, che annovera anche tinte tipicamente autunnali con micro fantasia a tema. Tra le novità, "Centocinque", limited edition realizzata con Orange fiber all'insegna di tessuti innovativi e sostenibili ottenuti dalla lavorazione delle arance.

sign's handmade silver creations. Rings and necklaces inspired by the cult of the "anime pezzentelle", in particular those hosted in the hypogeum of the church of Purgatorio ad Arco, often adopted by the people in exchange for wishes. The mysterious "capuzzelle" appear on unisex rings.

But also auspicious spirits loved by Neapolitans like "munacielli" and "belle' mbriane "made in punched silver and bronze, animate the authentic and never banal jewels by Eres Design. Stylized feathers and cobwebs are the protagonists of the refined creations of Gentile Gioielli, such as the rose and yellow gold earrings covered with small diamonds. Real passe-par-

tout, ready to give allure to every outfit, from morning to night.

For those who love to embellish their homes with special objects, Macri Segni Creativi offers lucky horns for tables or desks in terracotta, all modeled and painted entirely by hand and enriched with owls or black cats. The ceramic sculpture of the "Bella" Mbriana ", is a gem among gems, a lucky charm according to the Neapolitan popular belief, to hang on the wall or lay on furniture.

The color: red and strong red, but also a lot of black, are the colors of the elegant and glamorous "witch" dresses by Bianca Brandi. Long embroidered dresses, with exclusive cuts and deep necklines, in

shades that bring to mind the evocative autumn foliage, which go from brown to ochre through mustard and dark orange. A leitmotiv also to be found on the creations for both men and women by Kiton. Kiton, for this Autumn-Winter season for men, focuses on the "casual elegant" combination, with the suit becoming deconstructed, proposing itself as a versatile garment to be combined with a shirt and tie during the day and with a ton sur ton t-shirt for evening cocktails. Even more, is the revisitation of the coat, which goes from austere, to soft and modern. The women's collection, inspired by the works of the cubist artist Sonia Delaunay and Anni Albers, is characterized by unusual combinations of materials, geometrical shapes and colours. Autumn colours are also fashionable, due to the warm and enveloping masterpieces in knitwear made in Capri by Le Farella. Among the must-haves of the "Mare d'Inverno" collection are pullovers with 100% cashmere with matching trousers, the "fisherman" outfit and the "storm" coat in merino wool. Last but not least, the iconic tie brand, Marinella, which also features typically autumnal shades with micro themed patterns. Among the novelties, "Centocinque", a limited edition tie made with Orange fibers, in the name of innovative and sustainable fabrics, obtained from the processing of oranges.

Terrazza Vittoria Hotel Continental Sorrento

Qui la favola diventa realtà
Where a fairy-tale comes true

Dal ristorante in cima all'hotel si gode il panorama più bello tra le cartoline della Costiera Sorrentina. E' il luogo perfetto dove dichiararsi amore eterno o semplicemente serate indimenticabili mirando un Paradiso

From the hotel roof -top restaurant, one can enjoy the most beautiful view of the Sorrento coast. It is the perfect place to declare eternal love or simply live unforgettable evenings admiring Paradise



Dalla Terrazza Vittoria dell'Hotel Continental si gode il panorama più bello tra le cartoline della Costiera Sorrentina. E' qui che il giorno più bello, quello del fatidico Sì, o semplicemente una bella serata con la giusta compagnia, resta indimenticabile per sempre. E'

per questo motivo, che ogni evento importante dovrebbe essere vissuto in un panorama di siffatta bellezza gustando le prelibate pietanze e usufruendo della più efficiente e gradevole ospitalità, perché, oltre alla bellezza del luogo, qui all'Hotel Continental Sorrento il mestiere dell'accoglienza è vissuto da sempre con passione, dedizione e professionalità. Il Ristorante, grazie a vetri a scomparsa, che lasciano libero lo sguardo di viaggiare nella bellezza senza fine, ha reso ancor più perfetto questo angolo di terra vicina al Paradiso. L'animo raggiunge l'apoteosi con

**Terrazza Vittoria
 Hotel Continental Sorrento**

P.zza della Vittoria 4, Sorrento (Na)
 Tel +39 081.807.26.08
www.continentalsorrento.com



i piatti degli Chef, le cui rivisitazioni gourmet dei piatti tipici della nostra tradizione sono sempre una sorprendente festa anche per i palati più raffinati, da accompagnare con le etichette dei vini delle più rinomate cantine italiane ed estere.

L'hotel a quattro stelle (oltre 80 camere perfettamente arredate e dotate di ogni comfort) sarà in pausa invernale fino a marzo prossimo, quando sole, luna e mare della Terra delle Sirene ricominceranno il loro più armonioso richiamo. Basta prenotare per vivere una fantastica esperienza.

From the Vittoria Terrace of the Hotel Continental, one can enjoy the most beautiful view of the Sorrento Coast. It is here where one can spend the best day of their life, their wedding day, or just a nice evening in the right company. It will remain forever, an unforgettable experience.

It is for this reason that every important event should be experienced overlooking a panorama of such beauty, while enjoying delicious dishes and the most efficient and pleasant hospitality. In addition

to the beauty of the location, the Hotel Continental Sorrento, always welcomes its guest with passion, dedication and professionalism.

The Restaurant, thanks to retractable glass doors and windows, that leaves the eye free to admire a panorama of infinite beauty, has made this corner of Paradise even more perfect.

The soul reaches its apotheosis with the dishes of the Chefs, whose gourmet reinterpretations of the typical dishes of the Neapolitan tradition are always a surpris-

ing feast, even for the most refined palates. All accompanied with the wines of the most renowned Italian and foreign wineries.

The four-star hotel (over 80 rooms perfectly furnished and equipped with every comfort) will be in winter break until next March, when the sun, moon and sea of the Land of the Sirens will once again begin their most harmonious recall.

So, why wait, book and live a fantastic experience.

Hotel Mediterraneo Sorrento



Matrimonio perfetto là dove il mare luccica *The perfect wedding where the sea glitters*

Location unica e cornice naturale fantastica, ambienti favolosi e servizi d'eccellenza: cerimonie indimenticabili nella splendida Costiera sorrentina

A unique location and a fantastic natural setting, with fabulous surroundings and excellent services: unforgettable ceremonies on the beautiful Sorrento Coast

di Silvia Gradogna

La naturale bellezza dei luoghi e l'organizzazione sempre perfetta dell'hotel corroborano la fama di Sorrento. Il servizio wedding planner del Mediterraneo pensa infatti con cura a ogni momento e a ogni dettaglio. In una cornice paradisiaca, panorami mozzafiato ed una vista fantastica dalla terrazza Vista Sky Bar.

Sorrento è il solo luogo dove il più sognato dei matrimoni da favola può diventare realtà. È per questo motivo che molti innamorati italiani, e sempre più coppie di stranieri, scelgono la Costiera Sorrentina per celebrare il giorno più importante di una famiglia, ovvero il giorno del fatidico "sì, lo voglio". E perché la festa sia davvero indimenticabile e senza stress organizzativi, ecco l'Hotel Mediterraneo di

Sant'Agnello. Una location unica, un hotel incastonato nella roccia a picco sul mare, con una cornice naturale fantastica, ambienti favolosi e servizi d'eccellenza. L'attività di wedding planner del Mediterraneo curata dall'event coordinator Francesco Monti pensa con cura a ogni momento e a ogni dettaglio: dalla funzione civile (che spesso ha luogo nel vicino suggestivo Chiostro di San Francesco), al soggiorno per sposi e ospiti, ai trasferimenti, al sopraffino banchetto. E fa in modo che qualsiasi preoccupazione non sfiori nemmeno i protagonisti dell'evento. Qui si fa di tutto per esaudire i desiderata e la serenità della coppia. Italica o d'oltralpe che sia. Per la cerimonia nuziale, è tutto l'hotel Mediterraneo Sorrento a essere coin-

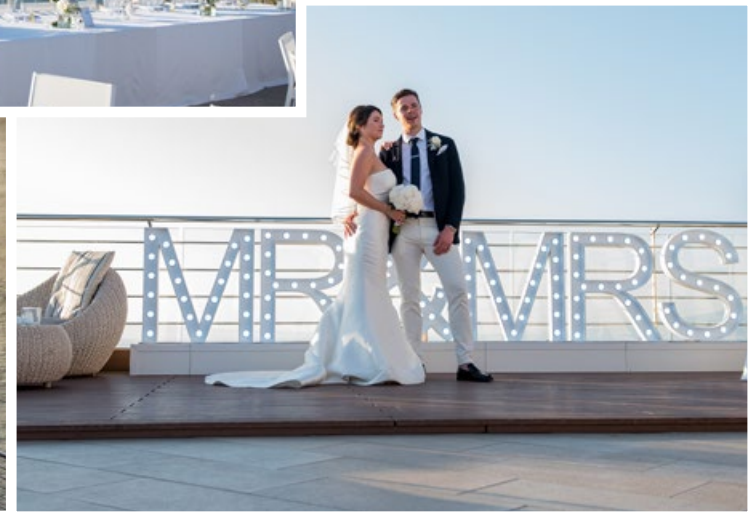
volto: giardino, terrazza, ristorante Vesuvio Roof. Il cocktail di benvenuto viene in genere servito sotto i gazebo, nel giardino addobbato accanto alla piscina, dove l'aperitivo e il caratteristico carrettino di gelati artigianali deliziano gli ospiti in attesa dell'arrivo degli sposi, che fanno il loro ingresso trionfale in mezzo a un corridoio di fiori e alberi adornati con decorazioni personalizzate.

Per il banchetto, si passa al Vista Sky Bar, la fantastica terrazza che si pregia d'essere un Moët&Chandon Club, una delle poche strutture in Italia a vantare questo riconoscimento. Da qui si ammira estasiati un panorama mozzafiato. Nulla manca alla vista degli sbalorditi ospiti. E' in questo luogo da Paradiso in terra che la cerimo-



nia fa felici anche i palati più esigenti. I superbi piatti dello chef Giuseppe Saccone esaltano le pietanze d'oltre confine, ma anche e soprattutto i sapori e le essenze della leggendaria terra delle Sirene con ricette della tradizione campana, rivisitate con maestria e gusto sopraffino.

A un solo passo dal toccare il cielo, prima e dopo il taglio della torta nuziale a misura di sogno, vien voglia che il tramonto non finisca mai. E potrebbe accadere che su questo tetto delle meraviglie si apra un emozionante dance party, per suggellare con le note dell'allegria il giorno più bello. Perché il matrimonio all'Hotel Mediterraneo Sorrento sarà sempre al top, sempre perfetto. Non è un caso che il claim dell'albergo sia #perfectweddingsorrento.



The natural beauty of the setting and the perfect organization of the hotel corroborates to the fame of Sorrento. The Hotel Mediterraneo wedding planner service, cares for every moment and every detail of the bride and groom to be. All within a heavenly setting, overlooking the breathtaking view of the sea from the Vista Sky Bar terrace. Sorrento is the only place where the most dreamed of fairytale weddings can become true. It is for this reason that many Italian lovers, and more and more foreign couples, choose the Sorrento Coast to celebrate the most important day of their lives. That is, the day of the fateful "yes, I will". The Hotel Mediterraneo in Sant'Agnello is the place where one can make their celebration truly unforgettable

and without organizational stress. The hotel is nestled in the rocks overlooking the sea, all within a fantastic natural setting, with fabulous surroundings and excellent hotel services.

The Mediterranean wedding planner activity, totally cured by the event coordinator Francesco Monti, carefully plans every moment and every detail: from the civil ceremony (which often takes place in the nearby suggestive Chiostro di San Francesco), to the accommodation of the spouses and their guests. It also sees to relative transport transfers and last but not least, to the superb banquet. They see to every detail and special requests and can be considered an anti-stress guarantee for the protagonists of the event. All is carried out

solely to fulfill the wishes and serenity of the happy couple. The wedding ceremony will involve the entire Mediterraneo Sorrento Hotel: the garden, the terrace and the Vesuvio Roof restaurant. The welcome cocktail is elegantly served in the garden next to the pool, while awaiting the arrival of the spouses, who make their triumphal entrance amid a corridor of flowers and trees adorned with personalized decorations. The banquet is served at the Vista Sky Bar, the fantastic terrace that prides itself on being a Moët & Chandon Club. This location makes even the most demanding palates happy. The superb dishes of the chef Giuseppe Saccone are carried out with mastery and superb taste. Following the cutting of the fabulous

wedding cake, if desired, a thrilling dance party will open on the roof of wonders, so as to seal the most beautiful day of one's life. Weddings at the Hotel Mediterraneo Sorrento are always considered the top, always perfect. It is no coincidence that the hotel claim is #perfectweddingsorrento.

Hotel Mediterraneo Sorrento

Via Crawford 85
Sant'Agnello di Sorrento
tel. +39 081.878.13.52
www.mediterraneosorrento.com
www.perfectweddingsorrento.com



Perfect Wedding Sorrento

D'Orta Spa

Il nome che è una garanzia nella bonifica da infestanti

Its name is a guarantee in the field of pest reclamation

Oltre ottant'anni dedicati a disinfestare qualsiasi tipo di ambiente domestico, sanitario o industriale. L'azienda napoletana interviene con prontezza anche per alberghi e ristoranti, utilizzando le più moderne tecnologie

Over eighty years dedicated to disinfecting any type of domestic, sanitary or industrial environment. The Neapolitan company also intervenes promptly for hotels and restaurants, using the most modern technologies



D'Orta Spa

Via Provinciale Pianura,
Località San Martino, 18
Pozzuoli (Napoli)
Tel. +39.081.526.43.88
www.dorta.it



Camillo l'acchiappa insetti
della D'Orta Spa

D'Orta: in Campania è certamente il primo nome che viene in mente quando si ha bisogno di disinfestare un ambiente da insetti infestanti. Ma la notorietà dell'azienda napoletana è da tempo diffusa anche nel resto dello Stivale. Otto decenni di lavoro di eccellenza nella soluzione dei problemi di infestazione ne hanno fatto una società leader che conta un successo dietro l'altro. Un nome che è una garanzia. E' nata in quell'epoca in cui la clientela arrivava grazie al passaparola della sua affidabilità. Partendo dal 1937, oggi, che la fama si trasmette anche attraverso internet, la D'Orta Spa non teme più concorrenti. Il suo nome e le sue abilità sono infatti in vetta alle ricerche su internet. E le sue pagine social (con l'ormai famo-

so cartoon Camillo l'acchiappainsetti) e il suo blog informativo/divulgativo suscitano sempre una grande attenzione sui servizi offerti, che vanno dalla derattizzazione alla disinfestazione da qualsiasi insetti, dalla raccolta di rifiuti speciali alla pulizia di cappe e condotti, dall'allontanamento di volatili al controllo delle termiti. Nel periodo invernale, soprattutto da novembre a marzo, i super professionisti della D'Orta si dedicano agli interventi di prevenzione e controllo nelle strutture ricettive come alberghi e bed & breakfast. Gli interventi più comuni, nel periodo, sono quelli preventivi contro le cimici da letto (che si programmano anche per evitare che gli animaletti proliferino) o per bonificare l'immobile da zanzare, mosche

e insetti simili. Si tratta quindi di attività di dezanarizzazione, demuscazione, disinfezione generica, tutti interventi per i quali la D'Orta utilizza le più moderne tecnologie. Per la disinfestazione da cimici da letto, per esempio, i tecnici specialisti della D'Orta effettuano il trattamento a caldo (vapore secco a 120 gradi), che ha molti vantaggi: in primis, assicura l'eliminazione dell'insetto infestante ma anche delle sue uova. E' inoltre un metodo ecologico che non produce umidità e permette un immediato riutilizzo degli ambienti dopo il trattamento. Gli odori non troppo gradevoli che si possono formare dove c'è moquette, la D'Orta li tratta con la tecnologia dell'ozonizzazione, mentre la pulizia dei condotti di aereazione viene



di Sergio Gradogna



effettuata attraverso un robottino radio-comandato con telecamera, che, attraverso spazzola e aspiratore, riporta luccicante l'impianto. Con la stessa attrezzatura tecnologica si effettua anche la pulizia dei condotti della cappa della cucina, la cui igiene è anche un fattore di sicurezza, poiché le condense di grassi o gas sono infiammabili.

Come è chiaro, la D'Orta impiega alte professionalità con una conoscenza profonda dei problemi di disinfestazione. Competenze hanno permesso all'azienda di ottenere ben sei certificati di garanzia, di essere un punto di riferimento costante nel vasto campo delle bonifiche ambientali da infestanti e nella più ampia, complessa e moderna concezione di Pest Control.

D'Orta is certainly the first name that comes to mind in Campania, when it is necessary to disinfest an environment from pests. But the reputation of the Neapolitan company has spread to the rest of Italy.

Eight decades of excellent work in the solution of infestation problems have made it a leading company that counts one success after another. A name which is a guarantee.

The company was born at that time when customers arrived thanks to word of mouth about its reliability.

From 1937 to today, internet has played a great part in its success, D'Orta Spa has no longer to fear its competitors. Its name and abilities are in fact among the first

to appear in internet searches. Its social pages (with the famous cartoon Camillo, the insect catcher) and its informative blog always arises great attention on the services offered, which range from deratization to pest control from any insect, the collection of special waste to the cleaning of hoods and ducts, from the removal of birds to termite control.

In the winter period, especially from November to March, the D'Orta super professionals dedicate themselves to prevention and control interventions in accommodation facilities such as hotels and bed & breakfasts. The most common interventions, at that time, are preventive interventions against bed bugs (which are also programmed, to prevent the in-

sects from proliferating) or reclaiming the structure from mosquitoes, flies and similar insects. In all kinds of interventions the D'Orta company uses the most modern technologies known today.

For bed bug disinfestation, for example, the D'Orta's specialist technicians carry out heat treatment (dry steam at 120 degrees), which has many advantages: firstly, it ensures the elimination of the infesting insects and also of their eggs. It is a highly ecological method that does not produce humidity and allows an immediate re-use of the environments after the treatment.

Unpleasant odors are treated with the ozonation technology, while cleaning the ventilation ducts is carried out through a radio-controlled robot with camera, which, by means of a brush and an aspirator, makes the implant clean and shiny once again. With the same technological equipment, the kitchen hood ducts are also cleaned, whose hygiene is also a safety factor, since the condensation of fat or gas is flammable.

Clearly, D'Orta employs high professionalism with a profound knowledge of pest control problems. Its high skills have allowed the company to obtain as many as six guarantee certificates, and has become a constant point of reference in the vast field of environmental remediation from pests and more broadly, it is a complex and modern concept of Pest Control.

La ricetta





Angioini a caccia ad Ischia, così nascono i bucatini al sugo di coniglio

*Angevins hunting in Ischia. This is how
bucatini with rabbit sauce is born*

E' sicuramente il piatto più famoso della cucina dell'affascinante isola di Ischia. Ma anche sulla terraferma è più che apprezzato. La ricetta prende il nome dall'isola perché qui i conigli sono stati allevati sempre con cura particolare soprattutto durante il regno degli Angioini, che amavano fare lunghe battute di caccia nell'isola vulcanica del Golfo. Per volere reale, quindi, Ischia venne particolarmente popolata di conigli e si raffinarono le tecniche di allevamento. Particolare è quello che, praticato ancora di rado, prevedeva allevarli in una fossa a due metri di profondità, con un lato verso una roccia e un altro chiuso da tavole di legno. Questo permetteva ai conigli di scavarsi la tana, ma non riuscivano a scappare. E la carne dei conigli allevati in questo modo ha un sapore più forte, rispetto a quelli allevati in gabbia. Ecco a voi la ricetta tradizionale dei bucatini al sugo di coniglio all'ischitana.

It is certainly the most famous dish of the cuisine of the fascinating island of Ischia. But also on the mainland it is very appreciated. The recipe takes its name from the island because there the rabbits have always been bred with particular care especially during the reign of the Angevins, who loved to do long hunting trips on the volcanic island of the Gulf. Therefore, for real will, Ischia was highly populated with rabbits and the breeding techniques were refined. Particular is the one, rarely practiced today, of raising them in a pit at a depth of two meters, with one side facing a rock and another closed by wooden planks. This allows rabbits to dig their den without being able to escape. The meat of the rabbits raised in this way has a stronger taste than those raised in cages. Here is the traditional recipe of bucatini with stewed rabbit sauce.



Ingredienti (per 4 persone)

Bucatini gr 320, un coniglio intero, una testa d'aglio, 600 gr pomodorini ciliegine, un rametto di rosmarino, prezzemolo, peperoncino, maggiorana, basilico, parmigiano grattugiato, mezzo litro di vino bianco, olio extravergine d'oliva, sale.

Preparazione

Fatto a pezzi il coniglio, mettetelo in una casseruola piena di vino bianco e lasciatelo marinare in frigo per una notte. Il giorno seguente, prima della cottura, tiratelo fuori dal frigo ed asciugatelo. Mettete sul fondo di una capiente teglia/tegame olio sufficiente a coprirne il bordo, aggiungendo l'aglio. L'aglio va tagliato sottilissimo se intendete lasciarlo, oppure solo in due se volete eliminarlo una volta imbrunito. Il peperoncino e le spezie attaccatele in un fascetto così sarà più facile eliminarle, sem-

pre che vogliate toglierle, altrimenti non legatele. Coloratosi l'aglio, fate rosolare le parti del coniglio. Appena iniziano a scurirsi aggiungete mezzo litro di vino bianco e a metà della sua sfumatura aggiungere i pomodorini debitamente fatti in quattro. Occorreranno circa una ventina di minuti per ottenere un sughetto denso. Controllate la cottura del coniglio. Se non fosse ancora pronto, aggiungete brodo naturale e continuate la cottura. A fine cottura, mettetelo in un vassoio a parte i pezzi del coniglio che non si sono sfaldati dalle ossa, per poi servirli come secondo piatto. Nel frattempo, avrete portato a cottura i bucatini e scolati al dente, da passare poi nella teglia/tegame assieme alla salsa (ricordate di eliminare il fascetto di spezie) per un paio di minuti. Impiattate ed abbellite con foglie di basilico.

Ingredienti

(for 4 people)

Bucatini gr 320, a whole rabbit, garlic, 600 gr cherry tomatoes, a sprig of rosemary, parsley, red pepper, marjoram, basil, grated parmesan, half a liter of white wine, extra virgin olive oil, salt.

Preparation

Cut the rabbit into pieces, put it in a sauté pan full of white wine and let it marinate in the fridge overnight. The following day, before cooking, take it out of the fridge and dry it.

Put enough oil on the bottom of a large baking pan to cover its edges, add the garlic.

The garlic should be cut very thin if left, or only two if removed once golden. Stick chilli and spices in a bundle so it will be

easier to eliminate them once cooked.

Once the garlic has golden, brown the rabbit parts.

As soon as they start to darken, add half a liter of white wine and, in the middle of its shade, add the chopped tomatoes. It will take about twenty minutes to get a thick sauce.

Check the rabbit's cooking. If it is not ready yet, add natural broth and continue cooking.

At the end of cooking, place the pieces of the rabbit which have not peeled from the bones in a separate tray, then serve as a second course. In the meantime, cook the bucatini and drain them al dente, then put them in the pan together with the sauce (remember to remove the bundle of spices) for a couple of minutes.

Serve and decorate with basil leaves.

Campania Sapori RISTORANTI

'A Figlia d'ò Marenaro



Emozioni a tavola tra i sapori autentici di Napoli *Emotions for the palate. The authentic flavors of Naples*

Nel ristorante di Assunta Pacifico si vive un vero percorso sensoriale alla scoperta della cucina mediterranea. E nell'esclusivo privé incastonato nel tufo anche una selezione dei migliori vini italiani e internazionali

In the restaurant of Assunta Pacifico one can experience a true sensory journey while discovering the Mediterranean cuisine. Not only, in the exclusive privé made of tuff there is also a selection of the best Italian and international wines

di Ludovica Di Ruberti



Non è un luogo ancorato a terra, ma una nave in continuo viaggio nella storia di Napoli. È uno spazio di condivisione di sapori autentici: questo è il ristorante giusto per chi sceglie di lasciarsi avvolgere dalle emozioni. Varcare la soglia de 'A figlia d'ò Marenaro di Assunta Pacifico significa iniziare un percorso sensoriale alla scoperta della cucina mediterranea. In via Foria 180/182, il ristorante è aperto tutti i giorni a pranzo e a cena.

L'ultima novità è la cantina incastonata nel tufo giallo, quella pietra su cui Napoli fonda le sue origini. Questo è un ambiente esclusivo, impreziosito da una selezione enoica, scelta dal figlio Giuseppe, che vanta tra le migliori etichette italiane e internazionali. Al centro, un ta-

volo di legno per 12 commensali: è un privé, uno spazio speciale. Tra i punti forti, le degustazioni dei crostacei de 'A figlia d'ò Marenaro: l'aragosta alla catalana, su cui abbinare un Bollinger Rosè, o il King Crab, su cui bere Bollinger La Grand Annèe. Il primo è preparato con: aragosta, cipolla di Tropea, carote, sedano, patate viola e americane, barbabietola, uova, avocado, pomodorini del piennolo, basilico, sale e olio evo. L'altro, una sorpresa da scoprire.

It is not a place anchored to the land, but a ship in a continuous journey through the history of Naples. It is a space for sharing authentic flavors: this is the right restau-

rant for those who have chosen to let themselves be enveloped by emotions. Crossing the threshold of the restaurant 'A Figlia d'ò Marenaro di Assunta Pacifico, means starting a sensory journey to discover the Mediterranean cuisine. The restaurant, which is in Via Foria 180/182, is open every day for lunch and dinner.

The latest novelty is the wine cellar, set in yellow tuff, a typical stone on which Naples bases its origins. This is an exclusive environment, embellished with a selection of wines, personally chosen by Assunta's son Giuseppe, who boasts the best Italian and international labels. At the center of the premises, stands a wooden table for 12 guests. Among the restaurant's highlights, one can enjoy the tasting of crus-

taceans selected by 'A figlia d'ò Marenaro, these are: the Catalan lobster, which should be accompanied with a Bollinger Rosé wine, or the King Crab, with which Bollinger La Grand Annèe should be drunk. The first dish is prepared with: lobster, Tropea onion, carrots, celery, purple and American potatoes, beetroot, eggs, avocado, piennolo tomatoes, basil, salt and extra virgin olive oil. The second dish is a surprise, to be revealed.

Ristorante 'A Figlia d'ò Marenaro

Via Foria 180/182, Napoli
Tel. +39 081.44.08.27
www.afigliadomarenaro.it
info@afigliadomarenaro.it



HOTEL CONTINENTAL
SORRENTO ★★★★★ S

Scegli Sorrento
per le tue vacanze

*Choose Sorrento
for your vacations*

Scegli Hotel
Continental Sorrento

*Choose Hotel
Continental Sorrento*

APERTO DA MARZO A NOVEMBRE
OPEN FROM MARCH TO NOVEMBER

Percorso **SPA** con massaggi - Area **relax & fitness**

Spa path with massages - Relax and fitness area

Piazza della Vittoria, 4 - 80067 Sorrento (Na) - tel. +39.0818072608

      www.continentalsorrento.com



Wedding & Events

Taverna Luciana

Qui il gusto ritrova la più pura tradizione
Where taste meets authentic tradition

Vicino al Museo Archeologico, il ristorante di Iolanda Canale propone il menù dell'antica tavola napoletana. E una pizza con un impasto ad altissima digeribilità

Not far from the Archaeological Museum, the restaurant of Iolanda Canale offers the menu of the ancient Neapolitan tradition and a pizza with a highly digestible dough

di Sergio Gradogna

A due passi dal Museo Archeologico Nazionale di Napoli, la food blogger Iolanda Canale, ristoratrice figlia d'arte, ha creato il suo saporito regno della cucina napoletana: il ristorante pizzeria Taverna Luciana. Un nome facile che dà il senso dei sapori antichi (taverna) e allo stesso tempo rimanda al quartiere di origine di Iolanda, ovvero il caratteristico borgo di Santa Lucia.

Qui, alla Taverna Luciana, si vive un'esperienza del gusto difficilmente replicabile. Super gettonati sono il bucatino con il coniglio all'ischitana e una grande genovese, nella quale cipolle ramate di Montoro e ziti spezzati rispettano l'antica ricetta del 1700. La garanzia della bontà dei bucati-

ni al coniglio è invece la provenienza dello chef di casa, originario proprio di Ischia, da dove arriva il timo selvatico, la piperna isolana. Taverna Luciana è un punto di riferimento in città anche per la pizza. Il suo impasto, composto da un blend di tre farine, è altamente digeribile. Viene ottenuto con una speciale maturazione: lievita con lievito madre e cresce a temperatura controllata per 48 fino a 72 ore. Così, già solo allo sguardo, la pizza di Taverna Luciana mostra tutta la sua leggerezza. Il fiore all'occhiello è la pizza a forma di stella marina, con polipetto affogato e cozze. Insomma, è chiaro che qui si provano gusti e sapori della tavola d'altri tempi. Vere e proprie emozioni per il palato.

A few steps from the National Archaeological Museum of Naples, the food blogger Iolanda Canale has created her tasty realm of Neapolitan cuisine: The Taverna Luciana pizza restaurant.

At the Taverna Luciana, one can taste flavors which are difficult to find elsewhere. Very popular are the bucatino con il coniglio all'ischitana (bucatinos with rabbit) and the excellent Genovese made following to the recipe of the 1700s.

Taverna Luciana is also famous for its pizza.

The dough, made with a blend of three flours, is highly digestible. It is obtained with mother yeast and it is left to raise

at a controlled temperature for 48 to 72 hours. At a glance, Taverna Luciana's pizza shows all its lightness. The specialty of the house is the pizza in the shape of a starfish, with polipetto affogato (octopus) and mussels.

It is clear that here, the flavours of the past can be experienced. Real emotions for the palate.

Taverna Luciana

Via Santa Teresa degli Scalzi 143,
Napoli

Tel. +39 081.544.63.13





Caffè Italmoka

Campania Sapori PRODOTTI TIPICI

Così i migliori chicchi parlano napoletano *Thus, the best coffee beans speak Neapolitan*

Dalla fine degli anni Venti, la famiglia Marra rispetta la tradizione della torrefazione artigianale con la tostatura a legna tagliata ad ascia. E il caffè ha un altro inconfondibile sapore
Since the late 1920s, the Marra family has respected the tradition of roasting coffee beans over ax cut wood, giving the coffee a unique and intense flavor



di Simone Gradogna

Il chicco di caffè crudo arriva a Napoli dai primi cinque paesi al mondo per produzione e qualità. Faticosamente selezionato, vuole essere rispettato per poter offrire il meglio di sé. E perciò qui alla napoletana Italmoka, fine dalla fine degli anni Venti, viene trattato con l'educazione antica. Quella della tradizione. Quella che vuole che il caffè sia tostato in un antico forno con caldaia a legna. Ma non una legna qualsiasi. Devono bruciare gli arbusti di tre alberi particolari, mica va bene un qualsiasi pezzo di legno! E anche questo non basta alla vera arte della torrefazione. Per ri-

spettare fino in fondo il chicco che viene d'oltreoceano, il legno deve essere tagliato ad ascia, non con la sega elettrica. Perché, così facendo, la resina non si sparge e restano intatti l'aroma del legno e il suo potere sul caffè.

Grazie al rispetto della tradizione nella lavorazione e a baccelli di altissima qualità, il consumatore si accorge già dall'aroma che il caffè Italmoka è tutta un'altra cosa. Ha un sapore, come dire... "più saporito". Quello dell'artigianalità, mantenuta viva dalla famiglia Marra. Caffè in grani per bar e ristoranti, caffè in polvere per uso domestico e cialde. Tutta la produzione Italmoka ha sempre l'inconfondibile gusto della tradizione: la filosofia della fabbrica. Che, infatti, non produce per la grande distribuzione perché non riuscirebbe a mantenere alta la qualità. Ma se, oltre che nei bar di Napoli, si vuole provare a casa o in ufficio

il caffè Italmoka, basta un semplice click. Sul sito italmoka.com c'è la sezione degli "acquisti on line".

The raw coffee beans are sent directly to Naples from the top five countries in the world for the production and quality of their coffee beans. Painstakingly selected, the beans respectfully follow traditional roasting methods in order to offer the best of themselves. This is what the Neapolitan company Italmoka, has been doing for over a hundred years. Tradition wants that the coffee beans are to be toasted in an ancient oven with a wood-fired boiler. But not just any wood. Only the shrubs of three particular trees can be burned. Not only, to fully respect the beans that come from overseas, the wood must be ax cut, as the use of the electric saw is absolutely forbidden. In the ax cutting process,


the tree resin remains intact and it is not lost, keeping the aroma of the wood and its power over the coffee intact.

Thanks to the respect given to the traditional methods used in processing, plus the highest quality pods, the consumer is immediately aware that the aroma the Italmoka coffee releases is unique. Its taste is more intense. An artisan flavor, kept alive by the Marra family. Coffee beans for cafes and restaurants, coffee powder and pods for home use are available. The whole Italmoka production always has the unmistakable taste of tradition. In fact, Italmoka coffee is not produced for large retailers, in order to guarantee its high quality.

So, if one desires to taste Italmoka coffee at home or in the office, a simple click is sufficient. Please refer to the "online purchases" section, which can be found on the italmoka.com website.

Italmoka

Via Tiberio 75, Napoli
Tel. +39.081.239.47.00
www.italmoka.com

 Italmoka Srl

Campania Saponi

DOLCI PRELIBATEZZE

Confetti Maxtris



Nascono i confetti al vino bianco e rosso *Announcing the birth of Confetti with white and red*

Si chiama Wine il confetto realizzato dalla Italiana Confetti con Feudi di San Gregorio. In arrivo anche la linea Twist, il primo confetto incartato a doppio fiocco. E spunta una chicca dell'arte pasticceria: il Maxtris Sbagliato con mandorla e nocciola

The confetto made by the Italiana Confetti together with Feudi di San Gregorio is called Wine. The Twist line is also coming soon. It is the first double-bow wrapped candy. A small delicacy of pastry art is about to appear: Maxtris Sbagliato with almond and hazelnut

A Napoli, bontà fa rima anche con creatività, specialmente alla Italiana Confetti, l'azienda partenopea leader in Europa nella produzione di milioni di coloratissimi confetti esportati in 45 paesi del mondo. E' infatti inesauribile la verve creativa dei fratelli Prisco, che sfornano continuamente nuove e saporite linee di confetti. Dolci beneauguranti obbligatori in ogni festa e cerimonia che si rispetti, alla già grande famiglia dei confetti Maxtris si andranno presto ad aggiungere altre innumerevoli novità. Come, per esempio, il primo confetto incartato a doppio fiocco con packaging fatto di materiale interamente riciclabile. Il Twist è bello da vedere, immediato da consumare e gustoso da assaporare, ma anche molto decorativo per eventi e banchetti.

Altro attesissimo arrivo è quello del Maxtris Sbagliato, un confetto che accoppia mandorla e nocciola, un'abbinata che si annuncia come una vera chicca dell'arte pasticceria.

Ci sarà poi la Colour Lovers, linea limited edition del Maxtris Ciocomandorla in otto gusti e tonalità diverse, selezionate dal famoso wedding planner Enzo Miccio, che per qualsiasi cerimonia consiglia solo confetti Maxtris.

Dulcis in fundo, la Italiana Confetti, dopo aver rilanciato i confetti con mandorla e cioccolato bianco al gusto di liquore Strega, ha ora in serbo un'altra novità davvero molto speciale: arrivano infatti i confetti Wine al vino bianco e rosso, realizzati in collaborazione con la nota azienda vitivinicola avellinese Feudi di San Gregorio.

di Simone Gradogna

In Naples, goodness also rhymes with creativity, especially at the Italiana Confetti, the leading Neapolitan company in Europe in the production of millions of colorful confetti, exported to 45 countries around the world. In fact, the creativity of the Prisco brothers is inexhaustible, continually turning out new and tasty lines of sugared almonds, the obligatory sweet desserts in every party and ceremony. Numerous new innovations will soon be added to the large family of Maxtris confetti. Such as, for example, the first confetti wrapped in double bow with a packaging made of entirely recyclable material. The Twist confetto is beautiful to look at, immediate to consume and tasty to savor, but also very decorative for events and banquets. Another highly anticipated arrival is the Max-

tris Sbagliato, a sugared almond and hazelnut confetto. A combination which promises to be a true delicacy of the art of confectionery. Then, we have the Colour Lovers, a limited edition line of Maxtris Ciocomandorla in eight different flavors and shades, personally selected by the famous wedding planner Enzo Miccio, who recommends the Maxtris sugared almonds for any kind of ceremony. Dulcis in fundo, the Italiana Confetti, after having relaunched the confetti with almond and white chocolate with the taste of Strega liqueur, now has another very special novelty in store: in fact, the confetti Wine in white and red wine are coming, made in collaboration with the famous Avellinese winery, Feudi di San Gregorio.

Maxtris Store "Profumo di confetto"

Via Calabritto, Napoli
Tel. +39.081.764.81.70
www.confettimaxtriscalabritto.it

Italiana Confetti
Via Cerqua Sant'Antonio
Scisciano (Napoli)
Tel. +39.081.844.28.99
www.confettimaxtris.it
info@confettiprisco.it

Caseificio Ponte a Mare

Maestosa bontà per tutte le stagioni

Majestic goodness for all seasons

Ecco il regno della mozzarella prodotta con latte di bufala: un'apoteosi del gusto da assaporare sempre. Qualità e tradizione rendono davvero unici i latticini dei fratelli Paolo

Here is the realm of mozzarella made from buffalo milk: an apotheosis of taste always to be savored. Quality and tradition make the dairy products of the Paolo brothers truly unique



di Sissi Grado



Il latticino tra i più amati, alimento fondamentale della dieta Mediterranea, la mozzarella fatta con latte di bufala, è uno di quei prodotti sani della terra che esalta i sensi in un'apoteosi goduriosa. Per la sua bontà, non c'è limite di stagione per gustarla. Se poi a produrla è il caseificio Ponte a Mare, allora non c'è modo per evitare di farsene sempre più spesso una bella scorpacciata.

Ponte a Mare è un'azienda di Castel Volturno, in pieno territorio Casertano, che ha il suo centro di produzione e commercializzazione a due passi dal campo di allenamento del Napoli Calcio, lì dove ogni giorno Insigne, Mertens, Lozano e compagni si passano la palla. E la sua mozzarella è una leggenda al pari dei più mitici calciatori azzurri. Chi assapora la gustosa mozzarel-

la dei fratelli Gianfranco e Antonio Paolo è sempre ben conscio di vivere un privilegio, un'esperienza indimenticabile del gusto. La sensazione sublime che anche molti calciatori del Napoli ben conoscono, facendo spesso capolino nel negozio Ponte a Mare, per prendere a morsi quella succosa mozzarella fatta di genuino latte di bufala che anche il Gambero Rosso ha voluto premiare per qualità e sapore. Un sapore che si gusta con gli occhi chiusi per raggiungere la sublimazione. Col primo morso il latte di bufala gocciola e il palato s'accende di stupore. Col secondo morso, si capisce che non esiste improvvisazione in questo capolavoro, ma tradizione e attenta lavorazione.

E' così che la regina delle mozzarelle, quella prodotta dal Caseificio Ponte a Mare di Castel Volturno, in qualsiasi stagione è natu-

ralmente la regina insostituibile delle tavole, dei pranzi fugaci o delle cene luculliane. A casa come al ristorante. Fresca e pronta per farsi mordere, la perla di latte con la goccia, prodotta dall'azienda casearia dei fratelli Paolo, deve la sua "maestosa" bontà alla cura di ogni fase produttiva. Si comincia con la scelta del miglior latte di bufala, attività inderogabile del caseificio fondato da Vincenzo Paolo. Si continua poi con attentissimi controlli di qualità durante tutto il processo produttivo, fatto di passione e tradizione tramandati dal padre ai figli. E' così che, qui a Castel Volturno, ogni giorno vengono al mondo prodotti caseari freschi, ricchi di principi nutrizionali e, soprattutto, buoni da leccarsi i baffi. Perché nel regno della bontà Ponte a Mare, non c'è solo la impareggiabile regina mozzarella



ma anche una infinità di prodotti nobili e blasonati che hanno il sapore di provole, bocconcini, trecce e ricotta. Insomma, qui c'è un regno che soddisfa davvero i piaceri del palato. E che chiunque da ogni parte del mondo può provare. Basta un click sul sito web.

One of the most loved food of the Mediterranean diet. Mozzarella made from buffalo milk is one of those healthy products which enhances the senses in an apotheosis of taste. Because of its goodness, there is no season which limits its enjoyment. And, if it is the mozzarella from the Ponte a Mare dairy, it is impossible not to taste it frequently! Ponte a Mare is a company in Castel Volturno, in the middle of the Ca-

serta area. Its production and trade center is just a few steps away from the Naples football club training ground, where Insigne, Mertens, Lozano and companions train every day. Its mozzarella is a legend like the most legendary Italian football players. Whoever savors the tasty mozzarella of the brothers Gianfranco and Antonio Paolo, is immediately aware of living a privilege, an unforgettable taste experience. A sublime feeling that many Naples players know well, because they often show up in the Ponte a Mare store, to taste the juicy mozzarella made of genuine buffalo milk, which has been rewarded by Gambero Rosso for its quality and taste. A taste which should be enjoyed with ones eyes tightly shut, so to reach sublimation. With the first bite, the buffalo milk drips and

the palate ignites with wonder. With the second bite, one can understand that its unique taste is obtained through years of tradition and careful processing. The mozzarella produced by the Ponte a Mare Dairy in Castel Volturno, is the irreplaceable queen of the tables in any season, for light meals or Lucullian dinners. Fresh and ready to be bitten, the mozzarella produced by the Paolo brothers' dairy company owes its "majestic" goodness to the care placed in each and every phase of production, starting from the choice of the best buffalo milk, a mandatory activity of the dairy founded by Vincenzo Paolo. It then continues with careful quality controls throughout the whole production process, carried out with passion and tradition, handed down from father to sons.

This is how, there in Castel Volturno, fresh dairy products are made every day, rich in nutritional principles and, above all, mouth-wateringly good. In the realm of goodness Ponte a Mare, there is not only the incomparable mozzarella, but also an infinite number of products, such as provola cheese, mozzarella morsels, mozzarella braids and ricotta cheese. The Ponte a mare products truly satisfy the pleasures of the palate. This extraordinary product is just a click on the website away.

Caseificio Ponte a Mare
Via Domitiana, Km 34.070
Castelvolturno (Caserta)
Tel. +39.0823.85.15.25
www.ponteamare.it

Charm musei e siti di interesse culturale

orari ed indirizzi

Fonte: nostra elaborazione su info dei siti web, del Comune di Napoli, del Ministero Beni Culturali. Per confermare gli orari di visita e conoscere i prezzi dei biglietti, si prega consultare direttamente il singolo sito

L'ingresso ai musei è gratuito la prima domenica di ogni mese

Source: the information was taken from the official websites of the City of Naples and the Ministry of Cultural Heritage. For further information regarding the opening times and the ticket prices, please visit the museums' websites directly

Free admission to museums is available every first Sunday of each month

NAPOLI MUSEI

MUSEO ARCHEOLOGICO NAZIONALE DI NAPOLI (MANN)



Piazza Museo, 19 - Tel. 081 4422149 - Prenotazioni 848 800288 - email man-na@beniculturali.it. Orari: dal mercoledì al lunedì ore 9.00-19.30; ultimo accesso mezz'ora prima. Chiuso: martedì. www.museoarcheologiconapoli.it

MUSEO CAPPELLA SANSEVERO



Via De Sanctis, 19 - Tel. 081 5518470-5524936 - email info@museosansevero.it - Orari: dal mercoledì al lunedì ore 9.00-19.00 (ultimo ingresso 18.30). Sabato ore 9.00-20.30 (da Maggio a Dicembre). Chiuso: martedì. www.museosansevero.it

MUSEO CIVICO GAETANO FILANGIERI



Via Duomo, 228 - Tel. 081 203175 - email museofilangieri@libero.it - Orari: da lunedì a sabato ore 10.00-16.00, domenica ore 10.00-14.00. www.museofilangieri.org

MUSEO DEL TESORO DI SAN GENNARO



Via Duomo, 149/a - Tel. 081 294980 - email info@museosannogenaro.it - Orari: tutti i giorni ore 9.00-17.00. www.museosannogenaro.it

MUSEO CIVICO DI CASTEL NUOVO (MASCIO ANGIOINO)



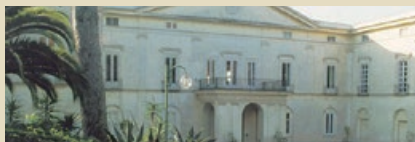
Piazza Municipio - Tel. biglietteria 081 7957722, Tel. segreteria 081 7957713-7957721 - Orari: da lunedì a sabato ore 9.00-19.00; ultimo accesso un'ora prima. Chiuso: domenica. www.comune.napoli.it

MUSEO DIOCESANO



Largo Donnaregina - Tel. 081 5571365 - email cderosa@museodiocesanonapoli.it - Orari: lunedì e da mercoledì a sabato ore 9.30-16.30. Domenica ore 9.30-14.00. Chiuso: martedì. www.museodiocesanonapoli.com

MUSEO DUCA DI MARTINA E VILLA FLORIDIANA



Via Cimarosa, 77 - via Falcone, 171 - Tel. 081 5781776 / 848.800.288 - email pm-cam.martina@beniculturali.it - Orari parco: ore 8.30-19.00 - Orari museo: da mercoledì a lunedì ore 9.30-16.15. Chiuso: martedì. www.polomusealecampania.beniculturali.it/index.php/il-museo

MUSEO MADRE, ARTE CONTEMPORANEA DONNAREGINA



Via Settembrini, 79 - Tel. 081.19737254 - email in-

fo@madrenapoli.it - Orari: lunedì e da mercoledì a sabato ore 10.00-19.30, domenica ore 10.00-20.00; ultimo accesso un'ora prima. Chiuso: martedì. www.madrenapoli.it

MUSEO NAZIONALE DI CAPODIMONTE E PARCO



Via Miano, 2 - Tel. 081 7499111 -prenotazioni 081 2294502 - 848 800288 - email mu-cap@beniculturali.it - Orari museo: da giovedì a martedì ore 8.30-19.30; ultimo accesso un'ora prima. Alcune sezioni visitabili solo su prenotazione: Chiuso: mercoledì. www.museocapodimonte.beniculturali.it

MUSEO PALAZZO ZEVALLOS STIGLIANO (Gallerie d'Italia)



Via Toledo, 185 - Tel. 800 454229 - email info@palazzozevallos.com - Orari: domenica e da martedì a venerdì ore 10.00-18.00, sabato ore 10.00-20.00. Ultimo accesso 30 minuti prima. Chiuso: lunedì. www.palazzozevallos.com

MUSEO PIGNATELLI (Appartamento storico, Casa della Fotografia, Museo Carrozze)



Riviera di Chiaia, 200 - Tel. 081 7612356 - email pm-cam.pignatelli@beniculturali.it - Orari: dal mercoledì al lunedì ore 8.30-14.00; ultimo accesso mezz'ora prima. Chiuso: martedì. www.polomusealecampania.beniculturali.it/index.php/il-museo-pignatelli

MUSEO PAN - PALAZZO DELLE ARTI NAPOLI

Palazzo Rocella, Via dei Mille, 60 - Tel. 081 7958604 / 05 / 60 - email pan@comune.napoli.it - Orari: lunedì e da mercoledì a sabato ore 9.30-19.30, domenica ore 9.30-14.30. Chiuso: martedì. www.comune.napoli.it

MUSEO PIO MONTE DELLA MISERICORDIA (Quadreria e Chiesa)

Via dei Tribunali, 253 - Tel. 081 446944-446973 e-mail info@piomontedellamisericordia.it - Orari: da lunedì a sabato ore 9-18.00, domenica ore 9-14.30, ultimo accesso 30 minuti prima. www.piomontedellamisericordia.it

MUSEO STORICO MUSICALE SAN PIETRO A MAJELLA

Via S. Pietro a Majella, 35 - Tel. 081 5644411 - email info@sanpietroamajella.it - Orari: su prenotazione. www.sanpietroamajella.it

TEATRO SAN CARLO (MEMUS - museo e archivio storico)

Via San Carlo, 98/F - Prenotazioni tel. 081 7972331-7972412 - email memus@teatrosancarlo.it - Orari: lunedì, martedì e da giovedì a sabato ore 10.00-17.00, domenica ore 9.30-14.00. Chiuso: mercoledì. www.memus.org

MUSEO SAN MARTINO E CERTOSA

Largo S. Martino, 5 - Tel. 081 2294541 - email pmcam.sanmartino@beniculturali.it - Orari: da giovedì a martedì ore 8.30-19.30, ultimo accesso un'ora prima. Chiuso: mercoledì. www.polomusealecampania.beniculturali.it/index.php/certosa-e-museo

NAPOLI ALTRI MUSEI**MUSEO ARCHEOLOGICO ETRUSCO DE FEIS**

Discesa Coroglio, 9 - Tel. 081 5757533 - Orari: tutti i giorni su prenotazione ore 10.00-13.00. www.denza.it/museo-de-feis

MUSEO DEL CIOCCOLATO GAY ODIN

Via Vetriera 12 - Tel. 081.417843 - Aperto dal lunedì al venerdì dalle 9 alle 17. Ingresso libero. www.gay-odin.it

MUSEO DEL MARE

Via di Pozzuoli, 5 - Tel. 081 19361967 - 349 1882181 - email info@museodelmarenapoli.it - Orari: su prenotazione; da lunedì a venerdì ore 9.00-13.00/15.00-19.00, sabato ore 9.00-13.00, domenica ore 10.00-13.00. www.museodelmarenapoli.it

MUSEO DELLA PLASTICA (Fondazione Plart)

Via Martucci, 48 - Tel. 081 19565703 - email info@plart.it, fondazioneplart@gmail.com - Orari: dal martedì al venerdì ore 10.00-13.00/15.00-18.00, sabato ore 10.00-13.00. Chiuso: domenica e lunedì. www.plart.it

MUSEO DELLE TORTURE

Vico Santa Luciella ai Librai, 18/b - Tel. 081 5523756 - email museodelletorture@libero.it - Orari: tutti i giorni ore 10.00-19.00. www.museodelletorture.it

MUSEO DI ETNOPREISTORIA "ALFONSO PICIOCCHI"

Castel dell'Ovo, Borgo Marinari, Via Eldorado, 3 - Tel. 081 5463288 -417633 -5463288 (Paone) email museo@museoetnopreistoriacainapoli.it, museo@cainapoli.it. Orari: solo su prenotazione

MUSEO DIDATTICO MULTIMEDIALE (Mudim)

Via Costantino, 25 Tel. 081 621225 e-mail istitutocampano@libero.it Orari: da lunedì a venerdì ore 9.00-13.00. Chiuso: sabato e domenica. www.museincampania.it

Le pagine Musei sono realizzate in collaborazione con:

'a figlia d'o
Marenaro

Ristorante 'a figlia d'o Marenaro
Via Foria 180/182, Napoli
Tel. +39 081.44.08.27
www.afigliadomarenaro.it
info@afigliadomarenaro.it

Taverna luciana

Taverna Luciana
Via Santa Teresa degli Scalzi, 143/145 - Napoli
tel. +39 081.186.58.054

ITAL
MOKA

Italmoka
Via Tiberio 75, Napoli
Tel. +39.081.239.47.00
www.italmoka.com

Ponte a Mare

Casificio Ponte a Mare
Via Domitiana km 34.070 - Castelvolturno (CE)
tel. +39.0823 851525 - www.ponteamare.it

HOTEL CONTINENTAL
SORRENTO ★★★★★

Ristorante Terrazza Vittoria
Hotel Continental Sorrento
P.zza della Vittoria 4, Sorrento (Na)
Tel +39 081.807.26.08
www.continentalsorrento.com

Confetti
maxtris

Maxtris Store "Profumo di confetto"
Via Calabritto, Napoli - Tel. +39.081.764.81.70
Stabilimento Italiana Confetti
Via Cerqua Sant'Antonio - 80030 Scisciano (Na)
Tel. +39.081.844.28.99
info@confettiprisco.it - www.confettimaxtris.it

MUSEO NAZIONALE FERROVIARIO DI PIETRARSA



Traversa Pietrarsa - Tel. 081 472003 - email museopietrarsa@fondazionefts.it - Orari: da lunedì a mercoledì solo su prenotazione per gruppi, giovedì ore 14.00-20.00, venerdì ore 9.00-16.30, sabato, domenica e festivi ore 9,00-19,00, ultimo accesso 30 minuti prima; previste variazioni a orari: consultare il museo. www.museopietrarsa.it

MUSEO NAVALE DELL'UNIVERSITÀ PARTHENOPE



Villa Doria D'Angri, Via Petrarca, 80 - Tel. 081 5476632-5475418 - email antonio.scamardella@uniparthenope.it - Orari: da lunedì a venerdì ore 9.00-14.00. Chiuso: sabato e domenica. www.uniparthenope.it

MUSEO DELLA PACE - MAMT



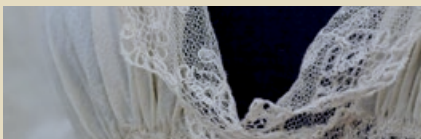
Via Depretis, 130 - Tel. 081.5523033 - 081.4203273 email info@mamt.it. Orari: da lunedì a venerdì ore 10.00-19.00, sabato ore 10.00-13.00. Chiuso: domenica. Prenotazione obbligatoria. www.mamt.it

MUSEO ORIENTALE UMBERTO SCERRATO



Via Chiatamone, 61/62 - Tel. 081 6909736 - email museorientale@unior.it. Orari: giovedì e venerdì ore 11.00-14.00. Altri giorni solo su appuntamento. Chiuso: sabato e domenica. www.museorientale.unior.it

MUSEO TESSILE E ABBIGLIAMENTO ELENA ALDOBRANDINI



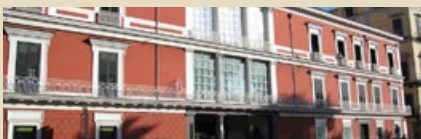
Piazzetta Mondragone, 18 - Tel. 081 4238368 - email istmondragone@virgilio.it, info@fondazionemondragone.it - Orari: dal lunedì al venerdì ore 9.30-16.00, sabato e domenica su prenotazione. www.fondazionemondragone.it

MUSEO STORICO ISTITUTO SUOR ORSOLA BENINCASA



Corso Vittorio Emanuele, 292 Tel. 081 2522288-2522344 - email labrestauro.aprile@unisob.na.it Orari: solo su prenotazione. www.unisob.na.it/ente/b003_c.htm?vr=2

PALAZZO SAN TEODORO (Casa museo)



Riviera di Chiaia, 281 - Tel. 800 911115 - email info@palazzosanteodoroexperience.it - Orari: solo su prenotazione. www.palazzosanteodoroexperience.com

NAPOLI MUSEI SCIENTIFICI

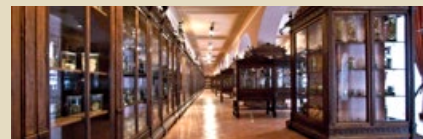
MUSEO DELLE ARTI SANITARIE E FARMACIA STORICA DEGLI INCURABILI



Ospedale degli Incurabili, Via Longo, 50 - Tel. 081

440647 - email info@ilfarodippocrate.it. Orari Museo: lunedì e da mercoledì a sabato, ore 9.00-17.00, domenica ore 9.00-13.00. Chiuso: martedì. Orari Farmacia: da mercoledì a domenica, previa prenotazione. www.museoartisanitarie.it - www.ilfarodippocrate.it

MUSEO ANATOMICO E SEZIONE FARMACOLOGIA (Museo universitario delle Scienze e delle Arti - Musa)



Via Luciano Armanni, 5 - Complesso di Santa Patrizia - Università degli Studi della Campania "Luigi Vanvitelli" - Tel. 081 5667747 - email: musa@unicampania.it - Orari: martedì, giovedì e venerdì dalle 10.00 alle 13.00 - Prenotazione online consigliata: www.unicampania.it

MUSEI DELLE SCIENZE NATURALI



Real Museo Mineralogico, Museo di Antropologia, Museo di Fisica, Museo Zoologico: via Mezzocannone, 8 - Museo di Paleontologia: Largo San Marcellino, 10 - Tel. 081 2537587 - email codidatticacm@unina.it Orari: da lunedì a venerdì ore 9.00-13.30, lunedì e giovedì anche ore 14.30-16.50. Chiuso: sabato e domenica. www.musei.unina.it

MUSEO DI ANATOMIA VETERINARIA



Via Veterinaria, 1 - Tel. 081 5644238 - email giuseppe.paino@unina.it - Orari: su prenotazione. www.mav.unina.it

ORTO BOTANICO (Museo di Paleobotanica ed Etnobotanica)



Via Foria, 223 - Tel. 081 2533937 - email robnap@unina.it - Orari: da lunedì a venerdì solo su prenotazione telefonica ore 9.00-14.00. Martedì e giovedì sino a ore 16.00. Chiuso: sabato e domenica. www.ortobotanico.unina.it

OSSERVATORIO ASTRONOMICO DI CAPODIMONTE (Museo strumenti astronomici)



Salita Moiarriello, 16 - Tel. 081 5575111 - Prenotazione visite guidate Tel. 081 5575429 / 35 / 62- email museo@oacn.inaf.it - Orari: da lunedì a venerdì ore 10.00-16.00. Prenotazione consigliata. Chiuso: sabato e domenica.

SCIENCE CENTER CORPOREA PLANETARIO 3D (Città della Scienza)



Via Coroglio, 57 e 104 - Tel. 081 7352258 -59 - 20 - 22 -Orari: da lunedì a sabato ore 9.00-17.00; domenica e festivi ore 10.00-17.00. Giorno di chiusura: lunedì dall'1 giugno 2017. www.cittadellascienza.it

NAPOLI **CHIESE E COMPLESSI MONUMENTALI**

COMPLESSO MUSEALE DEI PELLEGRINI



Cortile dell'Ospedale dei Pellegrini, Via Portamedina alla Pignasecca, 41 - Tel. 081 5518957 - email museo@arciconfraternitapellegrini.org
Orari: visite guidate su prenotazione da lunedì a sabato ore 9.00-13.00. www.museincampania.it

BASILICA SAN DOMENICO MAGGIORE



Piazza San Domenico Maggiore, 8 - tel. 333.8638997 - 081.459188 - email: domanapoli@gmail.com
Orari: tutti i giorni ore 10.00-18.00.
www.museosandomenicomaggiore.it

COMPLESSO MONUMENTALE DI S. MARIA LA NOVA



Piazza S. Maria La Nova, 44 - Napoli - Tel. 081 5521597 - email: info@oltreilchiostro.org
www.oltreilchiostro.org - www.santamarialanova.info
Orari di apertura: Dal lunedì al venerdì ore 9.30 - 15.00, Sabato e domenica ore 9.30 -14.00.

GIROLOMINI (complesso monumentale)



Via Duomo, 142 - Tel. 081 2294571 - email [mn-gir@](mailto:mn-gir@beniculturali.it)

beniculturali.it - Orari: da lunedì a venerdì ore 9.00-18.00, sabato e domenica ore 9.00-13.00. Chiuso: mercoledì. www.polomusealecampania.beniculturali.it/index.php/il-monumento

SAN BIAGIO MAGGIORE E SAN GENNARO ALL'OLMO (Fondazione Giambattista Vico)



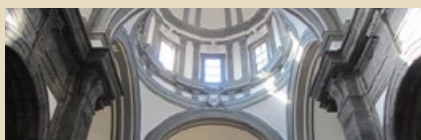
Via S. Biagio dei Librai, 35 - Tel. 0974 945549 - email info@fondazionegbvico.it www.fondazionegbvico.it

SAN LORENZO MAGGIORE (SCAVI ARCHEOLOGICI e MUSEO DELL'OPERA)



Via dei Tribunali, 316 - Tel. 081 2110860 - email sca-visanlorenzo@libero.it - Orari: tutti i giorni ore 9.30-17.30. www.sanlorenzomaggiorenapoli.it

SAN SEVERO AL PENDINO (chiesa)



Via Duomo, 286 Tel. 081 7956423 Orari: da lunedì a sabato ore 9.00-19.00. Chiuso: domenica. www.comune.napoli.it

SANTA CHIARA (complesso monumentale)



Via S. Chiara, 49 - Tel. 081 5516673-7971224 - email info@monasterodisantachiara.eu. Orari: da lunedì a sabato ore 9.30-17.30, domenica ore 10.00-14.00. www.monasterodisantachiara.eu

D'ORTA ^{SPA}

LA DISINFESTAZIONE DAL 1937



WASHROOM SOLUTIONS

SANIFICAZIONE
impianti aerulici
e cappe cucina
sanification aerulic systems
and cooker hoods



CAMERA ANOSSICA
anoxic chamber



**SAN GREGORIO ARMENO (SANTA PATRIZIA)
(chiesa e monastero)**



Via San Gregorio Armeno, 1 – Tel. 081 5515044 – Email: info@sangregorioarmenonapoli.it – Orari: tutti i giorni dalle 9.30 alle 13.00 www.sangregorioarmenonapoli.it

**SANTA MARIA DELLE ANIME DEL PURGATORIO
AD ARCO (complesso museale)**



Via dei Tribunali, 39 - Tel. 3333832561- email complessomusealepurgatorio@gmail.com - Orari: da lunedì a venerdì ore 10.00-14.00, sabato ore 10.00-17.00. Chiuso: domenica. www.purgatorioadarco.it

NAPOLI LUOGHI STORICI

CASTEL DELL'OVO



Borgo Marinari, Via Eldorado, 3 - Tel. 081 7954593 - email casteldellovo@comune.napoli.it - Orari: da lunedì a sabato ore 9.00-19.30, ultimo accesso ore 18.45, domenica e festivi ore 9.00-14.00, ultimo accesso ore 13.15. www.comune.napoli.it

**CASTEL SANT'ELMO
E MUSEO DEL NOVECENTO A NAPOLI**



Via Angelini, 22 - Prenotazioni tel. 081 2294401 - email pm-cam.santelmo@beniculturali.it - Orari: da mercoledì a lunedì ore 8.30-19.30; biglietteria chiusa un'ora prima. Chiuso: martedì. www.polomusealecampania.beniculturali.it/index.php/il-castello

MONTE DI PIETÀ (cappella)



Via S. Biagio dei Librai, 114 - email beniculturali@intestasnapaolo.com - Orari: sabato ore 10.00-18.00, domenica ore 10.00-14.00. Chiuso: da lunedì a venerdì.

**PALAZZO SAN GIACOMO
(Municipio)**



Piazza Municipio - Orari: visite guidate su prenotazione tramite modulo su www.comune.napoli.it

PALAZZO REALE DI NAPOLI



Piazza del Plebiscito, 1 - Tel. 081 5808320 - email pm-cam.palazzoreale-na@beniculturali.it - Orari: da giovedì a martedì ore 9.00- 20.00; ultimo accesso un'ora prima. Chiuso: mercoledì. www.palazzorealenapoli.it

PARCO ARCHEOLOGICO AMBIENTALE PAUSILYPON



Grotta di Seiano - Discesa Coroglio 36, 80124 - Napoli - Visite guidate: dal martedì al venerdì ore 12.00. Sabato e domenica ore 10.00 e 12.00. Per gruppi e scolaresche possibilità di visite guidate anche in giorni e orari differenti. Prenotazione obbligatoria: Tel/Fax: 0812403235 - 3285947790 - info@gaiola.org - www.gaiola.org

**PARCO SOMMERSO DELLA GAIOLA
(area marina protetta)**



CeRD A.M.P. Parco Sommerso di Gaiola - Discesa Gaiola (scogliera), 80123 - Napoli - Centro Visite e scogliera Zona A: Inverno: dal 1 al 31 Ottobre: tutti i giorni tranne il lunedì ore 10.00 - 14.00 - dal 1 Novembre al 31 Marzo: martedì, giovedì e sabato ore 10.00 - 14.00. Estate: dal 1 aprile al 30 settembre: tutti i giorni tranne il lunedì ore 10.00 - 16.00 L'ingresso alla Scogliera della Zona A è regolamentato (<https://www.areamarinaprotettagaiola.it/disciplinari>) - barca AquaVision (dal fondo trasparente): ore 10.30, 12.30 e 15.00 - snorkeling: ore 11.00 e 14.00 - diving: ore 9.00 - integrato terra-mare (Pausilypon+Gaiola): ore 9.00 (partenza dalla Grotta di Seiano). Le visite si svolgono solitamente nei week-end. Per gruppi e scolaresche possibilità di visite guidate anche in giorni e orari differenti. Prenotazione obbligatoria: Tel/Fax: 0812403235 - info@gaiola.org - www.gaiola.org

REAL CASA SANTA DELL'ANNUNZIATA E BASILICA



Via Egiziaca a Forcella, 18 - Tel. 081289032 - Orari: da lunedì a sabato ore 9.00-18.30. Chiuso: domenica. www.comune.napoli.it

**SAN DOMENICO MAGGIORE
(Basilica, Sala degli arredi sacri)**



Piazza San Domenico Maggiore, 8 - tel. 333.8638997 - 081.459188 - email: domanapoli@gmail.com. Orari: tutti i giorni ore 10-18 www.museosandomenicomaggiore.it

TEATRO SAN CARLO (visite guidate)



Via San Carlo, 98/F Tel. 0817972468 - email promozionepubblico@teatosancarlot.it - Orari: da lunedì a sabato 10.30/11.30/12.30/14.30/15.30/16.30, domenica 10.30/11.30/12.30. Chiuso: festività nazionali e religiose. www.teatosancarlot.it

**TOMBA DI VIRGILIO E LEOPARDI,
CRYPTA NEAPOLITANA (Parco Vergiliano)**



Via Piedigrotta, 20 - Tel. 081 669390 / 5808390 - email fernanda.capobianco@beniculturali.it - Orari: tutti i giorni ore 9.00-18.00. www.cir.campania.beniculturali.it/luoghi-della-cultura/parco-e-tomba-di-virgilio, www.tombadvirgilio.it

NAPOLI SOTTO TERRA

CATACOMBE DI NAPOLI



Via Capodimonte, 13 - Tel. 081 7443714 - email pre-

notazioni@catacombedinapoli.it - Catacombe di San Gennaro: accesso da via Capodimonte,13 : Orari: da lunedì a sabato ore 10.00-17.00, domenica ore 10.00-14.00; visite guidate ogni ora. Catacombe di San Gaudioso: piazza Sanità 14 - Orari: tutti i giorni ore 10.00-13.00; visite guidate ogni ora.
www.catacombedinapoli.it

CIMITERO DELLE FONTANELLE



Via Fontanelle, 80 - Tel. 081 19703197 - email info@napoliservizi.com Orari: tutti i giorni ore 10.00-17.00.
www.cimiterofontanelle.com

LAPIS: I SEGRETI DELLA PIETRASANTA



Piazzetta Pietrasanta, 17 - Tel. 081 19230565 - email info@polopietrasanta.it - Orari: lunedì-venerdì ore 10.00-20.00, sabato-domenica ore 10.00-21.00.
www.polopietrasanta.com

GALLERIA BORRONICA



Vico del Grottone, 4 o Via Domenico Morelli (parcaggio Morelli)- Tel. 081 7645808 - 366 2484151 - email mail@galleriaborronica.com - Orari: visite guidate dal venerdì alla domenica ore 10.00 / 12.00 / 15.30 / 17.30. Percorso Avventura su prenotazione. Chiuso: da lunedì a giovedì. www.galleriaborronica.com

MUSEO DEL SOTTOSUOLO



Piazza Cavour, 140 - Tel. 081 8631581 -email info@tappe-tovolante.org - Orari: da giovedì a domenica dalle 10.00 alle 17.00, visite guidate ogni 90 minuti. Meglio prenotare.

NAPOLI E LA CITTÀ SOTTERRANEA (Laes)



Vico S. Anna di Palazzo, 52 - Tel. 081 400256 / 333 9729875 - email laes@lanapolisotterranea.it - Orari: visite guidate giovedì ore 21.00, sabato ore 10/12/16.30/18, domenica e festivi ore 10/11/12/16.30/18 (raduno Piazza Trieste e Trento, altezza Bar Gambrinus). Prenotazione gruppi anche per altri giorni. www.lanapolisotterranea.it

NAPOLI SOTTERRANEA



Piazza S. Gaetano, 68 - Tel. 081 296944 - 01909330 -333 5849479 - email info@napolisotterranea.org Orari: tutti i giorni visite guidate ogni ora dalle ore 10.00 alle 18.00. www.napolisotterranea.org

NAPOLI ARCHIVI E GALLERIE

ACCADEMIA DI BELLE ARTI E GIPSOTECA (galleria d'arte moderna)



Via Costantinopoli, 107/a - Tel. 081 441900 - 338



Elegant Atmosphere, Regional Cuisine and Unforgettable View!



VESUVIO
ROOF RESTAURANT

#theplacetobe

c/o Hotel Mediterraneo Sorrento · Viale Crawford, 85 · 80065 Sant'Agnello (NA) · T +39 0818781352
web site: www.vesuvioroofrestaurantsorrento.com · email: restaurants@mediterraneosorrento.com

1835893 - email us.accademiadinapoli@gmail.com, segreteria.direzione@accademiadinapoli.it - Orari: da martedì a sabato ore 10.00-13.30. Chiuso: domenica e lunedì. www.accademiadinapoli.it/galleria

ARCHIVIO DI STATO DI NAPOLI



Piazzetta Grande Archivio, 5 - Tel. 081 5638301-5638256 - email as-na@beniculturali.it. Visite guidate per gruppi il primo e il terzo sabato di ogni mese con prenotazione obbligatoria (napoli@volontaritouring.it). Sezione Militare: Via Egiziaca a Pizzofalcone, 44. www.archiviodistatonapoli.it

ARCHIVIO STORICO DEL BANCO DI NAPOLI (Museo Il Cartastorie)



Fondazione Banco di Napoli, via Tribunali, 213 - Tel. 081 449400 - email info@ilcartastorie.it - Orari: da lunedì a sabato ore 10.00-18.00, domenica ore 10.00-14.00. Chiuso: mercoledì. www.ilcartastorie.it

FONDAZIONE MORRA GRECO



Largo proprio d'Avellino, 17 - Tel. 081 210690-5510343 - email info@fondazionemorragreco.com - Orari: da lunedì a venerdì ore 10.00-14.00/15.00-19.00, sabato ore 11.00-14.00/15.00-19.00. Chiuso: domenica. www.fondazionemorragreco.com

COLLEZIONE DUCA D'AOSTA



Scuola militare Nunziatella, via Parisi, 16 - Tel. 081 7641520-7641486 - email cdosed@scuolana.esercito.difesa.it - Orari: su prenotazione. www.esercito.difesa.it

METRO, STAZIONI DELL'ARTE



Stazioni della linea 1 della Metropolitana - email infoarte@anm.it. Orari: dalla domenica al giovedì ore 6.00-23.00, venerdì e sabato prolungamento fino alle ore 1.30. www.anm.it

MUSEO HERMANN NITSCH (Archivio Laboratorio per le arti contemporanee)



Vico Lungo Pontecorvo, 29/d - Tel. 081 5641655 - email info@museonitsch.org - Orari: da lunedì a venerdì ore 10.00-19.00, sabato ore 10.00-14.00. Chiuso: domenica. www.museonitsch.org

NAPOLI ZONA FLEGREA

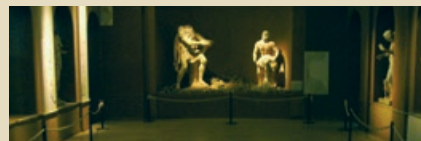
ANFITEATRO FLAVIO DI POZZUOLI



Via Terracciano 75, Pozzuoli - Tel. 081.5266007 - 848 80028 - email sba-na@beniculturali.it Orari: da lunedì a domenica ore 9.00 fino a un'ora prima del tramonto, ultimo accesso un'ora prima.

Chiuso: martedì. www.cir.campania.beniculturali.it/luoghi-della-cultura/anfiteatro-flavio

MUSEO ARCHEOLOGICO DEI CAMPI FLEGREI (BAIA)



Via Castello, Baia - Tel. 081.5233797 - Orari: da martedì a sabato h. 9- 14.30, ultimo accesso alle ore 13. www.cir.campania.beniculturali.it/museoarcheologicocampiflegrei

PARCO ARCHEOLOGICO TERME DI BAIA



Via Sella di Baia, 63, Bacoli - Tel. 081.8687592 - 848 800288 - Orari: da martedì a domenica ore 9.00 fino a un'ora prima del tramonto, ultimo accesso un'ora prima. Chiuso: lunedì www.cir.campania.beniculturali.it/luoghi-della-cultura/baia-parco-archeologico

PARCO ARCHEOLOGICO DI CUMA



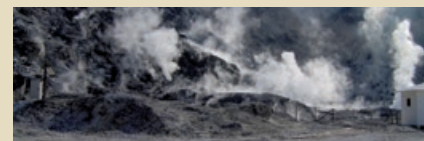
Via Monte di Cuma 3, Bacoli (Pozzuoli) - Tel. 081.8543060 - 081.8040430 - 848 800288 - email sba-na@beniculturali.it - Orari: da lunedì a domenica ore 9.00 fino a un'ora prima del tramonto, ultimo accesso un'ora prima. www.cir.campania.beniculturali.it/luoghi-della-cultura/parco-archeologico-di-cuma

PARCO ARCHEOLOGICO SOMMERSO DI BAIA



Centro visite: piazza Alcide De Gasperi, Baia - Tel. 081.4422122 - 081.8688923 - email info@areamarinaprotettaiba.it - Orari: Inverno (dal 01.10 al 31.03) martedì - domenica ore 10.00 - 14.00 - Estate (dall'01.04 al 30.09) martedì - domenica ore 8.00 - 14.00. www.areamarinaprotettaiba.it, www.parcocarcheologicosommersodibaia.it

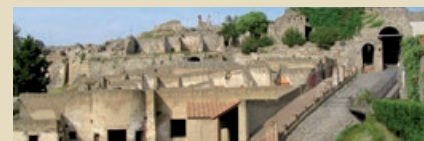
SOLFATARA



Via Solfatara 161, Pozzuoli - Tel. 081.5262341 - email info@solfatara.it - Orari: da aprile a ottobre ore 8.30-19.00, da novembre a marzo ore 8.30-16.30. www.solfatara.it, www.vulcanosolfatara.it

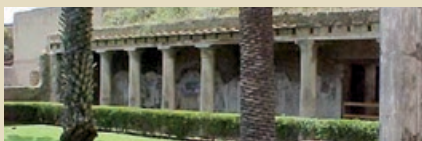
NAPOLI AREA VESUVIANA

SCAVI ARCHEOLOGICI DI POMPEI



Via Villa dei Misteri 2, piazza Vittoria, piazza Anfiteatro, Pompei - Tel. 081.8575347 - email pompei.info@beniculturali.it Orari: da novembre a marzo ore 9.00-17.00, ultimo accesso ore 15.30 (sabato e domenica apertura ore 8.30); da aprile a ottobre ore 9.00-19.30, ultimo accesso ore 18.00 (sabato e domenica apertura ore 8.30). www.pompeisites.org

SCAVI ARCHEOLOGICI DI ERCOLANO



Corso Resina, Ercolano - Tel. 081.7777008 - email pa-erco@beniculturali.it. Orari: da novembre a marzo ore 8.30-17.00, ultimo accesso ore 15.30; da aprile a ottobre ore 8.30-19.30, ultimo accesso ore 18.00. www.ercolano.beniculturali.it

SCAVI ARCHEOLOGICI DI BOSCOREALE (Antiquarium)



Via Settecerchi 15, Boscoreale - Tel. 081.8575347 - email pompeii.info@beniculturali.it. Orari: da novembre a marzo ore 8.30-17.00, ultimo accesso ore 15.30; da aprile a ottobre ore 8.30-19.30, ultimo accesso ore 18.00. www.pompeisites.org

SCAVI ARCHEOLOGICI DI OPLONTIS (Villa di Poppea)



Via Sepolcri, Torre Annunziata - Tel. 081.8575347 - email pompeii.info@beniculturali.it. Orari: da novembre a marzo ore 8.30-17.00, ultimo accesso ore 15.30; da aprile a ottobre ore 8.30-19.30, ultimo accesso ore 18.00. www.pompeisites.org

SCAVI ARCHEOLOGICI DI STABIA (Villa Arianna e Villa San Marco)



Via Passeggiata Archeologica, Castellammare di Stabia

- Tel. 081.8575347 - email pompeii.info@beniculturali.it - Orari: da novembre a marzo ore 8.30-17.00, ultimo accesso ore 15.30; da aprile a ottobre ore 8.30-19.30, ultimo accesso ore 18.00. www.pompeisites.org

MUSEO ARCHEOLOGICO VIRTUALE (Mav)



Via IV Novembre, Ercolano - Tel. 081.7776843 / 081.7776784 - info@museomav.it - Orari: marzo a maggio ore 9.00-17.30, giugno a settembre ore 10.00-18.30, ottobre a febbraio ore 10.00-16.00. www.museomav.it

NAPOLI PENISOLA SORRENTINA

MUSEO MINERALOGICO CAMPANO



Via San Ciro 2, Vico Equense - Tel. 081.8015668 - email info@museomineralogicocampano.it. Orari: da martedì a domenica ore 10-13, da marzo a settembre anche ore 17.00-19.00 eccetto domenica. Chiuso: lunedì. www.museomineralogicocampano.it

MUSEO CORREALE DI TERRANOVA



Via Correale 50, Sorrento - Tel. 081.8781846 - email info@museocorreale.it. Orari: da martedì a domenica ore 9.30-13.30. Chiuso: lunedì. www.museocorreale.it

Cultural guide

FAD

Guide culturelle

NAPOLI POMPEI ERCOLANO OPLONTIS AMALFI CAPRI SORRENTO CAMPI FLEGREI VESUVIO CASERTA



Your personal guide
in Naples
Votre guide privée
à Naples

Francesca Del Vecchio
info@itineranapoli.com
Tel. +39.081.66.45-45
Cell. +39.339.755-17-47



CASERTA

MUSEO CAMPANO DI CAPUA



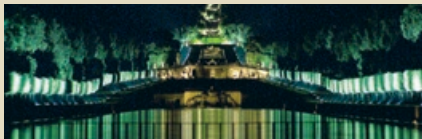
Via Roma 68, Capua (Caserta) - Tel. 0823 620076 / 0823 961402 - email museocampano@provincia.caserta.it Orari: dal martedì al sabato ore 9.00-13.30, domenica ore 9.00-13.00, martedì e giovedì anche ore 15.00-18.00. Chiuso: lunedì. www.museocampano.it

REAL BELVEDERE DI SAN LEUCIO



Via del Setificio 5, San Leucio (Caserta) - Tel. 0823.873155 / 800.411515 / 0823 273151 - Orari: tutti i giorni su prenotazione. Chiuso: martedì. www.sanleucionline.it (non ufficiale)

REGGIA DI CASERTA



Viale Douhet, Caserta - Tel. 0823 448084; 0823 277380 / 0823 4480084 (biglietteria) - email reggia-ce@beniculturali.it. Chiuso: martedì - Orari Appartamenti storici: da lunedì a domenica ore 8.30-18.45; Orari giardini: da lunedì a domenica ore 8.30-18.00 <http://www.reggiadicaserta.beniculturali.it>

SALERNO

CERTOSA DI SAN LORENZO - PADULA



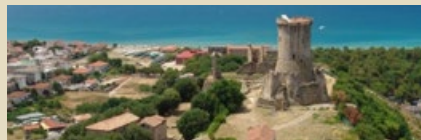
Viale Certosa, Padula (Salerno) - Tel. 0975 77745 / 0975/ 778608 / 0975 77552 - Orari: tutti i giorni ore 9.00-19.00. Chiuso: martedì. Orari soggetti a variazioni: chiedere informazioni.

PARCO ARCHEOLOGICO DI PAESTUM



Via Magna Grecia 919, Capaccio (Salerno) - Tel. 0828.811023 - email pae@beniculturali.it - Orari area archeologica e museo: tutti i giorni ore 8.30-19.30, ultimo accesso ore 18.50; il primo e il terzo lunedì del mese il museo chiude alle ore 13.40, ultimo accesso alle ore 13.00. www.museopaestum.beniculturali.it

PARCO ARCHEOLOGICO DI VELIA



Piana di Velia, Ascea marina (Salerno) - Tel. 0974-972396 / 0974 271016 - email sar-cam.velia@beniculturali.it Orari: dalle ore 8.45 fino a un'ora prima del tramonto, consultare il parco. www.archeosar-cam.velia@beniculturali.it?center=sito&id_sito=3

AVELLINO

MUSEO IRPINO



Museo Archeologico in Corso Europa - Museo del Risorgimento, Pinacoteca e Lapidario nel Complesso monumentale ex carcere borbonico, P.zza De Marsico, Avellino - Tel. 0825.790539 / 0825.790733 - email museoirpino@mediateur.it Orari: dal lunedì al venerdì ore 9.00-13.00, martedì e giovedì anche ore 15.00-17.15. www.museoirpino.it (non ufficiale)

CAPRI

GIARDINI DI AUGUSTO



Via Matteotti, Capri - Tel. 081.8375308 - 848 800288 Orari: tutti i giorni, da aprile a ottobre ore 9 - 19.30, da marzo a novembre ore 9.30-17.30

CERTOSA DI SAN GIACOMO



Via Certosa 2, Capri - Tel. 081.8376218 - 848 800288 - email patrizia.dimaggio@beniculturali.it, pm-cam.sangiacomocapri@beniculturali.it - Orari: da martedì a domenica ore 10.00 - 15.00. Chiuso: lunedì. www.polomusealecampania.beniculturali.it/index.php/la-certosa-sangiacomocapri

VILLA JOVIS



Via Tiberio, Capri - Tel. 081.8370381 - email pm-cam.jovis.grottaazzurra@beniculturali.it Orari: da mercoledì a sabato ore 10-16 (ultimo accesso 30 minuti prima) - www.polomusealecampania.beniculturali.it/index.php/la-villa

VILLA SAN MICHELE



Viale Axel Munthe 34, Anacapri - Tel. 081.8371401 - email museum@sanmichele.org - Orari: gennaio-febbraio ore 9.00-15.30, marzo ore 9.00-16.30, aprile ore 9.00-17.00, maggio-settembre ore 9.00-18.00, ottobre ore 9.00-17.00, novembre-dicembre ore 9.00-15.30. Castello Barbarossa: visite ogni giovedì pomeriggio. www.villasanmichele.eu

ISCHIA

MUSEO E SCAVI DI SANTA RESTITUTA



Piazza Santa Restituta 10, Lacco Ameno - Tel. 081.980538 - 081.992442 - Orari: aprile-maggio e settembre-ottobre ore 9.30-12.30 e ore 16.00-18.00, giugno-agosto ore 9.30-12.30 e ore 16.00-19.00. Chiuso: domenica.

MUSEO ARCHEOLOGICO PITHECUSAE



Villa Arbusto, Corso Angelo Rizzoli, Lacco Ameno - Tel. 081.900356 - Orari: inverno ore 9.30-13.00 e 15.00-19.00, estate ore 14.00-20.00. Chiuso: lunedì. www.cir.campania.beniculturali.it/museopithecusae

Fonte: nostra elaborazione su info dei siti web del Comune di Napoli, del Ministero Beni Culturali. Per confermare gli orari di visita e conoscere i prezzi dei biglietti, si prega consultare direttamente il singolo sito

L'ingresso ai musei è gratuito la prima domenica di ogni mese

Source: the information was taken from the official websites of the City of Naples and the Ministry of Cultural Heritage. For further information regarding the opening times and the ticket prices, please visit the museums' websites directly

Free admission to museums is available every first Sunday of each month

Confetti maxtris[®]

— T W I S T —

Novità



RICCHI SI DIVENTA, ELEGANTI SI NASCE.

**“IL PRIMO CONFETTO INCARTATO
DOPPIO FIOCCO”**

Enzo Miccio
TESTIMONIAL UFFICIALE

CONFETTIMAXTRIS.IT




ITALIANA
CONFETTI



CAPRI WATCH®

Il Tempo di Capri



ART. 5596



GARAZZI
ANNI 5
QUARANTEE
MODELLO BREVETTATO



VERONICA MAYA

Via Camerelle, 21 - CAPRI - Tel. 081 837 7148
capricapri.com