



Assessorato Agricoltura

strada del vino  
**VESUVIO**  
e dei prodotti tipici vesuviani



STRADEdelVINOdellaCAMPANIA

**VESUVIO**

wine roads of the Campania

Vesuvio





# STRADA DEL VINO VESUVIO

L'enoturismo è oggi una realtà che muove un crescente numero di appassionati, interessando sempre più le donne e i giovani. Il vino è la terza attrattiva per i turisti stranieri diretti in Italia, dopo l'arte e il mare, e coinvolge soprattutto un target medio-alto sensibile alle buone bottiglie, al paesaggio, alla gastronomia tipica e all'arte.

Infatti, l'enoturista è alla ricerca non solo delle suggestioni assicurate dalla degustazione del vino che ama, ma vuole entrare in sintonia emozionale con gli uomini e le donne, l'ambiente e il territorio che stanno dietro alla nascita di quel vino. Accanto alla qualità del vino cerca anche la qualità della vita, la cucina, la cultura. E la Campania, che si colloca, grazie alla bellezza del paesaggio, alla ricchezza dei prodotti tipici, dell'enogastronomia e della sua storia, al quarto posto tra le regioni italiane per capacità di attrarre i turisti del gusto, è in grado di soddisfare a pieno tali esigenze.

Le Strade del vino, istituite con D.G.R n. 3504 del 20 luglio 2001, vogliono favorire, razionalizzare e qualificare l'offerta enoturistica, sostenendo la creazione e la valorizzazione di "percorsi del gusto" che, partendo dalle produzioni enologiche, promuovono un'offerta congiunta di tutte le realtà produttive che insistono nelle aree ad elevata vocazione viticola della regione: le produzioni tipiche, i tesori d'arte, la tradizione, la gastronomia, l'artigianato, la cultura, la storia e le eccezionali bellezze paesistiche dei nostri territori.

La norma regionale, oltre a rispondere ad un'esigenza di coordinamento, di omogeneità e di controllo, garantisce, a tutela degli stessi enoturisti, attraverso un regolamento, un "patto" concordato con i soci della Strada, un elevato standard qualitativo dei servizi offerti dalle singole Strade del vino e dalle aziende aderenti.

Le Strade del vino della Campania sono, quindi, pronte ad accogliere i "turisti del gusto", che potranno godere direttamente nei territori di origine e in azienda dei grandi vini, ma anche essere accolti in agriturismi, ristoranti, alberghi, enoteche, aziende artigiane e di prodotti tipici, che hanno come mission l'ospitalità e l'accoglienza, al fine di agevolare l'enoturista nella sua ricerca della salubrità, del contatto con la natura, con la cultura e le tradizioni dei singoli territori, del vivere bene.

Gianfranco Nappi

*Assessore regionale all'Agricoltura*

# VESUVIUS WINE ROAD

*Wine tourism is rapidly becoming one of today's new passions, more and more so for women and young people. Wine is the third attraction for foreign visitors to Italy, after art and the sea, and concerns a middle to high target market aware of wine labels, landscape, typical local cuisine and art.*

*In fact, wine tourists are in search not only of the assured suggestiveness of the wines they appreciate but also of a sincere relationship with the people, the environment and the territory which are behind the creation of these wines. Together with the quality of wine, they are looking for quality of life, culture and cuisine. And Campania, which, thanks to the beauty of its landscape, its wide selection of typical products, its high quality wines and food and, of course, its history, in fourth place amongst the Italian Regions which attract tourists looking for flavours and tastes, is more than capable of satisfying their needs.*

*The Wine Roads, established by special decree (n°3504 of 20 July 2001), intend to promote, rationalise and qualify the wine tourism offer by sustaining the creation and the valorisation of "taste routes", which, starting with wine production, promote a joint offer of all the existing productive realities in the main wine-producing areas of the Region: typical products, art treasures, traditions, gastronomy, crafts, culture, history and the exceptional natural beauty of our territories.*

*The Regional authority's stipulations, as well as the necessity of co-ordination, homogeneity and control, guarantee an elevated standard of quality of the services offered by the Wine Roads and their members to the wine tourist, by means of regulations and a "pact" drawn up by the associates.*

*The Wine Roads in the Campania Region are therefore ready to welcome "tourists of taste" who can savour excellent wines directly on the premises of the producers in the territory of origin. Visitors will be welcomed in agritourism farmsteads, restaurants, hotels, quality wine-shops, small businesses of crafts and local products whose mission is to treat them with hospitality. Thus, the wine tourist may find enhanced quality of life by consuming healthy products, in contact with nature and culture and the traditions of each individual territory.*

Gianfranco Nappi

The Regional Councillor for Agriculture

# STRADA DEL VINO VESUVIO

Quando Amodio Pesce mi parlò per la prima volta del progetto della “**Strada del Vino Vesuvio**”, fui subito contagiato dal suo entusiasmo. Annuivo ad ogni sua parola, felice di lavorare ad un’idea che avevo sempre sognato e di cui finalmente ne vedevo chiari i contorni. La sala consiliare del Comune di San Sebastiano, dove tenne la conferenza di presentazione, era gremita di tanti volti a me familiari: viticoltori e vinificatori, ma anche agricoltori, distillatori, produttori di olio, di pomodori, di miele e di albicocche, piccoli imprenditori agricoli che, come me, il professore era riuscito a motivare e coinvolgere. Tutti amici che conosco da sempre e che incontravo adesso, per la prima volta, tutti insieme, nello stesso posto. Una così massiccia partecipazione segnava il peso e l’importanza di quell’incontro, primo passo per unire le risorse e creare un’armonia sinergica proiettata ben oltre gli interessi individuali.

Le parole passionante, con cui il professore illustrava il suo disegno, portavano luce sui volti dei partecipanti, increduli che, come in Toscana, in Emilia o in Piemonte, potesse nascere un’Associazione di viticoltori in grado di porsi come occasione di rilancio economico e produttivo di tutto il territorio. E come chi cerca l’oro e vi cammina sopra, cominciamo a guardare la nostra terra sotto un profilo diverso.

Non più distaccati appezzamenti di terra ma territorio tutelato e protetto. Non più isolate attività perdute in sterrati sentieri ma preziosi percorsi ricchi di attrattive storiche e culturali.

A cinque anni di distanza dalla presentazione del progetto, benché molto resti ancora da fare, l’Associazione annovera tra i propri soci oltre 50 aziende in rappresentanza della quasi totalità della filiera vitivinicola del Vesuvio, includendo, inoltre, aziende agricole dedite a produzioni tipiche e di preparati alimentari nonché aziende operanti nell’ambito della ricettività turistica e alberghiera di grande rilievo.

Oggi, grazie ad Amodio Pesce, che ne ha tracciato il sentiero, ai soci che ci hanno creduto, alle Istituzioni che ci hanno sostenuto, con mia grande e personale soddisfazione, sono lieto di aprire le porte ai visitatori di ogni dove persuaso di poter offrire percorsi turistici ed eno-gastronomici di rilievo e di grande interesse.

Nel ringraziare quanti con il proprio impegno ed il proprio contributo hanno reso possibile la realizzazione dell’Associazione, porgo a tutti il mio più caloroso benvenuto nella Strada del Vino Vesuvio e dei prodotti tipici vesuviani.

**Michele Romano**

*Presidente della Strada del Vino Vesuvio e dei prodotti tipici vesuviani*

# VESUVIUS WINE ROAD

When the first time, Professor Amodio Pesce exposed “Vesuvius Wine Road” to me, I was immediately fascinated from his enthusiasm. I nodded with each word and I felt happy to work for an idea that I dreamed and now I could realize. The Council chamber of the municipality of S. Sebastiano, where he held the conference presentation, was crowded with familiar faces: wine producers, wine makers, but also farmers, distillers, oil and tomato makers, honey and apricot makers, small farmers agriculturists, of us everyone were involved. Old friends for the first time all together in one place. The large number of people showed the importance of the event; it was the first step to create a synergy that goes beyond the personal interests.

The exciting words, with which he outlined his plan to us, enlightened the face of the people, who did not have confidence in the birth of a viticulturists Association as it just existed in Toscana, in Emilia or in Piemonte, in order to improve the economy and the development of the territory. We started valuating the richness of our territory.

Plots of land became protected area, unsurfaced roads were you could hit on small local farmers became routes of great historical and cultural value. After five years from the date of submission of the project, even if much remains to be done, the Association has 50 companies as members, then almost the entire chain of production of wine of Vesuvius, including food factories and important tourism companies.

Today, thanks to professor Amodio Pesce: the beginner, thanks to our members and thanks to the Institutions, with great pride and pleasure I invite all visitors to go our own gastronomic tours.

Thank you for all of their contributions to create the Association, I welcome everybody to the “Vesuvius Wine and typical products Road”.

**Michele Romano**

President Vesuvius Wine Road

# I VINI DELLE TERRE NERE

The Wines From the Black Earth





strada del vino  
**VESUVIO**  
e dei prodotti tipici vesuviani



VESUVIUS WINE ROAD



*di Luciano Pignataro*

Gli scavi di Pompei, quelli di Ercolano, e ancora Oplonti, le terme di Stabia, il Museo Ferroviario di Pietrarsa a Portici, lì dove terminava la prima linea italiana costruita dai Borbone per far star comodi i nobili quando si trasferivano in villa, quello del Corallo a Torre del Greco, due grandi santuari dedicati alla Madonna: l'autostrada Napoli-Salerno, ricavata tra la lava raffreddata dal mare dell'eruzione del 1631, è l'unica che porta dall'Inferno e al Paradiso.



Dove le splendide ville, le masserie immerse nel verde con vista su Capri e Sorrento, gli scavi archeologici e il golfo di Napoli riescono a far dimenticare il caotico puzzle urbanistico più a rischio del mondo: qui in questo suolo fertile l'agricoltura di qualità rialza la testa e si propone all'interesse degli appassionati e dei gourmet.

Qui più che altrove si avverte l'esigenza di tutelare il territorio e la tradizione della più fertile e grande dispensa che per secoli ha sfamato la capitale del Regno con i prodotti facilmente coltivati sul suolo lavico ricco di minerali, naturalmente già ben drenato e baciato dal clima mediterraneo. Meraviglie e vantaggi del vulcano bicipide come appare dal mare: più in basso il monte Somma, cioè il cratere antico, a quota 1.279 invece il Vesuvio nato per distruggere le antiche città romane.

Da sempre l'aspetto più importante del lavoro nei campi della terra nera è costituito dalla viticoltura. Certo gli ortaggi, tra cui spiccano i friarielli (broccoli), i carciofi di Acerra o di Stabia, le albicocche di cento specie (Pellecchiella, Boccuccia liscia, Boccuccia spinosa, Cafona, Carpone, Baracca, Vitillo, Monaco, Prete, Palummelle,...), celebrate nelle sagre estive a Pollena Trocchia e a Sant'Anastasia, i pomodorini del piennolo di piccole dimensioni, le ciliegie, gli agrumi, le noci, le olive, sono tutti prodotti inimitabili, veri cru della biodiversità, ricchi di sali e zuccheri, dal sapore marcato, tipico. Ma sin dai tempi dei primi coloni Greci venuti dalla Tessaglia è l'uva la vera protagonista delle masserie e degli orti: per le uve a bacca bianca la falanghina, la coda di volpe qui confusa con l'uva caprettone, la verdesca, per le uve a bacca rossa il piediroso noto anche come Per"e Palummo, ossia piede di colombo per via del graso caratteristico, lo sciascinoso e naturalmente l'aglianico: sono questi i vitigni tipici più diffusi e conosciuti. E ancora la catalanesca, ottima uva bianca da tavola portata dagli spagnoli e ancora coltivata soprattutto alle falde del monte Somma: sono state fatte



The excavations of Pompeii, Herculaneum, Oplonti, the thermal baths of Stabia, and the Railway Museum of Portici Pietrarsa, where the line first ended and constructed by the Italian Borbone to make the nobles comfortable when they transferred home. There stands the Coral and Torre del Greco, (Tower of the Grecian), the two main shrines dedicated to Our Lady. The motorway between Naples-Salerno, was derived from the lava cooled by sea from the eruption of 1631, was the only way leading to paradise from the inferno. Where the beautiful villas and farmhouses are surrounded by lush greenery with views of Capri and Sorrento. The archaeological excavations and the Gulf of Naples can make us forget the chaotic urban puzzle most endangered of the world: here in this fertile soil for its agricultural quality raises the heads to the envy of like enthusiasts and gourmets.

Here more than anywhere else we need to protect the land and the tradition of the most fertile and largest distribution that for centuries has fed the capital of the Kingdom with the products that are easily cultivated lava rich soil, in which its minerals, naturally well drained and kissed by the mediterranean climate. Wonders and the benefits of the ripples in the mountain of Vesuvius from the volcano as it is seen from the sea: In the lower region is Mount Somma, namely the ancient crater, created in 1279 instead Vesuvius, which was seemed born to destroy the ancient Roman cities.

Since the beginning, it was always considered the most important aspect of work in the fields of the black earth in the vineyards. Certain vegetables, such as the friarielli, which are the leaves from the broccoli plant, artichokes from Acerra or Stabia, for the many species of apricots





prove di microvinificazione con ottimi risultati, come già del resto fanno i contadini della zona. Adesso alcune aziende iniziano a commercializzarla con soddisfazione.

Dal mix delle varietà su elencate, dove alcune uve rendono morbida l'acidità di altre, nasce il Lacryma Christi, tra i vini italiani più conosciuti all'estero, la doc del Vesuvio riconosciuta ufficialmente nel 1983. Più precisamente nel rosso in genere si compensano il difficile aglianico e il beverino piedirosso mentre nel bianco è la falanghina a conferire freschezza al caprettone o alla coda di volpe, in genere usata per abbassare l'acidità quasi sempre eccessiva delle altre uve bianche campane.

Parliamo anzitutto di leggende di cui bisogna dare conto: Lucifero rubò un pezzo di Paradiso e lo usò per costruire il golfo di Napoli. Addolorato per il furto e la perdita, Gesù Cristo avrebbe pianto a diretto e dalle sue lacrime nacque l'uva per il vino Lacryma Christi. Un'altra versione narra invece di Cristo in visita ad un eremita redento che prima del commiato gli trasforma la sua bevanda poco potabile in vino eccellente. Versioni cristiane ereditate dalla mitologia pagana ben radicata sin dai primi insediamenti umani come dimostrano l'affresco di Bacco sul Vesuvio conservato nella Casa del Centenario a Pompei e le sue infinite presenze nei resti romani scampati all'eruzione del 79 dopo Cristo, la più famosa e terribile di cui si ha memoria umana. Una cosa comunque è sicura: sulle falde del vulcano si è sempre fatta agricoltura di qualità, favoriti dalla fertilità naturale del suolo e clima mite e dolce. Il rapporto con la terra è sempre stato naturale e nacque qui un sistema di masserie romane con tecniche avanzate e insuperate sino all'epoca moderna.

Parlavamo di dispensa. Se la produttività del riso è alla base dello sviluppo demografico dei cinesi, la fertilità del suolo vulcanico di quasi tutta la Campania con l'eccezione del Cilento, ha consentito a Napoli, nel Settecento, di essere la città europea più popolosa dopo Parigi, e di sopravvivere sia pur



(Pellechiella, smooth Boccuccia, spinosa Boccuccia, Cafona, Carpone Baracca, Vitillo, Monaca, Palummelle, etc.) Celebrated in the Summer festivals of Pollena Trocchia Sant'Anastasia, complete with small cherry tomatoes, cherries, citrus fruits, nuts, olives, and all of the products that truly demonstrate the bio-diversity of the richness of the salts and sugars, typical marked flavors. Yet the Catalanesca, is an excellent white table grape brought by the Spanish and is still grown mainly in the foothills of Mount Somma and have had micro-vinificazione tests with excellent results, as they are known by the farmers in the area. Now, some companies have started marketing with a guaranteed satisfaction clause. From the mix of the varieties on the list, some grapes have a softer acidity than others, such as the Lacryma Christi, one of the most popular Italian wines abroad, the d.o.c. of Vesuvius, was officially recognized in 1983. More precisely, the reds are usually offset by the difficult Aglianico or Piediroso, while the white Falanghina has a freshness compared to the Caprettone or fox tail, which are usually lower in acidity, which is almost always the case regarding the other white grapes of the Campania regione.

Let's speak first of the legends of which we must give account: Lucifer stole a piece of paradise and used it to build the Bay of Naples. Saddened by the theft and loss, Jesus Christ would have wept to divert and tears came from his grapes for wine Lacryma Christi. Another version tells of Christ instead on a visit to a hermit who was redeemed prior to his departure, turns his drink of little water into excellent wine. There are other Pagan Christian versions of mythology which have been inherited and well-established since the first human settlements as shown by the fresco of Bacchus of Vesuvius, which has been preserved in the Casa del Centenario in Pompeii and its infinite presence in the Roman ruins survived the explosion of 79 AD, the most famous and terrible, in human memory.

One thing however is certain: that on the slopes of the volcano, there has always been quality agriculture, encouraged by the natural fertility of the soil and mild climate. The relationship with the land has always been natural and here, began a system with advancing techniques within the Roman farms and had not been unsurpassed until modern times.

If the productivity of rice is the basis of demographic development of the Chinese, the fertility of the volcanic soil of almost all of Campania, with the exception of the Cilento, enabled in Naples in the eighteenth century, to be the most populated European city after Paris, and the inhabitants survived on vegetables, legumes (beans), and even later the dough for pasta and bread.





sempre affamata: verdure, legumi, ancora verdure e solo più tardi la pasta. A lungo i napoletani sono stati soprannominati magnafoglie, e questa necessità è diventata quella virtù gastronomica che ancora oggi caratterizza la tradizione partenopea: le migliaia di ricette vegetariane, arricchite dalla carne del maiale dell'orto o, nei giorni di festa, dai capretti di Sant'Anastasia, erano innaffiate dai vini del Vesuvio, in genere squilibrati, spiccatamente acidi che compensavano le frittiture della tradizione araba o piatti saporiti come la parmigiana di melanzane, il ragù, broccoli e peperoni saltati o ripieni, i legumi e i semi in generale il cui commercio è una delle attività principali alle falde del vulcano.

Oggi il Lacryma ha una marcia in più: dal 1996 è stato infatti istituito l'Ente Parco del Vesuvio, l'area protetta più piccola d'Italia, appena 8.440 ettari. La Doc si incrocia con i perimetri del Parco perché la superficie del disciplinare è di 8.000 ettari circa, di cui 1.100 di vigneti. L'intera area è divisa in due zone: quella che comprende l'alto colle oltre i 200 metri, caratterizzata da terreni in pendio e l'altra sul versante sud orientale del vulcano i cui terreni sono ritenuti migliori perché oltre ad essere di formazione più recente e quindi più fertili, sono anche meglio esposti. Il territorio, infatti, non è omogeneo: quello vesuviano è più arido e assolato, esposto a sud, caratterizzato dalla tipica vegetazione mediterranea con pinete e lecci in grande recupero mentre il versante sommano già annuncia l'Appennino con i castagni, le querce, gli ontani, gli aceri, ancora i lecci e addirittura qualche betulla. La vite, ovviamente, alligna in entrambi.

Attualmente siamo in una fase di transizione che sconta la difficoltà strutturale costituita dall'estremo frazionamento della proprietà terriera. Ma i segnali positivi, ci sono e i risultati non mancano perché nel medio periodo non c'è altra possibilità se non puntare sull'eccellenza per conservare la viticoltura alle falde del vulcano più famoso del mondo.





Neapolitans have long been nicknamed *magnafoglie*, and this was derived by the need for food, which still characterizes the tradition: the thousands of vegetarian recipes, enriched by vegetables or pork, on holidays, the goats of St. 'Anastasia, were drinking water by the vine of Vesuvius, generally unbalanced, strong acids that were compensating fried or traditional Arab dishes like eggplant *parmigiana*, meat sauces, broccoli and sautéed or stuffed peppers, seeds and legumes (bean plants that have seeds in a pod) in which general trade is still one of the main activities on the slopes of the volcano. Even today, *Lacryma Christi* is still very important: since 1996 it is a fact that the "Ente Parco del Vesuvio", is the smallest protected area in Italy, only 8440 hectares. The D.O.C. area crosses with the perimeters of the park because the surface of the specification is about 8,000 hectares of vineyards in total, there are 1.100 vineyards. The whole area is divided into two zones: one that includes the high hill beyond 200 meters, with the land slope and the other on the south east of the volcano, those lands are considered the best, because in addition to being the most recent in the formation of the area and therefore more fertile, they are better exposed.

The territory is not homogeneous: Vesuvius is drier and sunnier, south, characterized by the typical mediterranean vegetation with pine and oak forests, which are in recovery while on the Somma side: the Apennines with chestnut, oak trees, alders, maples, and even some birch. The vineyards are aligned on both sides.

Currently we are in a transition phase that is difficult to deal with the extreme structural separation of land ownership. But the positive signs, and the results are not lacking in the medium term because there is no other option except to keep focus on excellence vine culture at the foot of the most famous volcano in the world.





## LA DOC

Oggi la Doc interessa Boscotrecase, Trecase, San Sebastiano al Vesuvio e parte dei comuni di Ottaviano, San Giuseppe Vesuviano, Terzigno, Boscoreale, Torre Annunziata, Torre del Greco, Ercolano, Portici, Cercola, Pollena Trocchia, Sant’Anastasia e Somma Vesuviana, in pratica tutti i paesi costruiti alle falde del vulcano. Il disciplinare ricorda che il bianco può essere fatto con coda di volpe o caprettone che dir si voglia, da sola o con verdeca a costituire almeno l’ottanta per cento, il resto può essere falanghina e greco. Quanto al rosso (ed al rosato) si usa il piediroso da solo o con lo sciascinoso (qui chiamati rispettivamente palombina e olivella) con aggiunta di aglianico mai superiore al 20 per cento. Quando si raggiungono i 12 gradi allora i vini possono assumere la qualificazione Lacryma Christi che, a sua volta, prevede anche i tipi spumante e liquoroso.

La Doc è affiancata dal 1996 dalla Igt Pompeiano, estesa a tutti i comuni della provincia di Napoli meno quelli dell’isola d’Ischia, coperta dalla Igt Epomeo. Le specificazioni possono riguardare aglianico, coda di volpe, falanghina, piediroso e sciascinoso realizzati con almeno l’85% del vitigno dichiarato.



## THE D.O.C.

Today the D.O.C covers Boscotrecase, Trecase, San Sebastiano to Vesuvio, and parts of common areas such as, Ottaviano, San Giuseppe Vesuviano, Terzigno, Boscoreale, Torre Annunziata, Torre del Greco, Ercolano, Portici, Cercola, Pollena Trocchia, Sant'Anastasia and Somma Vesuviana , virtually every community built on the slopes of the volcano. The specification points out that the white wines such as the white fox tail (coda di volpe) or Caprettone can be made alone or with Verdeca to constitute at least 80%, the rest can be made from Falanghina and Greco. As for the red and rosato (pink) using the Piediroso alone or with the Sciascinoso (here called, respectively, and Olivella Palombina) containing Aglianico grapes, but never more than 20 % . When the wine reaches 12 degrees then it can be given the qualification as Lacryma Christi, which in turn is then considered for the types of sparkling wines and liqueur.

The D.O.C was supported and joined in 1996 by Igt Pompeiano, extended to all municipalities in the province of Naples, except the island of Ischia, covered by Igt Epomeo. The specification may include Aglianico, Coda di Volpe, Falanghina, Piediroso and Sciascinoso made with at least 85% of the declared grapes.





## **VESUVIO**

13 gennaio 1983

D.P.R. 13.01.1983, D.M. 31.11.1991

### **I comuni interessati**

Boscotrecase, Trecase e San Sebastiano al Vesuvio; parte dei territori di Ottaviano, San Giuseppe Vesuviano, Terzigno, Boscoreale, Torre Annunziata, Torre del Greco, Ercolano, Portici, Cercola, Pollena Trocchia, Sant'Anastasia e Somma Vesuviana

### **Caratteristiche generali**

Bianco: coda di volpe (nota a livello locale come caprettone) da sola o con verdesca non meno dell'80%, con una presenza di coda di volpe non inferiore al 35% del totale. È consentito l'uso di falanghina e greco (massimo 20%).

Per il rosso, invece, piediroso (a livello locale noto come palombina) da solo o con sciascinoso non meno dell'80%, con una presenza di piediroso (noto anche come olivella) non inferiore al 50% del totale. È ammesso anche l'uso di aglianico fino al 20%

Resa max per ettaro: 100 quintali. La resa max delle uve in vino non deve superare il 70%

Titolo alcolometrico minimo: 10,5% per i bianchi; 10% per i rossi e i rosati. I vini Vesuvio bianco, rosso e rosato con gradazione alcolica complessiva minima naturale di 11,5 gradi, se immessi al consumo con gradazione minima pari a 12 gradi, possono essere qualificati come Lacryma Christi. La resa massima dell'uva in questo caso non deve superare il 64% (gradazione minima naturale 12 gradi).



## VESUVIO

January 13th, 1983

D.P.R. 01.13.1983, D.M. 11.31.1991

### **The Municipalities affected**

Boscotrecase, Tre Case and S. Sebastiano al Vesuvio, part of the territories of Ottaviano, S. Giuseppe Vesuviano, Terzigno, Boscoreale, Torre Annunziata, Torre del Greco, Ercolano, Portici, Cercola, Pollena Trocchia, S. Anastasia e Somma Vesuviana.

### **General characteristics**

White tail fox (known locally as Coda di volpe or Caprettone) alone or with Verdesca, but no less than 80%, with a presence coda di volpe, but no more less than at least 35% of the total.

It is also allowed to use Falanghina and Greco (maximum 20%).

Red Piediroso (locally known as Palombina) alone or with Sciascinoso not less than 80%, with a presence of Piediroso (also known as Olivella) not less than 50% of the total. Aglianico may also be used up to 20%.

Max Yield per hectare: 100 kilograms. The maximum yield of grapes into wine must not exceed 70%.

Minimum alcoholic strength: 10.5% for white, 10% for red and rosé. Vesuvius white wines, red and rosé with an alcohol content of at least 11.5 degrees, if taken with alcohol consumption at least 12 degrees, can be classified as Lacryma Christi. The maximum yield of grapes in this case should not exceed 64% (minimum alcohol natural 12 degrees).





## **CARATTERISTICHE DEI VINI**

### **VESUVIO BIANCO**

Colore: da paglierino tenue al giallo paglierino

Odore: vinoso, gradevole

Sapore: secco, leggermente acidulo

Titolo alcolometrico minimo: 11%

Acidità totale minima: 4,5 per mille

Estratto secco netto minimo: 15 per mille

### **VESUVIO ROSSO**

Colore: dal rosso rubino al rosato più o meno intenso

Odore: gradevolmente vinoso

Sapore: secco, armonico

Titolo alcolometrico minimo: 10,5%

Acidità totale minima: 5 per mille

Estratto secco netto minimo: 18 per mille

### **VESUVIO ROSATO**

Colore: rosato più o meno intenso

Odore: gradevolmente vinoso

Sapore: secco, armonico

Titolo alcolometrico: 10,5%

Acidità totale minima: 5 per mille

Estratto secco netto minimo: 15 per mille

### **LACRYMA CHRISTI BIANCO**

Colore: da paglierino tenue fino a giallo paglierino

Odore: vinoso e gradevole

Sapore: secco, leggermente acidulo

Titolo alcolometrico: 12%

Acidità totale minima: 4,5 per mille

Estratto secco netto minimo: 15 per mille





## WINE CHARACTERISTICS

### WHITE VESUVIO

*Color: straw to light yellow*

*Fragrance: winy, agreeable*

*Flavor: dry slightly acidic*

*Minimum total volume of alcohol : 11%*

*Minimum total acidity: 4.5 per thousand*

*Minimum net dry extract: 15 per thousand*

### RED VESUVIO

*Color: from pink to ruby red more or less intense*

*Fragrance: pleasant winy*

*Flavor: dry harmonic*

*Minimum total volume of alcohol : 10,5%*

*Minimum total acidity: 5 per thousand*

*Minimum net dry extract: 18 per thousand*

### ROSÈ VESUVIO

*Color: pink more or less intense*

*Fragrance: pleasant*

*Flavor: dry harmonic*

*Minimum total volume of alcohol : 10,5%*

*Minimum total acidity: 5 per thousand*

*Minimum net dry extract: 15 per thousand*

### WHITE LACRYMA CHRISTI

*Color: straw to light yellow*

*Fragrance: agreeable*

*Flavor: dry slightly acidic*

*Minimum total volume of alcohol : 12%*

*Minimum total acidity: 4.5 per thousand*

*Minimum net dry extract: 15 per thousand*





### **LACRYMA CHRISTI ROSATO**

Colore: rosato più o meno intenso

Odore: vinoso e gradevole

Sapore: secco, armonico

Titolo alcolometrico: 12%

Acidità totale minima: 5 per mille

Estratto secco netto minimo: 15 per mille

### **LACRYMA CHRISTI ROSSO**

Colore: rosso rubino

Odore: vinoso e gradevole

Sapore: secco, armonico

Titolo alcolometrico: 12%

Acidità totale minima: 5 per mille

Estratto secco netto minimo: 15 per mille

### **LACRYMA CHRISTI LIQUOROSO**

Colore: da paglierino tenue fino a giallo paglierino

Odore: gradevole

Sapore: secco

Titolo alcolometrico: 12%

Acidità totale minima: 4,5 per mille

Estratto secco netto minimo: 15 per mille

### **LACRYMA CHRISTI SPUMANTE**

Colore: da paglierino tenue fino a giallo paglierino

Odore: vinoso e gradevole

Sapore: secco, leggermente acidulo

Titolo alcolometrico: 12%

Acidità totale minima: 4,5 per mille

Estratto secco netto minimo: 15 per mille



### **ROSÈ LACRYMA CHRISTI**

*Color: pink more or less intense*

*Fragrance: pleasant*

*Flavor: dry harmonic*

*Minimum total volume of alcohol: 12%*

*Minimum total acidity: 5 per thousand*

*Minimum net dry extract: 15 per thousand*

### **RED LACRYMA CHRISTI**

*Color: ruby red*

*Fragrance: pleasant*

*Flavor: dry harmonic*

*Minimum total volume of alcohol: 12%*

*Minimum total acidity: 5 per thousand*

*Minimum net dry extract: 15 per thousand*

### **LACRYMA CHRISTI LIQUEUR**

*Color: straw to light yellow*

*Fragrance: agreeable*

*Flavor: dry slightly acidic*

*Minimum total volume of alcohol: 12%*

*Minimum total acidity: 4.5 per thousand*

*Minimum net dry extract: 15 per thousand*

### **LACRYMA CHRISTI SPARKLING (SPUMANTE)**

*Color: straw to light yellow*

*Fragrance: agreeable*

*Flavor: dry slightly acidic*

*Minimum total volume of alcohol: 12%*

*Minimum total acidity: 4.5 per thousand*

*Minimum net dry extract: 15 per thousand*





## GLI ABBINAMENTI

Uno dei punti di forza dei vini del Vesuvio è la loro facile e immediata abbinabilità al cibo. Il miglior modo per apprezzare una bottiglia è coniugarla con la tradizione del territorio secondo uno dei canoni classici dell'abbinamento. La versatilità vesuviana dipende dalla buona spinta acida nel bicchiere che consente di affrontare praticamente tutti i piatti e la struttura. Un altro aspetto molto importante è la loro modernità, cioè il loro non essere eccessivamente concentrati e autoreferenziali, dunque la possibilità di essere presenti anche nella cucina moderna, alleggerita nei grassi, nelle tecniche di cottura e nella forme di presentazione.

## BIANCO

Dall'insalata di mare ai crudi di pesce, ai carpacci, ai frutti di mare, sino alle zuppe di fagioli e all'infinita varietà di presentare ortaggi e verdure: scarola imbottita, zucchine ripiene, pasta con i legumi, paste con gli asparagi. Nelle sue espressioni un po' più strutturate, il lacryma può affrontare anche carni bianche e salsate, quasi tutti i primi piatti dell'alta gastronomia, formaggi a pasta filata come la mozzarella di bufala, scamorza e caciocavallo fresco.

## ROSATO

Il suo fascino è costituito dalla mineralità. Bene su piatti di pesce più strutturati, come cernie al forno, zuppa di scoglio. Rinfrescante anche sullo spaghetti al pomodorino del pienolo, il baccalà con il pomodoro, il pollo o il coniglio alla cacciatora.

## ROSSO

Gli abbinamenti ideali sono costituiti dai piatti della tradizione partenopea: pasta al forno, lasagne napoletane, sartù, parmigiana di melanzane, timballi di maccheroni, zuppa forte. Oppure sulle interiora di animali e carni alla brace. Bene anche su formaggi stagionati.



## **MATCHING AND COMPATIBILITY**

*One of the strengths of the wines of Vesuvius is their easy and immediate compatibility with food. The best way to appreciate a bottle is to combine it with the tradition of the area according to one of the classic channels of criteria. The versatility of Vesuvius depends on good acidity that allows you to tackle virtually every plate. Another very important aspect is their modernity, that is their not being overly critical and therefore having the opportunity to be present in a modern kitchen, using different cooking techniques and forms of presentation.*

### **WHITE WINES**

*Fresh seafood salad, with carpaccio, soups including beans and the infinite varieties of vegetables and greens, such as stuffed endive, stuffed zucchini, pasta with vegetables, pasta with asparagus. Lacryma compliments any white meat and sauces, almost all first courses of high gastronomy, fresh cheeses including mozzarella made with buffalo milk, cacioavallo and scamorza.*

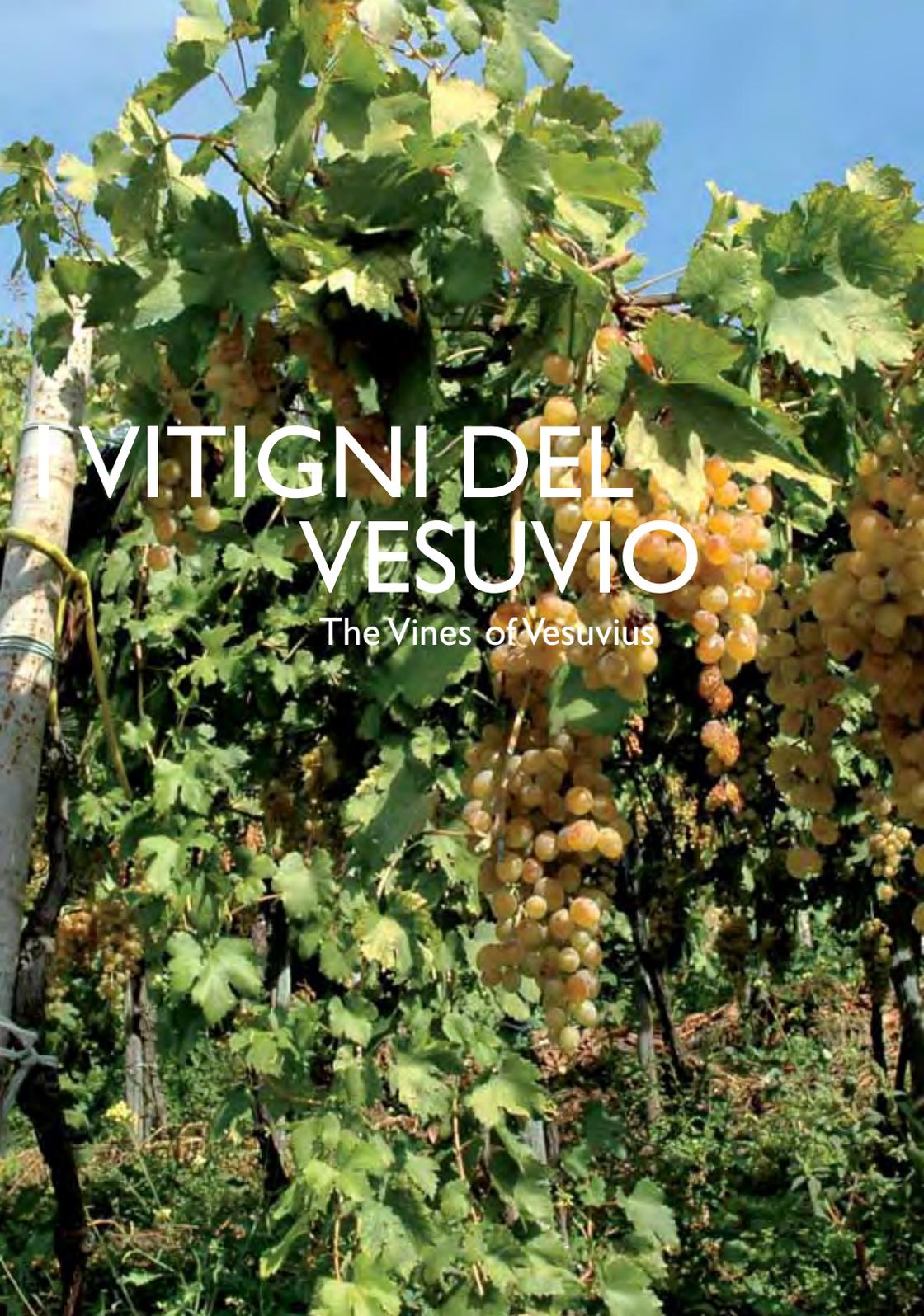
### **ROSÈ WINES**

*Its charm is the minerality. Pairs well with structured fish dishes like baked grouper or cod and even a fish soup. Light and refreshing with pasta and stuffed tomatoes, chicken or rabbit cacciatore.*

### **RED WINES**

*The perfect matchings are the traditional Parthenopean dishes: baked pasta, Neopolitan lasagne, sartù, eggplant parmigiana, quiche with rice, vegetables, pasta and meat or a hearty soup, grilled meat and seasonal cheese.*





# VITIGNI DEL VESUVIO

The Vines of Vesuvius



strada del vino  
**VESUVIO**  
e dei prodotti tipici vesuviani



*di Ugo Baldassarre*



## VITIGNI A BACCA NERA

### PIEDIROSSO

*localmente detto Palummina o Per'è Palummo*

Il Piedirosso deve il suo nome, com'è risaputo, al colore che assumono il rachide e i racimoli con l'approssimarsi della piena maturazione del grappolo. Se nel resto della regione per fama e diffusione il Piedirosso è solo secondo dopo l'aglianico, recitando la parte del comprimario, nella provincia di Napoli e ancor più nella doc Vesuvio assume invece al ruolo di protagonista assoluto. Con il suo profondo apparato radicale il Piedirosso trae splendide e inimitabili espressioni di acidità e mineralità dal terreno del vulcano, straordinariamente ricco di limo, fosforo e potassio. Grazie alla sua versatilità, alla particolare morbidezza ed ai tannini gentili, il Piedirosso offre un ampio ventaglio di possibilità in abbinamento, sia nella cucina di mare sia nella tipica cucina vegetariana, sia con la pasta che con tutte le pietanze a base di pomodoro. Ideale con il ragù.

#### **Caratteristiche varietali**

Foglia media, orbicolare, pentalobata; grappolo medio o grande, piuttosto spargolo, di forma tronco-piramidale, tozzo, con due ali. L'acino è medio grande, sferico con buccia pruinosa, spessa e di colore rosso-viola intenso. Maturazione: medio-precoce. Vigoria: buona

#### **Caratteristiche organolettiche**

Colore rosso rubino intenso. Aroma fruttato di media intensità, con frequenti spunti minerali, con l'invecchiamento anche erbaceo, speziato e balsamico. Di buon corpo, ha buona morbidezza e acidità, tannini leggeri e buona alcolicità.



## BLACK GRAPE VINES

### **PIEDIROSSO**

is locally known as Palummina or Per' 'e Palummo

*Piedirosso owes its name as it is known, from the color, stem and leaves of the vines, which comes with the approach of the full ripening of the cluster of grapes. If within the rest of the region they spread their fame and popularity, Piedirosso comes in just seconds after Aglianico, playing a supporting part in the province of Naples and even more so, the D.O.C. of Vesuvius then becomes instead the absolute protagonist in its part. With its deep roots, Piedirosso draws splendid and inimitable expressions of acidity with rich minerals from the soil of the volcano, extraordinarily rich in silt, phosphorus and potassium. Thanks to its versatility, particularly the softness and gentle tannins, Piedirosso offers a wide range of possibilities in food combinations, such as seafood, vegetarian cuisine or with tomato dishes and pasta as well as with any accompanying meat sauces.*

#### **Various Characteristics**

*Medium leaves, roundish in shape; medium to large clusters, rather sparse, in the form of a pyramid trunk shape and broad, with two winged shapes. The grape is medium large, thick spherical skin with a red-purple intensity and wide thorns. Maturity: medium-early. Vigor: good.*

#### **Organoleptic Characteristics**

*Intense ruby red color. Fruity aroma of medium intensity, with slight hints of minerals with aging. Spicy herbs and balsamic vinegar. Full-bodied, soft and has good acidity, light tannins and good alcohol content.*





## AGLIANICO

L'ultimo a maturare sulle falde del Vesuvio, tra la seconda metà e la fine di ottobre, è l'aglianico, l'aristocratico principe dei vitigni a bacca nera del Sud. Anche qui, su questo terreno sciolto, a tratti sabbioso, l'aglianico mostra tutta la sua vigoria, la forza del tannino, quella spiccata astringenza che ben può stemperarsi nell'uvaggio del Lacryma Christi. Utilizzato in purezza nella igt Pompeiano, può dare prodotti di pregio, soprattutto a seguito di un'attenta maturazione in legno e di un più o meno lungo affinamento in bottiglia. Presenta buona tolleranza alle crittogame in generale ed anche all'oidio; in annate particolarmente piovose è però sensibile alla peronospora; mostra sofferenza alle elevate temperature estive ed alla siccità prolungata. Si abbina a primi piatti complessi e strutturati, formaggi semi-stagionati, cacciagione e secondi di carni rosse. Abbinamento ideale: con il capretto di Sant'Anastasia.

### Caratteristiche varietali

Ha foglia di media grandezza a cinque lobi; grappolo piccolo, corto, mediamente compatto. L'acino, leggermente più grande del clone di altri areali, è di dimensioni medie, sferico, di colore blu-nero uniforme; buccia di medio spessore, poco consistente e abbondantemente pruinosa.

### Caratteristiche organolettiche

Ha colore rubino intenso con riflessi granato-arancioni dopo l'invecchiamento. Gli aromi ricordano il terreno di provenienza, con riconoscimenti di prugna matura, viola, tabacco, spezie e pepe nero. Al sapore è asciutto, tannico, sapido, di buon corpo; spiccate doti di alcolicità e di acidità totale.



## **AGLIANICO**

*The last to mature on the slopes of Vesuvius, between the second half and the end of October, is the Aglianico. The aristocratic prince of the black grapes of the South, too, here on this soil, along the sandy stretches, the Aglianico shows all of its vigor, the strength of tannins and a strong astringency that may well become blurred in the mixing of the diverse grapes of Lacryma Christi. Utilizing the purity of the Pompeii region can give a higher value to the products produced. Above all, is the careful aging in wood and more or less, the longer aging in bottles. Presents a good tolerance against cryptogams in general as well as iodine. However, in particular rainy seasons can be susceptible to mold; suffers in the elevated temperatures of Summer and prolonged drought. It teams well with first course complex dishes, semi-ripened cheeses, roasted game and red meat. Ideal combination with goat raised in S. Anastasia.*

### **Various Characteristics**

*It has leaves which are medium large with five lobe like projections; small cluster, with a short medium compactness. This grape is slightly larger than the others in the area. Is of average size, round like with an uniform blue-black color. Skin is of medium thickness with good consistency and heavy thorns.*

### **Organoleptic Characteristics**

*Has an intense ruby color with garnet-orange reflections after aging. The aromas are reminiscent of the origin of the land, with distinctive flavors such as plum, violet, tobacco, spices and black pepper. Flavor is dry, tannic, fruity, full bodied, strong qualities of alcohol content and total acidity.*





## **OLIVELLA**

*localmente detto Olivella o Livella*

Il nome di questa varietà a bacca nera fa riferimento alla forma dell'acino, che ricorda l'oliva sia nella forma che nel colore violaceo. A lungo confusa con il vitigno Sciascinoso, a causa della somiglianza morfologica fra le due varietà, a seguito di ricerche ampelo-genetiche l'Olivella è risultata invece essere un vitigno a sé stante, fra i più vecchi della Campania. Sopravvissuto alla devastazione della fillossera, ha discreta tolleranza alle principali malattie crittogamiche e buona resistenza alle avversità climatiche. Ha un germogliamento precoce e predilige forme di allevamento a spalliera. Matura nella seconda metà di ottobre, possiede una buona acidità totale e basso tenore di zuccheri, il che spiega perché non sviluppi elevati tenori alcolici e venga adoperato principalmente in uvaggio.

### **Caratteristiche varietali**

Foglia media, pentagonale con sette lobi, grappolo medio, conico, mediamente compatto, alato. L'acino è medio-piccolo, ovoidale con buccia consistente di colore rosso-nero. Ha germogliamento precoce, maturazione e vigorie medie.

### **Caratteristiche organolettiche**

Se ne ricava un vino dal colore intenso, rubino con unghia violacea, talvolta con spuma rossa. Profumo vinoso, sentori fruttati di prugna nera, ciliegia e mirtillo. È dotato di spiccata freschezza, notevole tannicità, discreta alcolicità.





## **OLIVELLA**

is locally known as Olivella or Livella

*The name of this black grape variety refers to the shape of the grape, reminiscent of the olive both in form and in the color purple. Long confused with the grape Sciascinoso, because of morphological similarity between the two varieties, as a result of genetic research-the Ampelio Olivella was to be a grape in its own right, among the oldest of Campania. It survived the devastation of phylloxera, has a good tolerance to major diseases and a good resistance to bad weather. It buds early and prefers the farming like cultivation instead of the wood forms. Matures in the second half of October, has good acidity and a low total sugar content, which explains why it does not develop a high level of alcohol content which usually comes from grapes.*

### **Various Characteristics**

*Leaves of medium shape, pentagonal like with seven lobes - of medium clusters, cone like, medium compactness and winged. The grape is of oval shape and small to medium, skin is of a red-black in consistency. Sprouts early and matures with medium strength.*

### **Organoleptic Characteristics**

*This wine has an intense ruby-purple color, sometimes with a red foam. Vinous, fruity scents of black plums, cherries and blueberries. Impeccable freshness, notable tannins and modest alcohol content.*





## VITIGNI A BACCA BIANCA

### **CODA DI VOLPE DEL VESUVIO**

*localmente detto caprettone o crapettone*

Varietà diffusa esclusivamente nei comuni posti alle pendici del Vesuvio, dove rappresenta il vitigno principe della doc Vesuvio bianco, componente essenziale ovvero esclusiva a seconda di assemblaggio con altri vitigni a bacca bianca, o di vinificazione in purezza. Il Caprettone è stato in passato assimilato al Coda di volpe bianca, dal quale si differenzia però per molti caratteri morfologici. Come spesso capita per le varietà che rimandano a nomi di animali, anche in questo caso il nome del vitigno fa probabilmente riferimento alla forma del grappolo, simile alla barbetta della capra, o ai pastori che ne intrapresero la coltivazione. Sulle pendici del Vesuvio è il primo vitigno in ordine di tempo ad essere vendemmiato, a seconda delle annate anche a partire da San Gennaro, al fine di non rischiare di disperderne il corredo acido accumulato. Possiede note eleganti e non comuni di morbidezza che ne amplificano notevolmente le possibilità di abbinamento, dall'insalata di mare al polpo in casuola, dalla menesta maretata alle carni bianche e alle zuppe di legumi. Ideale con il baccalà di Somma Vesuviana.

### **Caratteristiche varietali**

Ha foglia grande, pentalobata, di colore verde chiaro; grappolo grosso, spargolo, a volte serrato, di forma piramidale, alato; acino piccolo e regolare, sub-rotondo, buccia consistente giallastra e pruinosa. Ha una buona produttività ma è poco vigorosa; matura mediamente nella seconda quindicina di settembre.

### **Caratteristiche organolettiche**

Dal colore paglierino scarico, possiede aromi delicati di gelso, albicocca e ginestra. Discreta morbidezza, mineralità decisa e buona struttura sono gli aspetti principali che ne caratterizzano la beva.



## WHITE GRAPE VARIETY

### **FOXTAIL OF VESUVIUS**

is locally know as caprettone.

*Broad variety which can only be found in common places such as on the slopes of Vesuvius, which represents this wine as the principal D.O.C. white wine of Vesuvius. Essential or an exclusive component depending upon the assembly between the other white grapes, or the wine itself in the purity of the vinification process. The caprettone was previously treated as the “white fox tail”, which is different from the other many morphological characters. It often happens by chance that the varieties are marketed under names of animals, even in this case the name of the grape is probably referring to the shape of the cluster, similar to the goat's beard, or pastors who undertook cultivation on the slopes of Vesuvius where the first vine was to be harvested, as well as the other vintages from S. Gennaro, in order not to threaten or to disperse the accompanying acid accumulated. It has notable elegance and uncommon smoothness of which greatly enhances the matching of seafood salad or octopus cooked in a light tomato sauce, minestrone soup or any white meat. Ideal with cod of Somma Vesuviana.*

#### **Various Characteristics**

*It has large leaves, round in shape, light green in color, big clusters, yet sparse, sometimes tight, pyramid-shaped, winged; grapes are small and regular sub-round with thick skin and yellowish thorns. It does have good productivity but is not very robust, matures in the middle to the second half of September.*

#### **Organoleptic Characteristics**

*Straw-colored substance, has delicate aromas of mulberry, apricot and those from the ginestra plant. Good smoothness, good minerality and firm structure are the main features that characterize the flavor.*





## CATALANESCA BIANCA

Conosciuta anche come *Catalana* e da sempre impiegata come uva da tavola, questa varietà risulta presente nella zona vesuviana a partire dal 1500, anche se alcuni documenti storici indicano un commercio di “uva catalana” fin dal ‘400, di probabile origine spagnola. Attualmente questo vitigno bianco è diffuso solo sulle pendici del Monte Somma, in particolare nei Comuni di Somma Vesuviana, San Sebastiano, Massa di Somma, Pollena Trocchia, Sant’Anastasia, San Giuseppe Vesuviano e Ottaviano. Si caratterizza per la maturazione molto tardiva (fine ottobre) e per la sua attitudine alla conservazione su pianta. Dagli studi di valutazione del potenziale enologico della varietà e dalle prime vinificazioni effettuate in purezza, emergono dati interessanti in merito alle sue qualità organolettiche, specie nella forma passita.

### Caratteristiche varietali

Ha foglia trilobata di media grandezza, piccioli corti. Il grappolo è spargolo, allungato, cilindro-conico. L’acino è grande, rotondo, con buccia spessa di colore giallo dorato, poco pruinoso.

### Caratteristiche organolettiche

Nella tipologia secco ha colore paglierino luminoso; gli aromi di frutta matura, banana e ananas, verso i due/tre anni di invecchiamento si arricchiscono di note di miele, magnolia; possiede anche aspetti olfattivi eterei e idrocarburi da “vino alsaziano”. Al gusto presenta buone acidità e sapidità, tenore alcolico poco sostenuto.





## **WHITE CATALANESCA**

*Also known as Catalan and has always been used as table wine. This variety has been shown in the Vesuvian area since the 1500's, although some historical documents indicate that trade of "Catalan grapes" goes as far back as 400 B.C., and most certain of Spanish origin. Currently, this white grape is found only on the slopes of Monte Somma, in particular, in the municipalities of Somma Vesuviana, San Sebastiano, Massa Di Somma, Pollena Trocchia, Sant'Anastasia, San Giuseppe Vesuviano and Ottaviano. It is characterized by a very late ripening in late October and shows the attitude for the conservation of the plant. Studies that have evaluated the potential of wine varieties and wine made from the first alone, reveals interesting data about its qualities, especially in the elevated alcohol content and the sweet flavor.*

### **Various Characteristics**

*The leaves have a clover like shape, are of medium size with short stalks. The cluster is sparse, elongated, and cone shaped. The grape is large, round and thin skinned with a thick golden yellow thorns.*

### **Organoleptic Characteristics**

*This dry wine has a bright straw color, with aromas of ripe fruit, such as bananas and pineapples, two to three years of aging, are enriched by flavors of honey, magnolia, and also has sensory aspects of ethereal and hydrocarbon from "Alsatian wine." The taste has a good acidity and flavor with a low alcohol content.*





## FALANGHINA

La *falernina*, l'uva legata alla falange, è il vitigno più diffuso della provincia di Napoli. Sul Vesuvio però la falanghina viene utilizzata principalmente come complementare nel Lacryma Christi e, grazie alla sue doti di acidità, soprattutto nella tipologia spumante. Tuttavia non mancano produttori che ne realizzano vinificazioni in purezza nell'ambito della igt Pompeiano. La varietà presente sul Vesuvio offre diverse analogie con la falanghina napoletana dei Campi Flegrei, con cui ha in comune l'acino tondo e dalla quale differisce soprattutto per la maggior compattezza del grappolo.

### Caratteristiche varietali

Ha foglia trilobata di dimensioni medio-grandi, lembi ondulati e pagina inferiore cotonosa. Il grappolo, cilindro-conico, spesso è alato. Acino tondo con buccia spessa e pruinosa dal colore giallo ambrato. Ha buona produttività, costante; matura nella seconda metà di settembre.

### Caratteristiche organolettiche

Colore giallo paglierino, profumi delicati di pera matura, mela renetta e fiori di campo. Ha notevoli doti di acidità e sapidità, buon corpo, grande equilibrio complessivo; discrete capacità pseudocaloriche.



## **FALANGHINA**

*The Falernina, linked to the phalanx grape, is the most popular grape in the province of Naples. Mount Vesuvius Falanghina, is mainly used as complementary wine like in the Lacryma Christi, thanks to the qualities of its acidity, especially in the sparkling variety. However, there is no shortage of producers who make this wine through vinification, like that of the Pompeiano. The variety on Vesuvius offers many similarities with the Neopolitan Falanghina from the Campi Flegrei area which is quite common, regarding to the roundness of the grape and the compactness of the cluster.*

### **Various Characteristics**

*The leaves are clover like in shape and are medium to large with undulating flaps and the lower part is similar to cotton. The bunch itself is cone shaped. The grape has a thick skin and yellow amber in color as well as the thorns. Has consistent productivity and matures in the second half of September.*

### **Organoleptic Characteristics**

*Straw yellow in color, delicate aromas of ripe pear, apple and field flowers. Has notable acidity and flavor, good body, great balance, dry and gives a pleasant pseudo-caloric sensation; soft and fresh.*





## VERDECA

Il nome *Verdeca* deriva dalla tipica colorazione delle bacche. Di etimologia analoga ad altre varietà autoctone italiane, la Verdeca lombardo-piacentina, il Verdiso veneto, il Verduzzo friulano, il Verdicchio marchigiano e la Verdesca del Centro Italia. Introdotto in Italia dai Greci, è coltivato soprattutto nella piana tarantina e nelle regioni ioniche. Grazie alla sua bassa gradazione è utilizzato soprattutto per la produzione di vermouth. Sul Vesuvio, dove è presente in modeste quantità, è utilizzata esclusivamente nell'uvaggio del Lacryma Christi bianco

### **Caratteristiche varietali**

Ha grappolo a forma conica, di media grandezza, alato con una o due ali. Acino sferoide, leggermente ovale; buccia tenera, di colore verde biancastro, pruinoso. Matura nella seconda metà di settembre.

### **Caratteristiche organolettiche**

Colore paglierino tenue tendente al verdolino. Aromi essenzialmente primari, fruttati, vegetali e floreali. Modesta alcolicità, acidità sostenuta.





## **VERDECA**

*The name is derived from the typical color of the grapes. Etymological to the other varieties of Italy, the Verdeca from Lombard and Piacenza, Verdiso from Venice, Verduzzo from Friuli, Verdicchio from Marche and Verdesca from central Italy. Introduced in Italy by the Greeks, it is cultivated mainly in the Tarantina plains in the Ionian regions. Because of its low alcohol content, it is used mainly for the production of vermouth. In the Mount Vesuvius area, where it is produced in small quantities, is used exclusively with the grapes for White Lacryma Christi wine.*

### **Various Characteristics**

*Cluster is cone shaped, medium sized. The grapes are sphere like in shape, slightly oval, thin skin, pale whitish green thorns. Matures in the second half of September.*

### **Organoleptic Characteristics**

*Light straw color with a hint of green. Primary essential aromas, fruit, vegetables and flowers. Modest alcohol content with consistent acidity.*





## GRECO DEL VESUVIO

L'*aminea gemina*, il famoso vitigno bianco caratteristico per il grappolo duplicato dal raspo, con ogni probabilità prese le mosse proprio da qui, dalle falde del vulcano, per poi propagarsi nell'entroterra campano. Oggi la progenie, diffusa soprattutto in pochi vigneti vesuviani fra Terzigno e Trecase, differisce sensibilmente dal clone originario e reca acini e foglie più grandi.

### Caratteristiche varietali

Ha foglia trilobata o pentalobata, caratterizzate da una lieve tomentosità nella pagina inferiore. Grappolo cilindrico e compatto, spesso con una o due ali. Buccia di medio spessore di colore grigio-ambrato. Maturazione nella prima decade di ottobre.

### Caratteristiche organolettiche

Colore paglierino intenso. All'olfatto ha aromi di agrumi, fiori d'acacia e sentori minerali; con l'invecchiamento miele e mandorle secche. Alla degustazione presenta buon estratto, spiccate note di acidità e sensazioni pseudocaloriche.





## **GRECO DEL VESUVIO**

*The aminea gemina, the famous white grape variety typical for the cluster duplicated by the stem, in all probability taken, from the slopes of the volcano, and then spread inland around Campania. Today, the new generation of crops are widespread in only a few of the vesuvian vineyards between Terzigno and Trecase and differs significantly from the original clone like cluster and grapes which have much larger leaves.*

### **Various Characteristics**

*The leaves are clover like in shape, characterized by a slight tomentosity on the lower part of the leaf. Cylindrical, compact cluster, often with one or two wings. Skin moderately thick, gray-amber color and matures in the first part of October.*

### **Organoleptic Characteristics**

*Intense straw color. Aromas of citrus fruits, acacia flowers and mineral notes, with a tinge of dried honey and almonds. Has notable acidity and flavor, good body, great balance, dry and gives a pleasant pseudo-caloric sensation; soft and fresh.*





## VITIGNI MINORI

Occorre ricordare infine che sul Vesuvio, tra i tanti vigneti, anche di modestissime estensioni e spesso tramandati da decenni o addirittura da secoli di generazione in generazione esclusivamente per l'uso personale, si annidano autoctoni particolarmente rari. Alcuni di questi, presenti anche in altri areali, a seguito di studi di comparazione del DNA e di qualità fenolica nell'ambito di una recente ricerca della Regione Campania, hanno fornito risultati davvero interessanti.

Questi i vitigni minori presenti sul **Vesuvio**: *Tintoria o Tintore del Vesuvio, Pagadebito, Suppezza, Surbegna, Suricillo, Castagnara, Catalanesca Nera, Coda di cavallo, Coda di pecora, Grecagna, Lugliesella, Pisciazzella, Uva di Colore, Uva Rosa, Sant'Antonio, San Pietro.*





## **THE MINOR VINES**

*Finally, it should be remembered that on Vesuvius, one of the many vineyards, including those of modest extensions, and often handed down over decades or even centuries from generation to generation for personal use only, lurking autochthonous particularly rare. Some of these are also present in other areas, following studies of comparison of DNA and quality of phenol in a recent study of the Campania Region, have provided very interesting results.*

*These are the other types of minor vines present in the **Vesuvius** area: Tintoria or Tintore del Vesuvio, Pagadebito, Suppezza, Surbegna, Suricillo, Castagnara, Catalanesca Nera, Coda di Cavallo, Coda di Pecora, Grecagna, Lugliesella, Pisciazzella, Uva di Colore, Uva Rosa, Sant'Antonio and San Pietro.*



# GIROTONDO SUL VESUVIO

Tour around Vesuvius





**Tour around Vesuvius  
The wonders not to be missed**

*Novella Talamo*

*Try to do a quick lap around the volcano, will discover a rich landscape and monuments of a great value, in some cases well known everywhere, in others to be discovered. Let's see...*

**Girotondo sul Vesuvio..  
Le meraviglie da non perdere**

*di Novella Talamo*

Proviamo a fare un rapido giro attorno al Vulcano. Scopriremo una ricchezza monumentale e paesaggistica di enorme valore, in alcuni casi ben conosciuta ovunque, in altri tutta da scoprire. Vediamo...



## IL PARCO NAZIONALE DEL VESUVIO

Fu costituito il 5 giugno 1995 al fine di tutelare e valorizzare il territorio vesuviano, quindi le specie animali e vegetali, gli equilibri ecologici e il patrimonio archeologico, storico e architettonico. Occupa una superficie di 8.482 ettari e comprende 13 Comuni: Ercolano, Torre del Greco, Trecase, Boscoreale, Boscotrecase, Terzigno, San Giuseppe Vesuviano, Sant'Anastasia, Ottaviano, Somma Vesuviana, Pollena Trocchia, Massa di Somma e San Sebastiano al Vesuvio. Il complesso vulcanico Somma-Vesuvio è uno dei territori più ricchi di minerali del pianeta (ne sono stati catalogati oltre 230) ed è una delle aree contenenti il maggior numero di specie vegetali in rapporto alla ridotta estensione (ve ne sono 906 tra cui figurano la betulla, l'ontano napoletano, l'elicriso litoreo e la valeriana rossa). È possibile osservare i depositi di diverse eruzioni storiche che poi sono stati lentamente colonizzati dalla vegetazione. I prodotti tipici vesuviani hanno caratteristiche organolettiche uniche grazie alla ricchezza dei suoli lavici. Tra questi ricordiamo l'albicocca vesuviana, presente con numerose varietà colturali, i pomodorini del "piennolo" e l'uva "catalanesca". I percorsi suggeriti per la visita al Parco sono nove, ognuno dei quali presenta un livello di difficoltà basso, medio o alto. Per accedere al versante costiero bisogna uscire a Ercolano o Torre del Greco sull'autostrada A3 Napoli - Salerno, raggiungere via San Vito o via Vesuvio, a seconda dell'uscita, e proseguire seguendo le indicazioni per la cima del vulcano.

PARCO NAZIONALE DEL VESUVIO

### *Informazioni*

Palazzo Mediceo  
via Palazzo del Principe  
80044 Ottaviano-Napoli  
tel +39 0818653911  
fax +39 0818653908  
[www.parcnazionaledelvesuvio.it](http://www.parcnazionaledelvesuvio.it)



## VESUVIUS NATIONAL PARK

*It has been established on June 5th 1995, with the purpose to safeguard the values of the territory, therefore animal species, plant environmental balances, historical architectural and archaeological wealthy.*

*The park occupies a surface of 8.482 hectares and it interests the territory of 13 Communes: Ercolano, Torre del Greco, Trecase, Boscoreale, Boscotrecase, Terzigno, San Giuseppe Vesuviano, Sant'Anastasia, Ottaviano, Somma Vesuviana, Pollena Trocchia, Massa di Somma and San Sebastiano al Vesuvio.*

*The volcanic complex Somma-Vesuvius is one of the richest territories of mineral of the planet (they were recorded over 230) and it is also one of the areas that contain the largest number of plant species in relation to the reduced extension of territory (there are well known 906 vegetable kinds among these they show up the birch tree, the Neapolitan ontano, the elicriso litoreo, the red valerian). You can observe the volcanic deposits of different historical eruptions that have been slowly colonized by vegetation. The typical products of Vesuvius have unique organoleptic characteristics thanks to the wealth of the lava soil. Among these are the Vesuvian apricot of wich there are many different varieties, piennolo tomatoes and grape catalanesca. We can choose nine tours to visit the Park, it depends on the degree of difficulty you want to submit: low- medium-high.*

*To rich the costal side you must take the highway A3 Napoli- Salerno, leave the road at Ercolano or Torre del Greco and follow the signs to Via Vesuvio or Via San Vito to the top of the volcano.*

*Palazzo Mediceo  
via Palazzo del Principe  
80044 Ottaviano-Napoli  
phone +39 0818653911  
fax +39 0818653908  
[www.parconazionaledelvesuvio.it](http://www.parconazionaledelvesuvio.it)*





## IL VESUVIO

Partiamo proprio dall'escursione più facile e vicina per chi viene da Napoli. Il cratere si può raggiungere dagli scavi di Ercolano, percorrendo via IV Novembre, via Panoramica e il casello autostradale salendo poi in direzione monte. Ma vi si può arrivare anche direttamente dai caselli autostradali di Ercolano e di Torre del Greco. Proseguire dritto fino a quota 1000. Da qui si dovrà poi procedere a piedi, per salire fino al cratere e circumnavigare il cono. Si potrà dunque ammirare dall'alto l'intero Golfo di Napoli e la Riserva dell'Alto Tirone.

### Riserva dell'Alto Tirone

Di recente acquisito nel patrimonio dell'Ente Parco Vesuvio è uno dei percorsi naturalistici più belli. Circonda tutto il vulcano e attraversa gran parte dei Comuni che rientrano nel parco. Ha un doppio ingresso, da via Vesuvio a Ercolano e da Boscotrecase. Il percorso al momento è in fase di allestimento ma le visite possono essere eseguite dietro prenotazione all'Ente Parco.

### Osservatorio Vesuviano

Si trova situato su un poggio isolato della fiancata orientale del vulcano. È un edificio in stile neoclassico progettato dall'architetto Gaetano Fazzini, fu realizzato nel tardo '800 da Ferdinando II di Borbone. Contornato da un magnifico giardino, ricco di tutte le specie che crescono alle pendici del vulcano è stato realizzato con avanzati criteri architettonici che lo hanno reso particolarmente solido e resistente anche alle scosse telluriche.

### Informazioni

via Osservatorio - tel. +39 081 7777149 - [www.ov.ingv.it](http://www.ov.ingv.it)

Orari di visita

lun-ven: ore 9.00-14.00

(accesso a scuole e gruppi su prenotazione)

sab-dom: ore 10.00-14.00 (accesso al pubblico)

PARCO NAZIONALE DEL VESUVIO



## VESUVIUS

Starting from the easier and closer excursion to people who is coming from Naples. The crater can be reached by the excavation of Herculaneum, going through Via IV Novembre, via Panoramica, but you can get directly there from the motorway exits of Ercolano and Torre del Greco. Go straight up to one thousand of height. From here you have to proceed on foot to climb up to the crater and travel around the cone. You can have a spectacol view of the bay of Naples and the Tirone-Alto Vesuvio Forestry Reserve. Recently joined with the Vesuvius National Park Authority, is one of the most beatiful natural trail. It surrounds the Vesuvius and it throughts most of the commons that are in the park. You can access from two directions: from Via Vesuvio to Ercolano and from Boscotrecase. The path is currently under costruction but you can book a trip by telephone to the Parco Authority.

Located on an isolate knoll on the eastern side of the volcano. It is a neo-classical style building designed by Gaetano Fazzini was made in late nineteenth century by Ferdinando II of Borbone surraunded by a beautiful garden rich in all the species that grow on the slopes of the volcano. It was built with advanced architectural criteria that made it particularly robust and resistant to earth tremors.

via Osservatorio  
phone +39 081 7777149  
[www.ov.ingv.it](http://www.ov.ingv.it)

Visiting hours:  
Monday to Friday  
from 9.00 to 14 .00  
(access to school and  
group by reservation)  
Saturday and Sunday  
from 10.00 to 14.00  
(public access)





## ERCOLANO

### Scavi

Era il 1709 quando, durante alcuni lavori di scavo, per caso, il piccone urtò contro un muro. Era quello del teatro di Ercolano. Iniziarono di lì gli scavi che portarono, nel giro di pochi anni, alla luce la città antica seppellita dalle ceneri e dai lapilli dell'eruzione del 79 d.C. Ancora oggi sono molti gli edifici ancora nascosti sotto le viscere della terra. Secondo gli studiosi è impossibile portare alla luce tutta l'antica Herculaneum in quanto molti edifici si trovano al di sotto delle case del centro storico. Una delle più belle strutture, mai riportate interamente alla luce, è villa dei Pisoni meglio nota come villa dei Papiri perché al suo interno sono stati ritrovati alcuni papiri che testimoniano il passaggio dei filologi greci per Ercolano. Diverse le case che possono essere visitate come la Casa dei Cervi, quella dell'Atrio, la Casa dell'Albergo e di Argo. Le Terme suburbane dove furono ritrovati dagli archeologi anche diversi scheletri oggi custoditi, come tutti gli altri reperti, al Museo Archeologico di Napoli.

### Informazioni

tel. 081 7324311

### Orari di visita

Dal 1 novembre al 31 marzo tutti i giorni ore 8.30-17:00 (ultimo ingresso ore 15:30)

Dal 1 aprile al 31 ottobre tutti i giorni ore 8.30-19.30 (ultimo ingresso ore 18.00)

Giorni di chiusura: 1 gennaio, 1 maggio, 25 dicembre

ERCOLANO



## ERCOLANO

### Excavations

In 1704, during some excavation works, there was the discovery of a big wall. The wall was of the theatre of Herculaneum. That excavation was the beginning of a great work of archaeological finds that brought, in a few years, to the light the ancient city of Herculaneum buried under layers of volcanic debris and fragments of burning rocks, during the eruption of mount Vesuvius in 79 a.c.

There are still many buildings lying under earth. According to Scholars, it is not possible brought to the light the whole ancient city of Herculaneum, because many buildings are located under the houses of the old town. One of the most beautiful houses has ever recorded entirely in the light, was Villa Pisani, it is better known as Villa of the Papyri. It is said to contain a second library full of papyrus scrolls, that testified the passage of Greek philosophers to Herculaneum. Several houses you can visit, such as: House of the Deers, House of the Atrium, Inn House, House of the Argo. Not to be missed are the suburban thermal bath where archaeologists found some skeletons which are preserved, as all other finds in the National Archeological Museum of Naples.

phone tel. 081 7324311  
[www.pompeisites.org](http://www.pompeisites.org)

### Visiting hours:

from November 1st to March 31: daily from 8.30 to 17.00 (last admission at 18.00)

from April 1st to October 31: daily from 8.30 to 19.30 (last admission at 18.00)

closing day: January 1st, May 1st, December 25th.





### **Basilica di Pugliano**

È il più antico Santuario della zona vesuviana. La sua forma attuale è quella del 500-600 ma della facciata originale oggi ha soltanto il Campanile. Nella cella campanaria ci sono tre stupende campane la più grande è al centro: pesa quattro tonnellate e fu un regalo di re Ferdinando II di Napoli.

#### *Informazioni*

piazza Pugliano, 1  
tel. +39 081/7390375

### **Le Ville Vesuviane**

Rappresentano la “misura” del Settecento napoletano nel Miglio d’Oro. Molte di queste sono nate come dimore estive della nobiltà e della borghesia di quell’epoca. Eccone descritte alcune secondo un itinerario che parte da Portici e arriva a Torre del Greco.

#### *Villa Campolieto - corso Resina 283*

È stata la prima ad essere acquistata dall’Ente Ville Vesuviane e ad essere stata ristrutturata. I lavori per la sua realizzazione furono diretti da Vanvitelli. Il fabbricato si articola intorno ad uno splendido atrio a forma di croce greca. Una magnifica scalinata a doppia rampa porta ad un vestibolo sormontato da una cupola e ornato da due nicchie ad abside. La facciata principale guarda verso il mare. Sulla facciata meridionale vi è la cappella gentilizia.

#### *Villa La Favorita - via Gabriele D’Annunzio*

Autore di questo edificio fu Ferdinando Fuga. La villa, ancora da restaurare, è ricca di dipinti e decorazioni d’epoca. È stata chiamata “favorita” perché ricordava Carolina, moglie di Ferdinando IV di Borbone, che vi veniva in vacanza.

#### *Villa Ruggiero - via A. Rossi 40*

È una delle più interessanti costruzioni che non affacciano lungo il Miglio d’Oro. Anche qui la facciata è stata alterata dalla realizzazione di un secondo piano. E’ stata interamente ristrutturata e oggi ospita la Biblioteca comunale, altri uffici municipali e il patto territoriale del Miglio d’Oro.

ERCOLANO



### **Pugliano Basilica**

*It is the oldest shrine of the area of the Vesuvius. Its construction dates back to sixteenth century but of the original facade remains just the bell tower. In the belfry there are three splendid bells, the largest is at the core: it weighs four tons and it was a gift to the sanctuary by Ferdinand II of Naples.*

*piazza Pugliano 1  
phone +39 0817390375*

### **The Vesuvian Villas**

*The villas are the representation of the 18th Neapolitan century in Miglio d'Oro (Golden Mile), the royal road for Calabria. Many of these were born as summer residences of the nobility and the bourgeoisie of the age. Here's a few villas have been described in route running from Portici to Torre del Greco.*

#### **Villa Campolieto - corso Resina 283**

*It is the first villa that has been purchased and then it has been restored by the Vesuvian Villas Authority. Vanvitelli was to carry out work on its restructuring. The building has been built around a beautiful hall in the shape of a Greek cross. A magnificent staircase leads to a vestibule, it is surmounted by a dome and decorated by two niches in apse. While the front of the building overlooking the sea, the southern side overlooking the Gentilizia Chapel.*

#### **Villa Favorita - via Gabriele D'Annunzio**

*The architect of this building was Ferdinando Fuga. Yet to be restored, the villa is full of paintings and decorations of the age. It was called "Favorita" in honor of Carolina, she was wife of the king Ferdinando IV of Borbone who used to spend her holidays there.*

#### **Villa Ruggiero - via A. Rossi 40**

*It is one of the most interesting buildings that not overlook along Golden Mile.*

*Even here the front of the building has been altered by the realization of a second floor. It has been completely restored and today we find inside the building the Communal Library, other municipal offices and the territorial agreement of Golden Mile.*





## TORRE DEL GRECO

### I siti archeologici

I primi ritrovamenti archeologici risalgono al XVII secolo. Il territorio è punteggiato di presenze archeologiche di epoche diverse. Il più importante sito è di certo Villa Sora, oggi abbandonato. Lungo il litorale sono emerse anche le Terme Ginnasio della leggendaria villa di Cesio Basso nei pressi della Torre di Bassano. Alle falde del Vesuvio, invece, ci sono i reperti di un'antica villa rustica nei pressi dei Camaldoli.

### Il castello baronale - via Plebiscito

È una delle più antiche costruzioni della città. Le prime notizie documentate su questa struttura risalgono ai tempi in cui la regina Giovanna D'Angiò la cedette al suo "favorito" in cambio di duemila fiorini. Il castello appartenne anche alla Curia di Napoli prima e agli aragonesi dopo. Fu dimora di Francesco Carafa che, alla fine del 1400, vi investì del denaro per metterlo a nuovo e ristrutturarlo. Oggi di questo castello esiste soltanto l'ala nord. Nel 1851 divenne sede del Municipio e subì una radicale trasformazione.

### Santa Maria del Principio

Costruita nel 1100, è una delle Chiese più antiche della città, tanto che il culto della Madonna del Principio nel territorio torrese si fa risalire alle origini del Cristianesimo. Durante l'eruzione del 1794 l'edicola votiva della Madonna, vicino alla piccola Chiesa, fu salvata dalla lava. A ritrovarla, sotto le macerie, perfettamente intatta, furono alcuni francescani. La struttura oggi sorge esattamente nel punto dove avvenne il ritrovamento.

*Informazioni*

via Madonna del Principio 15

tel. 081 8812132 - [www.santamariadelprincipio.it](http://www.santamariadelprincipio.it)

### Basilica di Santa Croce

Anche la Basilica sorge sulle rovine dell'antica chiesa distrutta dall'eruzione del 1794. La totale distruzione di questo edificio fu il danno più grave causato dal Vesuvio alla città perché era un vero e proprio tempio dell'arte, oltre che il simbolo del culto dei torresi.

*Informazioni*

Piazza Santa Croce

tel. 081 8812250

TORRE DEL GRECO



## TORRE DEL GRECO

### **Archaeological sites**

The first archaeological finds date back the twelfth century. The territory is rich in archaeological finds from different periods. The most important site is certainly Villa Sora, now it is abandoned.

Along the coast coming into being The Gimnasium Therme from the legendary house of Cesio Basso near the Bassano Tower. At the foot of the Mount Vesuvius have been found ruins of an ancient rural villa near the country of Camaldoli.

### **Baronial Castle - via Plebiscito**

It is one of the oldest building in the city. The first documented informations on this building go back to the time when it was bought by the queen Giovanna D'Angiò to her " favorito" at the costs of two thousand guilders. The castle belonged to the Curia of Naples and then to the Aragonese dynasty. It was home of Francesco Carafa that in 1400's meant the castle was restored. Today we can see only the north annex of the castle. In 1851 became home of the City Hall and underwent a radical changes.

### **Santa Maria del Principio**

It is the oldest oratory in Naples with a curious mosaic of the Madonna the first (del Principio) picture of the Madonna honoured in the town. This church will trace the origins of Christianity. During the eruption in 1794, the image of the Madonna located near the small church has been found undamaged under the rubble by Franciscan monks. Today the image is placed in the same palace were it was found.

via Madonna del Principio 15  
phone +39 0818812132  
[www.santamariadelprincipio.it](http://www.santamariadelprincipio.it)

### **Basilica di Santa Croce (Basilica of the Holy Cross)**

The basilica was built on the ruins of the earlier church which was destroyed from the eruption of the Mount Vesuvius in 1794. It was the worst of the damages that the eruption could have done, in fact it was the highest representation of the art well as a symbol of worship for the inhabitants of Torre del Greco.

Piazza S. Croce  
phone +39 0818812250





### **Chiesa del Santissimo Sacramento e di San Michele Arcangelo**

L'edificio nacque verso la metà del 1600 come conservatorio di accoglienza per fanciulle orfane e bisognose. Poi abbandonata, la struttura fu resa inagibile dall'eruzione del 1794 e riaperta dall'Arciconfraternita del Santissimo Sacramento nel 1803.

### **Monastero degli Zoccolanti**

Il monastero dei Francescani minori osservanti, detto degli Zoccolanti, fu edificato intorno alla fine del Cinquecento grazie ai fondi delle elemosine dei cittadini torresi. Prima della fatidica eruzione del 1794, il complesso monastico sorgeva sopra un piccolo promontorio fuori dal centro abitato, nei pressi della porta di Capo la Torre. La lava, però, inghiottì l'annessa chiesa di Santa Maria delle Grazie e circondò il convento. Oggi di quella vecchia struttura è rimasta la pianta quadrangolare, anche perché per molto tempo il complesso rimase abbandonato a se stesso. Se prima dell'eruzione l'ingresso era dalla strada Regia, oggi si accede invece dalla strada che porta alla Chiesa di Santa Maria del Principio.

### **Chiesa di Santa Maria di Costantinopoli**

È una delle testimonianze storico-artistiche della città. Scampata alla furia della lava, la struttura fu realizzata nel tardo '500 come cappella privata dei Carafa quando questi abitavano il Castello Baronale. La Chiesa custodisce l'antica statua della Madonna col Bambino portata in città dal corsaro Andrea Maldacena. Nel 1674 fu concessa al Pio Monte dei Marinai, primo ente che aveva come scopo l'assistenza e il soccorso ai marinai e alle loro famiglie in caso di bisogno.

### **San Michele ai Camaldoli**

La struttura sorge su un colle di antichissime origini vulcaniche, chiamato Sant'Angelo. Nel XVI secolo vi era una cappella dedicata appunto all'Arcangelo Michele con un giardino che era di proprietà dell'Università. Nel 1602 fu ceduto alla comunità dei padri Eremitani camaldolesi che vi edificarono un convento ed una bellissima chiesa. Con questo nuovo insediamento anche il colle cambiò nome e fu chiamato Camaldoli della Torre. La Chiesa presenta una bella facciata in stile barocco ed è affiancata da un tozzo campanile.

### **Chiesa del Santissimo Sacramento e di San Michele Arcangelo.**

The structure was built in 1600's to give safe house to orphaned and needy girls. Then it has abandoned, infact the buildig was made unusable from the eruption in 1794. It has been reopened by the Brotherhood of the Blessed Sacrament in 1803.

### **Monastero degli Zoccolanti**

The monastery of the Franciscan Orders, is well known as the Monastery of Zoccolanti, was built around the end of the sixteenth century, thanks to money that were collected by the charity of the hinabitants of Torre del Greco. Before the eruption of Mount Vesuvius in 1794, the Monastery stood on a small promontory far from the city centre, near the door of the Capo la Torre. The lava swallowed the church of Santa Maria delle Grazie which was near the monastery and surrounded it. The complex, today, has its original square plant, but it has been no longer used. Before the eruption you could access to it from the Main road, now is it possible to reach the Monastery from the same direction to go to the Church of Santa Maria del Principio.

### **Chiesa di Santa Maria di Costantinopoli.**

It is the testimony of the historical-artistic heritage of the city. It was escaped from the explosion of the Mount Vesuvius and it has been built in the late fifteenth century, as a private chapel of prince Carafa when he lived in Baronial Castle. The church houses the ancient statue of the Madonna col Bambino, it was bought to the city by the pirate Andrea Malacena. In 1674 it was granted to Pio Monte dei Marinai (Pious Mount of Mariners), a corporation which was created in oder to purpose the assistance and relief to the sailors and their familiers in case of need.

### **San Michele ai Camaldoli**

The structure rise on a beautiful hill that has ancient volcanic origins, it is named S. Angelo.

In the sixteenth century was built a Capel in honor of Archangel Michele in a big garden that beloged to the University. In 1602 it was ceded to the Community of Fathers Eremitani Camaldolesi who built a monastery and a beautiful church. The facade of the church is baroque and near it there is a squat bell. Over the years and after these changes also the ancient hill changed its named in Camaldoli of the tower.





### **Museo del corallo**

Il Museo del corallo è ospitato nei locali dell'ex convento dei Carmelitani in piazza Luigi Palomba. Nasce e si sviluppa come struttura didattica e, nelle sue vetrine, trovano posto innumerevoli oggetti sia di corallo che di altri materiali, come madreperla, tartaruga, avorio, pietra lavica e conchiglie.

*Informazioni*

Piazza Palomba 6 - tel. 081 8811360

### **Le Ville Vesuviane**

*Villa Prota - via Nazionale 1009*

L'edificio fu realizzato da Antonio Vaccaro, uno scultore napoletano del '700 che rivestì le strutture più antiche della villa con straordinari stucchi di stile rococò. La villa è un susseguirsi di primi piani e di sfondi che dal viale alberato conducono fino al vasto parco alberato. Attraverso il Portale di ingresso appare l'edificio principale cui segue il giardino che si estende fino a mare.

*Villa del Cardinale - via del Purgatorio 122*

È una delle più lussuose ville vesuviane. Fu costruita nel tardo Settecento da Gennaro De Laurentis che, dopo appena due anni, la cedette all'Arcivescovo di Napoli Giuseppe Spinelli che la destinò a dimora estiva sua e dei suoi successori. Il balcone centrale dell'edificio si apre con un arco sormontato da un'edicola ovale dove trova posto un rilievo di San Gennaro in stucco. Il Parco della villa, ancora intatto, è disseminato da una serie di piccole strutture. In fondo al giardino, un'altra edicola con una lapide che attesta la sua costruzione come ex voto dopo l'eruzione del 1804.

*Villa delle Ginestre*

Residenza di campagna della famiglia Ferrigni, dalla fine del settecento fu offerta dal proprietario al cognato Antonio Ranieri perché ospitasse Giacomo Leopardi durante il suo soggiorno napoletano. È completamente immersa nella campagna vesuviana, su un promontorio che offre un panorama mozzafiato: alle spalle il vulcano, davanti il Golfo di Napoli.

TORRE DEL GRECO



### **Museo del Corallo**

*The Coral Museum is located on the premises of the former convent of the Carmelites Order, in Piazza Luigi Palomba. It has been established with an educational purpose. In the windows of the museum we find objects of coral and of other materials such as: mother of pearl, tortoiseshell, ivory, lava rocks and shell.*

*piazza Palombo  
phone +39 0818811360*

### **Vesuvian Villas**

*Villa Prota - via Nazionale 1009*

*Antonio Vaccaro was a Neapolitan sculptor of the 18th century, he carried out the renovation works of villa Prota, he covered walls and ceilings of the villa with extraordinary stuccoes in Rococo style. In front of the villa there is a tree-lined which leads to a large park until the sea.*

*Villa del Cardinale - via del Purgatorio 122*

*It is one of the richest Vesuvian Villas. It was built in the late 18th century by Gennaro De Laurentis, who after only two years from its construction, made over it to the Archbishop of Naples Giuseppe Spinelli, who made it, his summer residence. In the central balcony of the villa there is an arc with a stucco relief of San Gennaro. The park, surrounding the villa, has been well preserved and at the bottom there is a plaque that certifies the construction of the villa as a vow in order to thank God after the eruption of Mount Vesuvius in 1804.*

*Villa delle Ginestre*

*The villa was the field house of the family Ferrigni, then, at the end of the eighteenth century the homeowner gave it to his brother in law Antonio Ranieri, to host Giacomo Leopardi. In fact it was the house where he spent his days in Naples. It is completely immersed in the green, on a headland with a breathtaking view: behind the volcano, in front the Bay of Naples.*





#### *Villa Macrina - via Nazionale 633*

Prende il nome dalla Marchesa Macrina Palomba in Rivellini ed ha la tipica struttura della casa colonica che da masseria viene trasformata in luogo di soggiorno e riposo. L'ampio giardino che circonda la villa è costruito ancora oggi da agrumeti e alberi di alto fusto come palme e pini. L'edificio è composto da tre piani e un cantinato. Il corpo centrale è ornato con un bugnato di colore grigio che si contrappone al giallo della restante struttura. La struttura, di proprietà del Comune dal 1980, è stata di recente ristrutturata.

#### *Palazzo Vallelonga - corso Vittorio Emanuele 92/100*

È stato costruito agli inizi del Settecento lungo la strada regia delle Calabrie. Fu residenza del marchese di Vallelonga ma, nel corso dei secoli, l'edificio ha subito svariate modifiche. Oggi il Palazzo è la sede principale della Banca di Credito Popolare di Torre del Greco.

#### *Villa De Nicola*

È un edificio in stile liberty degli inizi del '900. Più che lo stile architettonico, la villa è importante perché fu la residenza del primo presidente della Repubblica, De Nicola il quale, si ritirò qui a vita privata dopo il mandato ed esercitò a Torre del Greco anche la sua professione di avvocato.

TORRE DEL GRECO



### Villa Macrina - via Nazionale 633

*It is so called from the Marchesa Macrini Palomba in Rivellini. The villa has been changed from farmhouse to rest home. The large garden surrounding the house is full of citrus tree, palms and pines. The building has three floors and a basement. The central part has a grey coating masonry, which contrasts with the yellow of the remaining partion . The building, is owned by the Municipality since 1980.*

Via Nazionale, 633 – Torre del Greco

### Palazzo Vallelonga - corso Vittorio Emanuele 92/100

*It was built in the early 18th century on the royal road for Calabria. It was the residence of the Marquis of Vallelonga, it changed over the years and now it is the head office of the People Credit Bank in Torre del Greco.*

### Villa De Nicola

*It is a Liberty style building, it has been built in the early twentieth century. The house is important because it was the residence of the first President of the Republic: De Nicola, he retired after ending the office, worked as a lawyer, and spent the rest of his life in the villa in Torre del Greco.*





## BOSCOTRECASE

### **Chiesa dell'Ave Gratia Plena** - *Piazza Annunziatella 5*

Edificata nel 1688, è conosciuta come uno dei più antichi edifici di culto dell'area vesuviana. Sorge al centro della cittadina, nel quartiere Annunziatella, si articola in tre navate a croce latina.

### **Villa di Agrippa Postumo** - *via Tenente Luigi Rossi*

Rinvenuta nel 1903 ad opera del cavaliere Ernesto Santini, è una villa del I secolo d.C. appartenuta ad Agrippa Postumo, figlio del generale romano Agrippa e di Giulia, figlia dell'imperatore Augusto. Oltre al ritrovamento di lucerne con il segno della croce cristiana, furono scoperti degli affreschi bellissimi nel cosiddetto III stile pompeiano alcuni dei quali conservati nel Museo Archeologico Nazionale di Napoli e altri nel Metropolitan Museum di New York.

BOSCOTRECASE



## BOSCOTRECASE

### **Chiesa dell'Ave Gratia Plena** - Piazza Annunziatella 5

*It was built in 1866 and it is one of the oldest places of worship for the Vesuvian inhabitants. It lies at the heart of the city in the district of Annunziatella. It is divided in three Latin cross naves.*

### **Villa di Agrippa Postumo** - via Tenente Luigi Rossi

*One of the most sumptuous must have been the villa at Boscotrecase built by Agrippa. Friend of Emperor Augustus and husband of his daughter Julia. The year after Agrippa's death the villa passed into the hands of his posthumously born infant son Agrippa Postumus. In addition to the discovery of oil lamps with the sign of the cross Christian, they have been discovered beautiful frescoes in the 3rd Pompeian style. Some of these are kept in the National Archaeological Museum of Naples and some in the Metropolitan Museum of New York.*





## TRECASE

### **Venerabile parrocchia di Santa Maria delle Grazie**

*Piazza San Gennaro*

Questa cappellina venne distrutta dall'eruzione del Vesuvio nel '500: ricostruita, prese il nome di Santa Maria delle Grazie, e dipendeva dalla chiesa parrocchiale di Santa Croce in Torre del Greco. Nel 1572 gli abitanti del luogo chiesero di avere una parrocchia autonoma, che fu istituita con bolla di Sisto V nel 1587. L'attuale chiesa, risalente al settecento è ad un'unica navata, ed è stata più volte rimaneggiata e ingrandita.

TRECASE



## TRECASE

### **Venerabile parrocchia di Santa Maria delle Grazie**

Piazza San Gennaro

*This small chapel has been destroyed from the eruption of Mount Vesuvius in the sixteenth century. After the reconstruction it changed name and it was under the dependence of the church of S. Croce in Torre del Greco. In 1572 the inhabitants asked for an independent parish, it was made possible by the Papal Bull of the pope Sisto V in 1587. The chapel has one nave which was several times made larger.*





## TORRE ANNUNZIATA

### Gli scavi di Oplontis

Si trovano al centro della moderna città di Torre Annunziata. Il nome Oplontis si ritrova solo nella Tabula Peutingeriana, copia medioevale di un'antica mappa delle strade esistenti in Italia all'epoca dell'Impero Romano. Il monumento principale è la villa di Poppea inserita tra i beni che l'UNESCO ha definito "Patrimonio dell'Umanità": grandiosa costruzione residenziale della metà del I secolo a.C., ampliata in età imperiale, era in corso di restauro al momento dell'eruzione. È attribuita a Poppaea Sabina, seconda moglie dell'imperatore Nerone, ma in ogni caso fa parte del patrimonio della famiglia imperiale. Qui si osservano ambienti di uso comune e saloni destinati a ospitare feste e banchetti. Sulle pareti delle stanze ci sono le tracce di affreschi con scene di bagnanti, maschere, uccelli e cesti di fiori e frutta.

#### *Informazioni*

via Sepolcri

tel. 081 8575347

[www.pompeiisites.org](http://www.pompeiisites.org)

TORRE ANNUNZIATA



## TORRE ANNUNZIATA

### **Oplontis Excavations**

The excavations are at the core of the modern city of Torre Annunziata. The name Oplontis derives from the Tabula Peutingeriana, it is a copy of an ancient medieval map of existing roads in Italy during the Roman Empire. This excavation is made of two villas but only the one of Poppea can be visited. The villa of Poppea Sabina second wife of Nero is considered by UNESCO a part of the World Heritage. Its construction dates back to the 1st century BC, expanded in imperial age, it was being in restored during the eruption. There are common areas and hall for banquets and parties. The walls are decorated with frescoes of the thermal bath, with animal, fruits, birds and masks.

via Sepolcri

phone +39 0818575347

[www.pompeisites.org](http://www.pompeisites.org)





## POMPEI

### **Santuario della Beata Vergine del Santo Rosario**

Fondato ad opera di Bartolo Longo, beatificato da Papa Giovanni Paolo II nel 1980, è stato costruito in tempi diversi. L'originario, a croce latina con una sola navata, fu eretto tra il 1876 e il 1891, su progetto del professor Antonio Cua dell'Università di Napoli. Tra il 1934 e il 1939 è stato ampliato per accogliere i numerosissimi fedeli, passando da una a tre navate ma mantenendo la struttura a croce latina. Il progetto fu ideato dall'architetto e sacerdote Monsignor Spirito Maria Chiapetta, che ne diresse anche i lavori. Le due navate minori, che hanno tre altari per ogni lato, si prolungano sin dietro l'abside in un ambulacro arricchito da quattro cappelline semicirculari. L'insieme delle costruzioni è armonizzato da strutture contrastanti, in perfetto equilibrio di masse, studiato in modo da non subire effetti di spostamento per qualsiasi causa. L'interno, di 2.000 mq, può accogliere circa 6.000 persone.

#### *Informazioni*

piazza Bartolo Longo 1  
tel. 081 8577379 - 081 8577000  
[www.santuario.it](http://www.santuario.it)

POMPEI



## POMPEI

### **Il Santuario della Beata Vergine del Rosario**

*Founded by Bartolo Longo, beatified by the Pope John Paul II in 1980, it has been built at a different time. The original building had a Latin cross plan with one nave and was built between 1876 and 1891. The sanctuary was designed by the architect Antonio Cua of the University of Naples. Between 1934 and 1939 has been expanded to accommodate more faithful, from one to three naves but preserving the Latin cross form. The project was designed by the architect and priest Monsignor Spirito Maria Chiappetta, who also directed the work. The two smaller naves have three altars on each side that they extend behind the apse in an ambulatory covered of four small circular chapels. There is a perfect balance between the buildings. It has a surface of 2.000 square metres and it houses 6.000 people.*

*piazza Bartolo Longo 1*

*phone +39 081 8577379 - +39 081 8577000*

*[www.santuario.it](http://www.santuario.it)*





## Scavi

Pompei può essere considerato l'unico sito archeologico che ci restituisce l'immagine di una città romana nella sua interezza: ciò è dovuto al particolare seppellimento, sotto una coltre di lapilli e ceneri alta circa 6 metri, causato dall'improvvisa e violenta eruzione che ebbe luogo il 24 agosto del 79 d.C. Il sito, a cui si può accedere da porta Marina, l'ingresso principale, da piazza Anfiteatro o da piazza Esedra, fu scoperto nel XVI secolo ma solo nel 1748 si cominciò l'esplorazione col re di Napoli Carlo III di Borbone continuata sistematicamente nell'Ottocento, fino agli interventi più recenti di scavo, restauro e valorizzazione della città antica e del suo eccezionale patrimonio di architetture, sculture, pitture e mosaici. La suddivisione della città in regiones (quartieri) e insulae (isolati) è stata fatta da G. Fiorelli nel 1858 per esigenze di studio e orientamento. Le denominazioni delle case, quando non ne è noto il proprietario, sono state coniate dagli scavatori in base a particolari ritrovamenti o altre circostanze.

### *Informazioni*

Porta Marina - Piazza Anfiteatro - Piazza Esedra

tel. 081 8575347

[www.pompeisites.org](http://www.pompeisites.org)

### *Orari di visita*

Dal 1 novembre al 31 marzo tutti i giorni ore 8.30-17.00 (ultimo ingresso ore 15.30)

Dal 1 aprile al 31 ottobre tutti i giorni ore 8.30-19.30 (ultimo ingresso ore 18.00)

Giorni di chiusura: 1 gennaio, 1 maggio, 25 dicembre

POMPEI



## **Scavi di Pompei (Pompeii Excavations)**

The Pompeii archaeological site is the only one that gives us back the image of a Roman city in detail: it depends on the burial of around 6 metres under a layer of lapilli (burning small rocks) caused by the violent explosion of Mount Vesuvius on 24th August 79 A.D. We can reach the site from Porta Marina, Piazza Anfiteatro or from Piazza Esedra. The site has been identified in the sixteenth century, but the excavations started in 1748 by order of Carlo III of Borbone, went along the nineteenth until today in order to preserve the exceptional architectural, pictorial, heritage. For the first time the old town was schematically divided, by G. Fiorelli in 1858, into agglomerates of houses and quarters, while the recovery and the preservation techniques of the buildings. When it was impossible named the several houses coming to the light, they coined it from the finds discovered in each house.

Porta Marina - Piazza Anfiteatro - Piazza Esedra  
phone +39 081 8575347  
[www.pompeisites.org](http://www.pompeisites.org)

### *Visiting Hours:*

*from 1st November to March 31: daily from 8.30 to 17.00 (last access at 15.30)*

*from 1st April to October 31: daily from 8.30 to 19.30 (last access at 18.00)*

*closing day: January 1st, May 1st, December 25th.*





## BOSCOREALE

### Villa Regina

Solo una ventina di anni fa, fu completato lo scavo della bella villa rustica, specializzata nella viticoltura, che prende il nome dalla località dove è stata ritrovata. Partendo dall'ingresso, ai suoi lati ci sono due locali, tra cui il magazzino della villa munito di mensole alle pareti e di armadi dove erano conservati suppellettili di uso domestico. Un altro locale aperto sull'ingresso era riservato ad alloggio, la cui finestra consentiva di sorvegliare i lavori nella cella vinaria e nella corte.

### Antiquarium Nazionale

È uno dei luoghi più affascinanti della città. In particolare, il rapporto tra l'uomo e l'ambiente nel territorio è il filo conduttore di quello che può considerarsi un doppio museo, con una sala dedicata alla storia naturale dell'area del Vesuvio, e l'altra che raccoglie le testimonianze archeologiche. Nella prima sala ci sono reperti di vario genere con il supporto di documentazione grafica e fotografica, di ricostruzioni pittoriche di ambienti naturali. Nel settore dedicato alla zona coltivata del vesuviano, attraversata dal fiume Sarno sono conservati falci, rastrelli, pali e zappe ed oggetti vari. Anche la fascia collinare del territorio, dove si coltivava la vite, l'olivo e le piante da frutto, sono qui rappresentati. Infine il settore dedicato alla fascia montuosa, dai fitti boschi con fauna selvatica.

Informazioni: via Settetermini, 15 - tel. 0815368796 - 0818575347  
[www.pompeisites.org](http://www.pompeisites.org)

### Chiesa di Santa Maria Salome - via Luisa Sanfelice

Intorno alla Chiesa nasce il primo centro abitato della città. Nella piazza antistante, sotto il gigantesco tiglio, si riuniva l'assemblea degli anziani e dei nobili del paese. Nella cripta, ospitata al suo interno, fu sepolto nel 1774 il barone Luca Massa. Per visitarla, chiedere alla Parrocchia dell'Immacolata Concezione

### Palazzo di Prisco-Albano

Monumento nazionale, fu eretto a fine '800 dall'onorevole Vincenzo de Prisco, deputato liberale, scavatore di villa "Pisanella". Il piano nobile vanta numerosi affreschi in stile pompeiano, riproduzione di quelli rinvenuti dallo stesso de Prisco nella Villa di Publio Fannio Sinistore, nel 1899. Gli affreschi sono opera di Geremia Di Scanno, collaboratore del Mau e decoratore dell'achilleion dell'imperatrice Sissi di Asburgo, e del noto pittore di Torre del Greco, Nicola Ascione, decoratore dei famosi pannelli della festa dei quattro altari di quella città.

BOSCOREALE



## BOSCOREALE

### **Villa Regina**

Only about twenty years ago was completed the excavation of this beautiful rural villa specializing in viticulture, which takes its name from the place where it was recovered. Starting from the main entrance on its side there are two locals including the stock of the villa fitted with shelves on the walls and cupboards where they had kept the household furnishing. The other was reserved for local housing and from the window they could supervise the work in the wine cell and in the courtyard.

### **National Antiquarium**

Is one of the most fascinating place of the city. The relationship between man and environment can be considered the theme of the museum, in fact one room is dedicated to the natural history of the territory of Vesuvius, the other collects archaeological finds. In the first room there are exhibits of different kinds with graphic and photographic documentation of pictorial reconstructions of natural environments. In the department of the agricultural techniques of the museum are kept rakes, schytes, poles, hoes, and various objects. Also, are here represented: the hills of the territory where are cultivated the wine, olive and fruit plant; the part of the mountainous area with thick forests and wildlife.

via Settetermini, 15  
phone +39 0815368796 - 0818575347  
[www.pompeiisites.org](http://www.pompeiisites.org)

### **Chiesa di Santa Maria Salome - via Luisa Sanfelice**

The first houses were built just around the church. In the square in front of the giant linden met the assembly of the grey headed and nobles of the country. In the crypt was buried the Baron Luca Massa in 1774. To visit the church turn to the Immaculate Conception Parish..

### **Palazzo De Prisco-Albano**

National Monument, it has been erected in the 19th century by Vincenzo De Prisco, he was a Liberal Deputy of the Italian Parliament and he collaborated with the excavation of Villa "Pisanella". The Piano Nobile (first floor above ground level) contains many Pompeian-style frescoes. These frescoes are the copies of those that De Prisco found into the Villa of Publio Fannio Sinistore in 1899. The painters of frescoes were Geremia Di Scanno collaborator of Mau and decorator of the Achilleion of the queen Sissi d'Asburgo, and Nicola Ascione decorator of the famous panels of the Festa dei Quattro Altari (Feast of the four Altars) of that city.





## TERZIGNO

### **Chiesa dell'Immacolata Concezione**

Piazza Trojano Caracciolo del Sole

Costruita nella metà del '700 come punto di riferimento della popolazione sparsa nelle campagne, fu voluta dal vescovo Trojano Caracciolo del Sole. La pianta della chiesa è a croce greca, al di sotto della quale c'è un cimitero, diviso in due settori, uno per gli uomini e l'altro per donne e fanciulli.

### **Museo Emblema**

Sono esposte le opere di Salvatore Emblema, pittore e scultore, tra gli artisti meridionali più apprezzati del '900. E' detto l'uomo del Vesuvio per le sue belle opere. Ha collaborato con Schubert, le sorelle Fontana e Fellini. Le sue opere sono nelle collezioni e nei musei più importanti al mondo. Di lui è stato un estimatore Carlo Giulio Argan.

*Informazioni*

via Vecchia Campitelli 33

tel. 081 8274081

### **Le Ville rustiche di Cava Ranieri**

Nella Cava Ranieri a partire dal 1981 sono state rinvenute sei ville, visitabili previo appuntamento. Si tratta di ville rustiche romane con bellissimi affreschi (conservati a Pompei). Oggi ne sono visibili le strutture.

### **Villa Bifulco - Via Bifulco**

Maestosa villa vanvitelliana, della famiglia Bifulco di Ottaviano. Bello il torchio settecentesco tenuto in buone condizioni.

TERZIGNO



## TERZIGNO

### **Chiesa dell'Immacolata Concezione**

*Piazza Trojano Caracciolo del Sole*

*It has been built in the mid-eighteenth as benchmark of the peasantry. The Bishop Trojano Caracciolo del Sole wanted it built, the plant is a Greek cross and below it there is a cemetery. This is divided into three sectors: man, women, children.*

### **Museo Emblema**

*Here are exhibited the works of Salvatore Emblema, he was a painter and a sculptor. He was very popular among the artists Southern of the twentieth century. He worked with Schubert, with the sisters Fountain and Fellini. His works are in the most important museum of the world, and Carlo Giulio Argan appreciated his work.*

*via Vecchia Campitelli 33*

*phone +39 081 8274081*

### **Rustic villas of Ranieri quarry**

*In the Ranieri quarry in 1981, were found six rustic Roman villas with wonderful Pompeian frescoes inside. You can visit the villas by reservation.*

### **Villa Bifulco - Via Bifulco**

*It is a great Vanvitellian villa owned by Bifulco family located in the country of Ottaviano. Inside there is an old press of the eighteenth century, not much ruined by time.*





## SAN GIUSEPPE VESUVIANO

### **Santuario di San Giuseppe**

*Piazza Garibaldi*

Sorge al posto dell'antica Chiesa omonima. Nel 1896 si pose la prima pietra all'ampliamento dell'edificio originario. Nel 1905 furono inaugurate le colonne della navata centrale, fatte di granito rosso di Baveno, con i capitelli di marmo di Carrara.

### **Chiesa di San Francesco d'Assisi**

*Rione Casilli*

L'idea di costruire una Chiesa dedicata a San Francesco D'Assisi nel rione Casilli venne nel 1870 ad un gruppo di cittadini, che andarono dal vescovo a chiedere il permesso di costruirla su un terreno donato da un signore di cui si conosce solo il soprannome di "Carlone". La Chiesa venne poi ampliata nel 1913, quando era capellano il sacerdote Gaetano Giordano. Un grande impulso al suo abbellimento venne, poi, da don Gaetano Ferraiolo, che fu nominato Rettore della Chiesa nel 1924.

SAN GIUSEPPE VESUVIANO



## **SAN GIUSEPPE VESUVIANO**

### **Santuario di San Giuseppe**

*Piazza Garibaldi*

*In 1896 it began works on the enlargement of the old church. In 1905 were inaugurated the columns of the nave, made of red granite of Baveno and capitals of Carrara marble.*

### **Chiesa di S. Francesco D'Assisi**

*Rione Casilli*

*The Church has been built in 1870 for the will of citizens on a land donated by a gentlemen which was known as "Carlone" (big Carlo). The priest Gaetano Giordano wanted it enlarged in 1913. The desire of embellishment of the church was shared by the rector Gaetano Ferraiolo in 1924.*





## OTTAVIANO

### **Palazzo Mediceo** - via Palazzo del Principe 16

Chiamato da tutti "Palazzo del Principe", di origini medievale, domina dall'alto Ottaviano, centro agricolo ai piedi del Monte Somma. Fu la residenza della famiglia dei Medici che dal 1567 scelse questa dimora per il suo soggiorno alle falde del Vesuvio. Alla fine del '700 il Palazzo de' Medici era certamente uno degli edifici più belli e innovativi le cui forme si inserivano in un paesaggio meraviglioso. Questo equilibrio di spazi e volumi fu ben colto in uno splendido quadro del 1776, in cui, sullo sfondo della Montagna e del Palazzo, sono raffigurati i novelli sposi Sigismondo Chigi e Maria Giovanna de' Medici, che, apprestandosi a partire per Roma, salutano il principe Giuseppe III Medici, fratello della sposa, e la moglie Vincenza dei Caracciolo d'Avellino. Il 18 febbraio 1980 fu venduto a una società immobiliare risultata essere, poi, della camorra. Confiscato nel 1991 dal Tribunale Antimafia fu consegnato nel 1995 al Comune di Ottaviano che, sostenendone la destinazione d'uso ad attività pubbliche con finalità culturali, nel 2001 ne ha destinato parte all'Ente Parco Nazionale del Vesuvio che nel 2002 lo ha scelto come sede legale e operativa per la tutela e la valorizzazione del territorio. Attualmente nei suoi spazi si svolgono manifestazioni ed eventi.

### **San Michele Arcangelo** - via Cesare Ottaviano Augusto

Bell'esempio di chiesa costruita tra il '500 e '600. A tre navate, all'interno sono pregevoli l'altare maggiore e quello del Sacramento, che assieme al battistero e al pulpito sono in marmo policromi. Di particolare fattura le tele di Mozzillo (con San Michele e molti diavoli) e Giovanni Episcopo e di altri autori. In un altare viene conservata un reliquia della Santa Croce. Due statue di San Michele Arcangelo, di cui una portata da Vienna nel 1815, dal principe Medici di Ottaviano che aveva partecipato al famoso congresso di Vienna. Bello anche un crocifisso settecentesco, opera lignea di Gaetano Francese.

### **Santa Maria Visita Poveri**

Chiesa con annesso oratorio edificato nel XVII secolo. Le sue pareti sono affrescate con scene bibliche, con le visioni di Daniele. Di particolare interesse la tela di un ignoto del '600, posta sull'altare maggiore e raffigurante la Madonna in trono con Bambino e con i santi Matteo e Francesco d'Assisi.

*Informazioni:* via Cavour 20 - tel. 081 8278559

OTTAVIANO



## OTTAVIANO

### **Palazzo Mediceo** - via Palazzo del Principe 16

It is a medieval castle better known as "the prince's castle" located in the village of Ottaviano ( it is an agricultural center at the foot of the Vesuvius). At the end of the eighteenth century it was one of the most beautiful and innovative buildings inserted in a wonderful landscape. This landscape is the background to a framework in exhibition into the castle, here we find depicted on canvas of the spouses Sigismondo Chigi and Maria Giovanna de' Medici, who leaving for Rome, greeted both the prince Giuseppe III Medici brother of the bride, and his wife Vincenza Caracciolo di Avellino.

On 18th of February 1980 it was sold to a property company which turned out to be owned by the camorra, in 1991 it has been confiscated by the Anti-Mafia Court and it was delivered to the Municipality of Ottaviano. In 2001 it has been entrusted to the Vesuvius National Park who in 2002 has appointed it as head office in order to protect and increase the value of the territory. Currently take place events inside.

### **San Michele Arcangelo** - via Cesare Ottaviano Augusto

It has been built between the sixteenth and seventeenth century. The church has three naves, they are folded inside the main altar and the altar of the Sacrament. These altars with the baptistery and the pulpit are in polychromy marble. Kept inside the altar the relic of Holy Cross. We can also see two statues of St. Michael the Arcangel, one of which increased from Vienna by Prince Medici of Ottaviano, who participated in the Congress of Vienna, the paintings by Mozzillo and Giovanni Episcopio and the eighteenth century wooden crucifix by Gaetano Francese.

### **Chiesa di Santa Maria Visita Poveri**

The oratory attached to the church is from the XVII century. The walls of the church are painted with biblical scenes and with the visions of Daniel. Of particular interest is the painting of the seventeenth century by an unknown, located on the main altar depicting the Madonna enthroned with child and saints: Matteo and Francis of Assisi.

via Cavour 20

phone +39 081 8278559





### **Chiesa della SS. Annunziata**

Sorta nella seconda metà del '500, conserva una bella Annunciazione su tela di Mozzillo, un gruppo statuario in legno dell'Annunziata (del 1905), opera di Gennaro Cerrone, una copia coeva della Madonna del Velo di Raffaello, raffigurazione seicentesca di Santa Teresa D'Avila, e una santa Margherita da Cortona del XIX secolo.

*Informazioni:* piazza Annunziata - tel. 081 8278168

### **Chiesa e Convento del Rosario**

Dopo un recente restauro l'intero complesso ha trovato l'antico splendore. Doveva essere il Famedio (cappella riservata) della Famiglia dei Medici. Ricca di quadri. Le tele sono opera di Francesco de Angelis, Andrea Boscoli, Ferrau Fenzone, Nicola Maria Rossi, Angelo Mozzillo, Antonio Sacelli, Stefano Liguoro. Bella anche una statua di marmo seicentesca raffigurante la Madonna con Gesù bambino che scherza con un uccello e una copia seicentesca dell'ultima Cena di Leonardo da Vinci.

*Informazioni:* piazza degli Artisti - tel. 081 8278122

### **Chiesa di San Giovanni Battista**

È stata fondata nel 1689. Il seicentesco altare maggiore è completamente in legno (forse modello di quello che doveva essere in marmo). Bellissima la tela settecentesca del attribuita a Bonito o a De Matteis, posta sull'altare maggiore e raffigurante San Giovanni Battista che predica alle turbe.

*Informazioni:* piazza San Giovanni Battista - tel. 081 8278036

### **Chiesa e convento di San Lorenzo Martire**

Da vedere sull'altare maggiore la settecentesca tela raffigurante San Lorenzo Martire e la coeva bella opera di Mozzillo, un'apparizione della Madonna ai sette santi fondatori dell'ordine Servi di Maria, che vennero a seguito dei Medici.

*Informazioni:* piazza San Lorenzo - tel. 081 8278350

### **Chiesa del Carmine**

Chiesa seicentesca con all'interno una statua lignea della Madonna, molto venerata per aver salvato il paese dall'eruzione del 1701.

*Informazioni:* piazza Municipio - tel. 081 8841219

### **Oratorio Montevergine - Colle Montevergine**

È meta di pellegrinaggi di fedeli anche di fuori città, l'8 settembre.

### **Chiesa della SS Annunziata**

It has been built in the second half of the sixteenth century. Are preserved in the church: a painting by Mozzillo, the canvas is a representation of the "Annunciaton", a wooden statue by Gennaro Cerrone dating back to 1905, it is the representation of the Madonna "Annunziata", this is the contemporary copy of the famous painting depicting the Madonna with the veil by Raffaello, there is also a painting depicting S. Teresa D'Avila and a painting depicting S. Margherita of Cortona of the 19th century.  
piazza Annunziata - phone +39 081 8278168

### **Chiesa e Convento del Rosario**

After a recently restoration, the complex returned to its former splendor. It was the chapel reserved for the De Medici Family. We find many paintings of different authors such as: Francesco De Angelis, Andrea Boscoli, Ferrau Fenzone, Nicola Maria Rossi, Angelo Mozzillo, Antonio Sacelli, Stefano Liguoro. We find also a seventeenth century marble statue depicting the Madonna with a Child Jesus playing with a bird. We can't forget to mention the copy of the Last Supper of Leonardo da Vinci.  
piazza degli Artisti - phone +39 0818278122

### **Chiesa di San Giovanni Battista**

It has been founded in 1689. The seventeenth century altar is totally in wood (perhaps it was a copy of the model made of marble). On the high altar have set the painting of the Saint, preaching to the multitudes.  
piazza San Giovanni Battista - phone +39 081 8278036

### **Chiesa e Convento di San Lorenzo Martire**

We can see on high altar the paint of the Saint of the seventeenth century, the paint of Mozzillo from the same period, at least we find a beautiful painting on canvas depicting an apparition of the Virgin Mary to the seven holy who founded the order of the Servants of Mary.  
piazza San Lorenzo - phone +39 081 8278350

### **Chiesa del Carmine**

It has been built in the sixteenth century, we can admire a wooden statue of the Madonna much revered for having saved the county from the eruption in 1701.  
piazza Municipio - phone +39 081 8841219

### **Oratorio Montevergine - Colle Montevergine**

It is a destination for pilgrimage especially on 8th of September.





## SOMMA VESUVIANA

### Il vecchio e il nuovo Castello

Il primo in località Santa Maria a Castello. Il secondo al Borgo Casamale. Questo castello aragonese sostituì quello normanno, realizzato precedentemente più a monte. Quello vecchio, risale al X secolo, quando i cittadini della zona si rifugiarono su una balza tufacea, che sarà detta poi Castello, i cui costoni furono rafforzati con cinte murarie in pietra vesuviana. Il vecchio castello comprendeva numerose infrastrutture, tra cui una cappella, sostituita nel 1268 da quella in stile gotico dedicata a Santa Lucia. In periodo angioino, la rocca fu quasi tutta rifatta. Abbandono ed eruzioni del Vesuvio ne fanno rimanere pochi resti in piedi, che non danno l'idea di quella che fu un'ottima costruzione militare e residenziale. Nel vecchio castello, si ritirò Lucrezia d'Alagno alla morte del suo amante, re Alfonso d'Aragona, nel 1458. Lucrezia, però, viste le condizioni della antica struttura e delle sue vie di accesso volle costruire un nuovo castello più a valle, verso il centro abitato. E così, sorse il nuovo edificio, con quattro torri rotonde e merlate, con una bella facciata e un panorama stupendo che si godeva dai terrazzi delle torri. Di queste quattro, oggi ne restano due, nella parte anteriore, a un livello più basso e altre due, in quella posteriore, a un livello più alto. Lucrezia fu continuamente osteggiata dal figlio del suo amante, re Ferrante I, che per 27 giorni assediò la rocca del vecchio castello senza riuscire a conquistarlo.

SOMMA VESUVIANA



### Borgo murato del Casamale e cinta muraria aragonese

È un bel quartiere ricco di testimonianze dell'epoca medievale, con chiese, palazzi, archi. È l'unico esempio d'inserimento di un agglomerato urbano nel perimetro del Parco Nazionale del Vesuvio, tanta è la sua bellezza e importanza storico-architettonica. Dovrebbe risalire già al medioevo, al periodo del Ducato di Napoli. L'attuale cinta muraria fu sistemata nel 1467 da Ferrante I d'Aragona, che aveva ben valutato la sua importanza strategica per la difesa di Napoli. Per questa sua rilevanza militare, il borgo fu demanio della corona. Quel tracciato aragonese è oggi quasi tutto visibile. Lungo 1.300 metri, posto tra i 180 e i 220 metri sul livello del mare, alto all'incirca otto, con torri cilindriche costruite con la pietra vesuviana, la parte superiore, con merlature e camminamenti, è andata distrutta. La parte da visitare è quella dell'antico maschio aragonese (oggi convento dei Padri Trinitari). Quattro porte davano l'accesso alla città: a nord la porta San Pietro, ad ovest

## SOMMA VESUVIANA

### **Il vecchio e il nuovo Castello (The old and new castle)**

The first is located in Santa Maria a Castello, the second in Borgo Casamale.

It replaced the Norman Castle built further upstream. The old one dating back to the tenth century when the citizens took refuge on a tufaceous cliff which later became the walls of the castle enhanced with vesuvian rocks. The old castle included a chapel that was replaced by a new one in Gothic style dedicated to St. Lucia in 1268. Following the adjustment made during the Angevin age, and after the volcano eruptions, very little remains of the old building. Lucrezia d'Alagno retired in the old castle when her lover king Alfonso D'Aragona died in 1458. When Lucrezia saw the crumbling building, she wanted to build another one further downstream around the town. It had four round and battlemented towers with a wonderful view they enjoyed from the balconies of the towers. Two of those four are on the front, and two are in the back. Ferrante I, who was the son of the king besieged the fortress for 27 days but failed to conquer it.

### **Borgo murato del Casamale e cinta muraria aragonese (Casamale Bourg and Aragonese Walls)**

An ancient village that, for historical significance and architectural beauty of the curtain wall that surrounds almost uninterruptedly, has been included, the only urban area within the perimeter of the Vesuvius National Park. Difficult timing was probably already existing at the time of the Duchy of Naples, the first certain testimony, specifically referring to the city walls, dating back to 1350, the current configuration of the boundary walls are a must Ferrante I of Aragon, which, considering the strategic importance of the village in order to defend the eastern flank of the city of Naples, ordered the complete reconstruction of their city walls in 1467. The track wall Aragonese, still almost wholly visible, is about 1300 meters. Nearly 8 meters high, is interspersed with cylindrical towers made with irregular blocks of stone Vesuvius. The upper part of the walls is unfortunately lost. Of all the walls the best preserved is the one corresponding to its male Aragonese current convent of PP. Trinitarians. Four gates gave access to the city: north port St. Pietro, west port Formosi, south port of the Castle, and that of all Saints to the east. There were three ditches surrounding the village: one in front, to east the ditch of the lions and to west that Cavone.





quella Formosi, a sud la porta del castello e quella di Tutti i santi ad est. Nella parte antistante le mura che guardano alla pianura ci fu anche un fossato, mentre ad est l'alveo fosso dei leoni e ad ovest quello Cavone, isolavano la cinta.

### **Chiesa della Collegiata - Borgo di Casamale**

All'interno del borgo di Casamale c'è la bella chiesa della Collegiata. Imponente, non si sa molto sulla sua fondazione. Prima dell'attuale chiesa ne doveva esistere un'altra, già di notevole importanza, che fu adattata all'esigenze ell'istituenda Collegiata. La chiesa preesistente era di stile romanico. Noto è proprio la soffittatura, con tarsie nel legno indorato con oro zecchino, rappresentanti spirali di vegetali e putti nudi, con tele (oggi rimane la maggiore al centro). Anche la sagrestia fu sistemata con settecenteschi armadi lignei, un altare dedicato a SMaria delle Grazie con una tela di Pacico De Rosa. Interessante anche il bel pulpito in legno, il settecentesco organo a canne ed il coro ligneo. Da ricordare pure l'archivio storico della Collegiata con un gran numero di importanti scritture e pergamene. Il capitolo collegiale fu abolito nel 1861, ma la chiesa rimase quella più importante di Somma Vesuviana

### **Palazzo De Felice-Alfano - Via Casaraia**

Purtroppo, i numerosi rimaneggiamenti ne hanno cancellato e sovrapposto gli stili. Il palazzo ha una pianta quadrata tra via Casaraia e via San Pietro. Alte mura racchiudevano un ampio appezzamento di terreno coltivato a frutteto e a viti. Il lato che guarda ad est è di chiara marca cinquecentesca. Bella la cassa di scala appena si entra dall'ingresso.

### **Chiesa delle Alcantarine**

Inserita nella cinta aragonese, in quello che fu il mastio aragonese, con la sua massiccia cupola e l'alto campanile è più conosciuta come chiesa dei Padri Trinitari. Per circa duecento anni le Carmelitane abitarono il convento. Succedettero loro le suore francescane delle Alcantarine e poi i Padri Trinitari che ancora oggi vi sono insediati. Sorta tra il XVII e il XVIII secolo ha subito numerosi rimaneggiamenti, e lo stile barocco impera tuttora.

### **Chiesa di San Pietro - piazza Collegiata I**

Di eccezionale valore è il polittico di ben 260x330 cm, posto sull'altare della seconda cappella a destra della chiesa. Opera probabilmente di un artista non napoletano, di buon livello. Il tema è quello dell'unzione dei piedi di Cristo e della lavanda dei piedi nella tavola della cimasa.



### **Chiesa della Collegiata** - Borgo Casamale

Within the village of Casamale there is the beautiful church of the collegiate, not much is known about its foundation.

The existing church was in Romanesque style, then it was adapted to the needs of the collegiate. The ceiling has wooden marquetry with gild pure gold depicting naked putti, vegetable spirals and there is a painting in the middle. The vestry was fitted with eighteenth-century wood cabinet, an altar dedicated to Santa Maria delle Grazie decorated with a painting by Pacico De Rosa. Interesting from an artistic point of view, the wooden pulpit the eighteenth century pipe organ and the choir stalls of carved wood. Should be mentioned also the historical archive where there is a large number of book and parchments. The college of priests was abolished in 1861, but the church remains the most important of Somma Vesuviana.

### **Palazzo De Felice-Alfano** - Via Casaraia

Unfortunately, many changes have removed and overlaid styles. The place has a square plan, crosses via Casaraia and Via St. Pietro. The orchards and vineyards surrounding the palace were bounded by high walls. The eastern part of the building is in 16th-century style.

### **Chiesa delle Alcantarine** - Borgo Casamale

Enclosed into the wall Aragonese, with its massive dome and the high tower, it is best known as the fathers of the Trinitarian Church. For about two hundred years live in the convent Carmelite nuns, then the Franciscan Sisters of Alcantarine and at least the Trinitarian Fathers who still live there. It has been built between the twelfth and thirteenth century, has undergone many changes and the baroque style is still evident.

### **Chiesa di San Pietro** - piazza Collegiata I

Of particular architectural value is the polyptych, of 260x330 cm, it is placed on the altar of the second chapel on the right side of the church. Probably by an not Neapolitan artist, it represents the anointing of the feet of the Christ and the washing of feet in table of coping.





### **Chiesa di San Domenico (XIII sec.) - via Roma**

Chiesa trecentesca, voluta da Carlo II D'Angiò. Si tratta di un complesso monumentale con annessa chiesa e convento. Bello il campanile che si erge nella sua maestosità, dominando il centro cittadino di Somma. Da vedere l'ampio chiostro e l'imponente navata centrale con interessanti cappelli laterali.

### **Edicola al Purgatorio e cappella - via Mercato Vecchio**

Sono oltre 150 le edicole votive che fanno bella mostra di sé nelle strade di Somma. Tutte realizzate su maiolica, sono state realizzate a partire dalla seconda metà del diciassettesimo secolo e fino al secolo successivo. La più importante è, forse, quella "del Purgatorio", in via Mercato Vecchio. L'effigie maiolicata mostra un'icona di 80 x 100 cm, del sec XVIII, rappresentante una Pietà. Cristo morto è adagiato sul sudario e con la testa che poggia su una pila di lussuosi cuscini. Intorno al gruppo centrale una serie di simboli.

### **Chiesetta di Santa Maria delle Grazie a Palmentola**

Località Santa Maria delle Grazie a Palmentola

Sorta nel 1497, lontano dall'agglomerato urbano di Somma, ha una graziosa facciata, l'interno è rettangolare con due cappelle laterali.

### **Santuario di Santa Maria del Pozzo (XVI sec.)**

Secondo una leggenda locale la chiesa sarebbe stata costruita su un tempio romano dedicato a Giove Sommano. In verità, non si ha nessuna prova di questa credenza, anche se in una piccola cappella all'interno del santuario a 10 metri circa sotto il livello stradale, ci sarebbe stata un'antica vasca vinaria romana. In questo luogo, sulla volta a botte, c'è la chiara imboccatura d'un pozzo da cui deriva la denominazione del santuario e della miracolosa immagine sacra riprodotta sulla parete della cappella, la "Madonna del Pozzo" appunto. Al di sopra di questa cappella, c'è una chiesa del 1333, sottoposta al livello stradale, e edificata da Roberto d'Angiò. La cripta fu rimaneggiata nel 1500 quando al di sopra furono costruiti, per volere della regina Giovanna d'Aragona, del grande convento e della magnifica chiesa di Santa Maria del Pozzo.

*Informazioni - via Santa Maria del Pozzo 114 - tel. 081 5317012*



**Chiesa di San Domenico (XIII sec.) - via Roma**

Fourteenth century church, desired by Carlo d'Angiò, it is a monumental complex with church and convent. The bell is so great that it dominates the city center of Somma Vesuviana. The large cloister has an imposing central nave with lateral domes.

**Edicola al Purgatorio e cappella - via Mercato Vecchio**

They are over 150 the votive niches in the country of Somma. All made on maiolica have been realized from the seventeenth century until the next century. The effigy of maiolica shows an icon of 80x100 cm depicting the Piety of the XVIII century. The Christ's body is lying on the in a shroud and his head on luxurious cushions. On the walls of the niche there are symbols.

**Chiesetta di Santa Maria delle Grazie in Pamentola**

Località Santa Maria delle Grazie a Palmentola

It has been established in 1497, far from the city center of Somma. Has a nice facade, the plan is rectangular and at the sides there are two chapels.

**Chiesa Santuario di Santa Maria del Pozzo**

According to a local legend the church was built over a Roman temple dedicated to Giove of Somma. In truth there is no evidence of this, although within the sanctuary was found a Roman bath nine metres below street level. On the barrel vault we can see the mouth of a well and on the wall of the chapel, we can see a sacred image of the Madonna, for this was called Church of St. Mary of the Well. Above the chapel was built the church commissioned by Roberto d'Angiò in 1333. The crypt was restructured in 1500 when they were built above the monastery and the church commissioned by the queen Giovanna d'Aragona.

via Santa Maria del Pozzo 114  
phone +39 081 5317012





### **Museo della civiltà contadina**

Con i suoi 3.200 pezzi esposti, il museo rappresenta uno spaccato della cultura contadina a partire dal 1050 ad oggi. Ospitato nei celai e nell'orto di Santa Maria del Pozzo, il Museo della Civiltà Contadina, Arti, Mestieri e Tradizioni Popolari "Michele Russo" è uno dei rari esempi di esposizioni del genere.

*Informazioni:* Piazza Santa Maria del Pozzo  
tel. 0815318496 - [www.museocontadino.com](http://www.museocontadino.com)  
Visite su prenotazione

### **Palazzo della Starza della Regina**

*Località Starza della Regina*

È un palazzo che ha subito molti interventi da parte dei suoi abitanti. La facciata ottocentesca conta una serie di aperture omogenee che danno su una balconata, recintata da una balaustra. Il portale d'accesso è caratterizzato da un arco ribassato, tipico del periodo durazzesco-catalano. Da notare il bassorilievo di marmo bianco con due angeli che sorreggono lo stemma aragonese. Da visitare tutto il suo interno.

### **Scavi Villa romana - Località Starza della Regina**

Il sito archeologico della cosiddetta "Villa di Augusto" si trova alle pendici del Monte Somma, sul versante settentrionale del Vesuvio. Si tratta di una stupenda villa romana, i cui scavi sono ancora in corso. Fra le vestigia scoperte, la colonnata con archi e pilastri, lunga 12 metri, collegata a un muro di mattoni decorato con tre nicchie; colonne e capitelli di marmo, pavimenti in mosaico, frammenti di statue.



### **Museo della civiltà contadina**

*It has 3.200 artefacts on display and it represents the rural culture starting in 1050 until today. This museum is unique, its name in full is: Museum of Civilization of Art, Trades and Popular Traditions Michele Russo. We find many artefacts in the st. Mary of the well.*

*Piazza Santa Maria del Pozzo*

*phone +39 0815318496*

*www.museocontadino.com*

*Other days by appointment.*

### **Palazzo della Starza della Regina**

*Località Starza della Regina*

*It is a building that has been many times amended. The 19th century facade has a series of homogeneous opening that converge on the same balcony in turn enclosed by a balustrade. The gateway has a low arc typical of the period Durazzesque- Catalano. We can see the beautiful white marble-relief depicting two angels supporting the Aragonese arms. We can visit the palace.*

### **Scavi Villa romana**

*The archaeological site of the so-called "Villa Augusto", lies at the foot of the mountain- side Somma on the northern side of Vesuvius. The excavations are still ongoing, between the ruins discovered we can see the colonnade with arches and pillars 12 metres long connected to a brick wall decorated with three niches; there are marble columns and capitals, mosaic flooring and fragments of statue.*





## SANT'ANASTASIA

### **Villa romana**

Si trova in località Cupa Olivella. Sono i resti di una villa rustica interamente distrutta dalla lava, sotto le ceneri sono state ritrovati diversi pezzi dei mosaici che adornavano i pavimenti, anfore, vasi e una piccola colonna tortile di marmo decorata con foglioline.

### **Santuario della Madonna dell'Arco**

La prima pietra del Santuario è stata posta il 1 maggio del 1593 su un progetto dell'architetto Giovan Cola di Franco, lo stesso che aveva già diretto lavori importanti come quelli alla Chiesa napoletana di Santa Maria La Nova e della Cappella di San Gennaro della Cattedrale. Il Santuario, però, è sempre stato oggetto di diversi interventi di abbellimento. Nel XVII secolo, ad esempio, fu installato un coro di noce intagliato e pregievoli tele come quella dell'Adorazione dei Magi attribuita a Luca Giordano. Altari in marmo, ringhiere in ferro ed ottone separano le piccole cappelle della navata centrale mentre, in asse con la cupola, sorge il tempietto che custodisce l'immagine sacra della Madonna commissionata nel 1621 a Bartolomeo Picchiatti: otto colonne di broccato di Spagna reggono una ricca cimasa di marmo bianco con cornice mentre i pilastri portanti sono adornati da marmi policromi. La parte terminale è di legno dipinto mentre l'edicola è impreziosita da marmi intarsiati di piccola fattura.

*Informazioni:* via Arco, 178 - tel. 081 8999111 - [www.santuariocarco.org](http://www.santuariocarco.org)

### **Museo degli ex-voto**

È stato realizzato per testimoniare le numerose grazie ricevute nel corso dei secoli dai fedeli. Il Museo è gestito dai frati domenicani e conserva circa ottomila pezzi tra tavolette dipinte, oggetti e preziosi.

*Informazioni:* via Romani 3 - loc. Madonna dell'Arco - tel. 081 8999281

### **Chiesa di Santa Maria La Nova**

È stata fondata nel 1546 sulle basi di una chiesa del 1200. Viene celebrato qui il culto del santo patrono di Sant'Anastasia, san Francesco Saverio di cui si conservano gli argenti e pregiate tele fra le quali quella della Madonna del Rosario attribuita a Ronaldo il Fiammingo. Nel 1980 la struttura fu danneggiata dal terremoto e fu riaperta soltanto nel 1993 dopo un intervento di consolidamento da parte del Provveditorato ai Lavori pubblici.

*Informazioni:* via San Francesco Saverio - tel. 081 898 29 85

SANT'ANASTASIA



## **SANT'ANASTASIA**

### **Villa romana**

*It is located in cupa Olivella. The house was completely destroyed by lava, beneath the ashes were found several pieces of the mosaics that adorned the floors, the amphorae, jars and a small marble column decorated with leaves.*

### **Santuario della Madonna dell'Arco**

*The foundation stone of the shrine was laid on 1st of May 1593 designed by the architect Giovan Cola of Franco, the same architect that had also directed the work of the Neapolitan church of Santa Maria la Nova (the New) and the chapel of St. Gennaro of Chatedral. The sanctuary has been many times renovated. For example in the twelfth century was installed a choir of carved walut and a painting depicting the Adoration of Magi by the artist Luca Giordano. Marble altar, rails in airon and brass, separating a small chapel from the middle nave, while in line with the dome stands the temple which houses the sacred image of Madonna, commissioned to Bartolomeo Picchiatti in 1621: eight columns of brocade of Spain hold a rich white marble framed cymatium, while pillars are decorated in polychrome marble. The end is wooden decorated, instead the niche is embellished with marble inlaid.*

*via Arco, 178*

*phone +39 081 8999111*

*www.santuariocarco.org*

### **Museo degli ex -voto**

*It has been carried out to testify the many graces received through the centuries by the faithful.*

*via Romani 3 - località Madonna dell'Arco*

*phone +39 081 8999281*

### **Chiesa di S. Maria La Nova**

*It was founded in 1546 on the ruins of a church built in 1200's. Here is celebrated the cult of the Saint Patron of Sant'Anastasia including the painting of the Madonna of the Rosary attributed earthquake and it was reopened only in 1993 afret a restructuring by the Public Works Provveditorato.*

*via San Francesco Saverio*

*phone +39 081 898 29 85*





### **Villa Tortora Brayda**

Risale al 1700 e si trova nei pressi del Santuario. Prende il nome dagli ultimi proprietari, i Brayda. Prima appartenne al professore Franco Monticelli che organizzava spesso, nei giardini della villa, dei banchetti in favore delle persone meno abbienti del paese. Il professore aveva anche istituito un piccolo fondo per aiutare le ragazze più povere ad affrontare le spese del matrimonio.

### **Palazzo Nicola Amore**

Si trova nella parte alta della città, a cerniera tra l'abitato e l'area del Parco naturale del Vesuvio. Risale al XVIII secolo e appartenne alla nobile famiglia napoletana dei Marigliano poi passò in proprietà a Nicola Amore. La struttura nasce come ricovero per gli strumenti agricoli ma, nel cambio di proprietà, cambia anche la propria destinazione d'uso e diventa residenza estiva.

### **Palazzo Siano**

Conteso per anni dalla famiglia Caracciolo, la Congrega della carità, la famiglia Sodano e il Comune, il palazzo fu acquistato dall'amministrazione municipale nel 1896, e già tre anni dopo divenne sede del Municipio. Nell'atrio del palazzo è stata posta la statua della Pudicizia, di epoca romana, ritrovata in alcuni scavi nella zona.

### **Sorgenti dell'Olivella**

Partendo da Palazzo Amore e proseguendo lungo il vallone dell'Olivella, dopo aver superato alcuni tratti pavimentati con lastroni di basalto, si sbucca al di sopra di un pianoro in corrispondenza di un bivio. Di qui, proseguendo dritto sino ad un anfiteatro naturalistico, si giunge allo sbocco della sorgente dell'Olivella. L'acqua sgorga da una strettoia che può essere esplorata. Al di sopra della sorgente vi è un arco che fu realizzato da Ferdinando di Borbone per portare le acque della sorgente fino a Napoli. Si tratta di un fenomeno, questo delle sorgenti, abbastanza raro in un territorio vulcanico per la natura permeabile delle rocce.

### **Itinerario verso la Cappella di Sant'Angelo**

È un percorso che parte da via Trinchera e, andando in direzione Sant'Angelo conduce fino al Lago di Trocchia. Si tratta di un canale in secca per la gran parte dell'anno e per questo utilizzato come via di accesso al monte. Risalendo il canale si incontra la cappella del Volto Santo. Superata questa e procedendo secondo le indicazioni si giunge ad una proprietà privata, dove di solito si ottiene il diritto di passaggio, che una volta superata arriva proprio alla Cappella. La chiesetta ogni 3 maggio è meta di una suggestiva processione.



### **Villa Tortora Brayda**

*It is dated back to 18th century, and it is located near the Shrine. It takes its name from the past owners the Brayda family. First belonged to the professor Franco Monticelli which often set in the beautiful garden of the villa, banquets for the poor. The Professor had also established a small fund to help the poor girls to meet the expenses of marriage.*

### **Palazzo Nicola Amore**

*It is located in the upper part of the city, between the city centre and the National Park of Vesuvius. It is dated back to the 18th century and belonged to the Neapolitan Marigliano family, then it became property of Nicola Amore. The building was a storage of agricultural machinery, after becoming the summer residence of Nicola Amore.*

### **Palazzo Siano**

*The building contended between the family Caracciolo, the family Sodano, the Congregation of Charity and the Common, it was purchased by the seat of the Municipality. In the atrium of the building there is a statue of Modest of the Roman period, found in some excavations of the area.*

### **Sorgenti dell'Olivella**

*Starting from the palace Amore, along the valley of Olivella, after crossing section paved with basalt you arrive on a plateau at a crossroads, hence continue straight up to an amphitheatre, we arrive at the mouth of the Olivella source. The source can be visited, above it there is an arc built in order to bring water from the spring up to Naples, according to the provision of Ferdinando of Borbone. This is a rare phenomenon in a volcanic area, for the permeable nature of the rocks.*

### **Itinerario verso la Cappella di Sant'Angelo**

*It is a channel in the dry for most of the year and that is used as the access road to the Mount. It starts from Via Trinchera to Lagno di Trocchia, direction S. Angelo. Going up the canal you meet the Chapel of the Holy Face. Proceeding according to the data to arrive at a private property where usually you get the right of way, finally you arrive to the chapel. The church on the 3rd of May is the destination of impressive processions.*





## SAN SEBASTIANO AL VESUVIO

### **Villa Figliola** - piazza Figliola

È una delle più suggestive ville vesuviane. Si apre davanti al golfo di Napoli e, secondo gli esperti, fu una dimora rustica. Nelle antiche mappe del 1700 viene indicata come "casino" del Figliola.

### **Chiesa di San Sebastiano Martire**

Realizzata nella seconda metà del 1700 la chiesa si erge su un'alta gradinata ed è costituita da una sola navata fiancheggiata da piccoli spazi tra archi sostenuti da lesene con capitelli corinzi compositi. Importante la tela della Madonna col Bambino e Santi contornata da quindici quadretti che raffigurano la passione di Cristo. Di buona fattura il balcone e l'armadio dell'organo in legno dipinto e dorato del Settecento.

### **Il percorso "Funiculi"**

Si tratta di una lunga e suggestiva passeggiata ecologica lungo i vecchi canali scavati dalla lava durante l'eruzione del '44. Percorrendola si arriva fino a Ercolano, nei pressi della Riserva dell'Alto Tirone. Tempo di percorrenza un'oretta circa. Consigliate scarpe da trekking.

SAN SEBASTIANO AL VESUVIO



## SAN SEBASTIANO AL VESUVIO

### **Villa Figliola** - piazza Figliola

*It is one of the most charming Vesuvian villas. Overlooking the bay of Naples and in the ancient maps of 18th century is shown as a warehouse.*

### **Chiesa di S. Sebastiano Martire**

*Realized in the second half of 18th century it stands on a high-tier and consists of a single nave flanked by arches supported by pilasters composites with composites Corinthian capitals. We can see inside the painting on canvas of Madonna, the child and Saints, 15 small pictures depicting the passion of Christ. Not to forget the balcony and the cupboard of the church organ made in wood and decorated with gold of the 18th century.*

### **Il percorso Funiculi (The path "Funiculi")**

*It consists of a long ecological walk along the old canals dug by lava during the eruption of the 44's. This path leads up to the Riserva Alto Tirone in Herculaneum. The walk takes an hour and we recommend hiking shoes.*





## PORTICI

### **Reggia** - via Università, 101

Fu voluta da Carlo di Borbone quando i sovrani, invitati dal principe di Elboeuf Emanuele Maurizio di Lorena a trascorrere una giornata nel suo palazzo di Portici, si innamorarono del luogo e decisero di costruirvi la loro residenza estiva. Originariamente la Villa aveva una pianta quadrata: l'ala verso il mare e quella verso il Vesuvio furono aggiunte nel periodo francese. Presenta una superba facciata con ampie terrazze e balaustre ed è costituita da una parte inferiore ed una superiore, divise da una piazza che in realtà è il cortile del palazzo, attraversata dall'antica strada delle Calabrie, attualmente viale Università. Sulla sinistra vi è l'antica Caserma delle Guardie Reali, oltre alla cappella Palatina del 1749, costruita dove prima era il vecchio teatrino. Dal vestibolo si accede al primo piano attraverso un magnifico scalone lungo il quale, in alcune nicchie, si ammirano statue provenienti da Ercolano; anche per i pavimenti di alcune stanze furono usati mosaici provenienti dagli scavi delle cittadine vesuviane. Al primo piano si possono ammirare la Sala delle Guardie e quella del Trono, un gabinetto Luigi XV e un gabinetto cinese con pavimentazione proveniente da Ercolano. Il maestoso parco, che degrada dolcemente verso il mare, è un giardino all'inglese: da segnalare la fontana delle Sirene, una statua di scavo raffigurante la "Vittoria", il "Chiosco" di re Carlo, con un tavolino con mosaico, la fontana dei Cigni e la statua di "Flora", anch'essa di scavo e un anfiteatro a tre ordini di scale.

PORTICI

### **Orto Botanico** - via Università 100

Fu istituito nel 1872 da Nicola Antonio Pedicino e dal suo assistente dell'epoca, Orazio Comes. L'impianto attuale è molto simile a quello che rappresentava già il Duca di Noja nella sua famosa Mappa del 1775 con viali radiali, pavimentati in cotto, marmo e piperno e ornato all'incrocio dei viali dalla fontana del Canart che inserì su un basamento, ornato di fauni e sirene, l'antica statua della Dea Flora. Col tempo è stato arricchito di rarissime piante indigene ed esotiche fino a diventare uno degli orti botanici più importanti d'Italia. L'inventario delle collezioni botaniche include specie di piante superiori e felci, rappresentative di oltre 60 famiglie botaniche tra le quali la raccolta principale è quella di succulente, importante sia da un punto di vista numerico che qualitativo.



## PORTICI

### **Reggia (Royal Palace)** - via Università, 101

It was built by Carlo III of Borbone, when the Sovereign invited by Prince Elboeuf Emanuele Maurizio of Lorena to spend a day in his palace of Portici, they were enthusiastic about the place and decided to built their summer home. Originally the house had a square plan the annex to the sea and that to the Vesuvius were built during the French age. It presents a superb facade with spacious balconies and balustrades. It consists of an upper part and one lower, divided by a square that is actually the courtyard of the building crossed by the road of Calabrie. The road is now of the avenue of the university. On the left side there is the old barracks of the royal guards in addition to the chapel Palate built in 1749, were before there was the old teathre. Accessed from the vestibule on the first floor throught a magnificent staircase throught which in certain niches it is possibile admire statues from Herculaneum. For the floor of some rooms were used the resulting mosaic from excavations of the Vesuvian cities. On the first floor you can admire the guard's room and the throne, a cabinet of Luigi XVI and a Chinese cabinet with fooring from Herculaneum. The majestic park sloping to the sea is equal to an English garden, here you find the fountain of the mermaid, a statue depicting the victory, the kiosk of king Carlo, a table with a mosaic, swan fountain and the statue of Flora, an amphiteather with three orders of stairs.

### **Orto Botanico (Botanical Garden)**

The Botanical Garden of Naples was founded in 1872 by Nicola Antonio Pedicino and his assistant Orazio Comes. The current facility is very similar to that already represented by the Duke of Noja in his famous map which dates back to 1775, with radial avenues, terracotta, marble and piperno floors, at the avenues intersection from the fountain of Canart whose base is adorned with faini and sirenes, there is the statue of the goddess Flora. Over time has been enriched with rare, indigenous and exotic plants to became one of the most important Botanical Garden of Italy. The inventory of botolical collections includes plant of higher species and fern representing over 60 families, including the main collection that is the "succulente" important both from a numerical and quality point of wiew.





## Museo Nazionale Ferroviario di Pietrarsa

Alla fine di Corso San Giovanni a Teduccio, in zona Croce del Lago, ai confini con il Comune di Napoli, il Comune di Portici e quello di San Giorgio a Cremano troviamo il Museo Nazionale Ferroviario di Pietrarsa che è uno dei musei ferroviari più importanti del mondo per le dimensioni e il numero di locomotive e carrozze esposte. Ha sede nello storico opificio fatto costruire da Ferdinando II di Borbone nel 1840. La località, anticamente detta Pietra Bianca, fu denominata Pietrarsa nel 1631, quando, a seguito dell'eruzione del 1631, la lava del Vesuvio giunse fino alla linea di costa. Le Officine Meccaniche di Pietrarsa sono state il primo opificio italiano che si è specializzato nella costruzione, manutenzione e riparazione di materiale ferroviario. Rappresentano un prezioso esempio di architettura industriale della metà dell'Ottocento e uno degli emblemi del processo di industrializzazione avviato dal sovrano, sulla scia dei successi delle applicazioni della macchina a vapore al settore dei trasporti. Infatti il 3 ottobre 1839 nel regno delle Due Sicilie venne inaugurato il primo tratto ferroviario italiano: la linea Napoli-Portici lunga 7.411 metri. Il percorso venne compiuto in 11 minuti da due convogli trainati da locomotive gemelle, la Bayard e la Vesuvio. Nel piazzale antistante il museo si trova una statua in ghisa fusa il 18 maggio 1852: è alta ben 4,50 metri e raffigura re Ferdinando II nell'atto di ordinare la fondazione delle officine.

PORTICI

### Informazioni:

via Pietrarsa

tel. 081 472003 - 5672177 - 5672186

## Le Ville Vesuviane

### Palazzo Capuano - piazza San Ciro 17

È l'edificio più antico di Portici, appartenuto prima ai principi di Stigliano Colonna, poi a Casa Mari, quindi alla famiglia Capuano e infine alla famiglia Materi. Situato in Piazza S. Ciro, tra via della Libertà e via Casaconte, restano pochi elementi originari riconoscibili: la volta a vela nell'androne, la Torre e i residui di piperno negli stipiti del portone.



### **Museo Nazionale Ferroviario di Pietrarsa**

*It is one of the most important railway museums in the world for the size and the number of locomotives and carriages on display. Located at the end of the course San Giovanni a Teduccio in the area of Croce del Lago bordering the town of Naples, the town of San Giorgio a Cremano and the town of Portici. It must be stressed that occupies the buildings of the first Italian based factory mechanic in 1840, by King Ferdinand II of Bourbon. The location formerly known as Pietra Bianca (white stone), was named Pietrarsa (burnt stone) in 1631, when following the explosion of the Mount Vesuvius, lava came up to the coastline. The Royal mechanical Factories of Pietrarsa were the first factory specializing in building maintenance and repair of railway equipments. It represents a valuable example of industrial architecture of half eighteenth century and one of the emblems of the industrialization process initiated by the sovereign in the wake of the successful application of the steam engine in the transport sector. Indeed on 3rd October 1839 in the Kingdom of Two Sicilies was in fact opened the first Italian railway line, the Napoli-Portici, 7411 mts long, covered in eleven minutes by a train drawn by a Bayard locomotive. The Ferdinando II pig-iron monument is located on the second forecourt, realized in 1852, is very high 4.5 metres.*

*via Pietrarsa*

*phone +39 081 472003 - 5672177 - 5672186*

### **Vesuvian Villas**

#### **Palazzo Capuano - piazza San Ciro 17**

*It is the oldest building in Portici, belonged first to the Princes Colonna of Stigliano, after to Casa Mari Family, then to the Capuano Family, finally the Matery Family. Located in St. Ciro Square, between Via della Libertà and Via Casaconte, remain few recognizable originating elements: the sailing vault shaped in the entrance, the tower and piperno residues in the door jambs.*



**Palazzo Ruffo di Bagnara** - corso Garibaldi 73

Il palazzo, tra gli edifici più antichi di Portici, fu fatto costruire nel 1720 da Paolo Ruffo duca di Bagnara. Il corpo principale sorge direttamente sul margine della via mentre alle spalle si estendeva l'area del giardino. Grazie a tale disposizione l'edificio conservava il contatto con le ville vicine, con la vita della strada e con il verde, avendo in questo modo sia caratteristiche di palazzo cittadino che di villa. La facciata lungo il Corso Garibaldi conserva ben poco dell'antico splendore.

**Villa Meola** - via Marconi, 49

È un evidente esempio di rococò napoletano. Fu fatta costruire nel 1724 dal marchese Danza. Superato l'ingresso si scopre, nella prospettiva dell'androne, la bellissima scala aperta a due rampe simmetriche, attraverso la quale traspare il giardino che, quasi totalmente conservato e coltivato ad agrumeto, presenta ancora sul viale principale dei piedistalli in piperno, sui quali poggiavano, secondo l'uso settecentesco, dei busti di marmo.

**Villa Nava** - corso Garibaldi, 239

La più antica Villa di Portici, di stile rinascimentale, fu edificata verso il 1520 dal poeta e letterato cosentino Bernardino Martirano, segretario del Regno di Napoli, per poter vivere in tranquillità, lontano dalla rumorosa capitale, sul mare, prima che il casale di Portici diventasse, nel 1539, feudo dei Carafa, nobile famiglia napoletana. La villa, chiamata Leucopetra, nome greco che significa Pietrabianca, fu il luogo in cui nacquero opere letterarie, antiche e scientifiche, ispirate all'amore, all'amicizia, alla cortesia e alla natura. Opera d'arte scultorea, superstite, ma in una chiesa di Portici, è lo straordinario crocifisso ligneo di Giovanni Merliani da Noia, maestro incontrastato della scultura napoletana rinascimentale.

**Villa Savonarola** - corso Garibaldi

La villa, in stile neoclassico, è opera di diversi progettisti: Nocerino, Improta e Cepollaro. Cambiò vari proprietari e fu poi acquistata dal noto industriale Fiore. L'ampio parco circostante, riportato alla bellezza originaria, è attualmente utilizzato dal Comune per spettacoli e rappresentazioni teatrali. La facciata, simmetrica, che si eleva su due piani, evidenzia la predominanza assegnata alla zona centrale, che risulta più sporgente. E' costituita, al piano inferiore, da un por-

### **Palazzo Ruffo di Bagnara** - corso Garibaldi 73

The palace is one of the oldest building located in Portici. The building stands on the sidelines of the road while behind extending the area of the garden. Thanks to this provision the building retained the contact with neighboring houses, with life of road and garden, having in this way both, characteristics of city palace and characteristic of villa. The facade on the street Garibaldi keeps very little of the glory.

### **Villa Meola** - via Marconi, 49

It is a clear example of Neapolitan rococo. It was built in 1724 by the Marquis Danza. Passed the entrance you find, beyond hall, the beautiful wide open stair with two simmetrical ramps. The garden is preserved and cultivates with citrus grove, on the main street there are a few stands in piperno on which were placed, according to the custom of the eighteenth century, busts made of marble.

### **Villa Nava** - corso Garibaldi, 239

The oldest house in Portici it was built around 1520 by the poet and literary Bernardino Martirano of Cosenza, secretary of the Kingdom of Naples to live in peace away from the noisy capital, on the sea, before becoming in 1539, fief of Carafa noble Neapolitan family. The villa, called "Leucopetra" from the Greek word which means white stone, was the place where there were ancient literary and scientific works, inspired to love, kindness and friendship to the nature. Sculptural work of art is the unique wooden crucifix, by Giovanni Merliani of Noia, it is now in a church in Portici.

He was undisputed master of the Neapolitan Renaissance Sculpture.

### **Villa Savonarola** - corso Garibaldi

Villa in Neoclassical style is the work of several designers: Nocerino, Improta e Cepollaro. Changed several owners until it became the residence of the well known industrial Mr. Fiore. The extensive surrounding garden, reported to the original beauty, is currently used by the Municipality for shows and theater performances. The symmetrical facade of two storey is more prominent in the centre. At the lower floor of the villa there is a porch with a Tuscan columns and pillars at the corners. Instead on the upper floor there is a large terrace. For the restoration have been used the colors of the tufa stone: gray for pillars, pilastres and cornices, yellow for the remaining shares.





tico con colonne di ordine tuscanico e pilastri agli angoli, mentre, al piano superiore, è caratterizzata dalla presenza di un ampio terrazzo. L'intervento di restauro ha privilegiato due colori caratteristici della pietra di tufo usata nell'architettura napoletana: il grigio per pilastri, lesene e cornici e il giallo per le restanti parti.

#### **Chiesa di San Ciro** - piazza San Ciro

San Ciro, nato ad Alessandria d'Egitto intorno al 250 d.C., è il patrono della città di Portici. I festeggiamenti in onore del Santo hanno luogo in due ricorrenze distinte nell'anno. Il 31 gennaio, giorno in cui fu decapitato S. Ciro: la statua è sistemata sul lato destro dell'altare e durante tutta la giornata la folla di fedeli e devoti si avvicina con preghiere e canti. La prima domenica di maggio, invece, una solenne processione si snoda lungo tutte le vie della città. Moltissimi devoti portano un abito o una sciarpa dello stesso colore amaranto del manto di San Ciro.

#### **Chiesa di Sant'Antonio** - via Università, 101

Fu fatta costruire dal nobile napoletano Gualtiero Galeota che la dedicò a San Francesco. Negli ultimi anni ha subito delle trasformazioni riguardanti principalmente la navata centrale riportata ad una sistemazione cinquecentesca. Di particolare rilievo la decorazione rococò della volta che copre l'ambiente rettangolare dell'antisacrestia, dove motivi fantastici di fiori e linee sinuose compongono un lieve e allo stesso tempo ricco ornato.

PORTICI



**Chiesa di San Ciro** - piazza San Ciro

Saint Ciro was born in Alexandria of Egypt around 250 AD. He is the saint patron of the city of Portici. The festivities in honor of the holy take place in two separate occasions, on 31st of January, when the saint was beheaded: the saint's statue is placed at the right side of the altar and during that day, devotees pray around the statue. The first Sunday in May instead a solemn procession winds through the streets of the city. Devotees wear a scarf or a dress of the same color as the mantle of the holy.

**Chiesa di Sant'Antonio** - via Università, 101

It has been built by a noble Neapolitan Gualtiero Galeota in honor of St. Francesco. In recent years it has been restored the central nave in sixteenth-century style. The vault that covers the rectangular room of the front part of the vestry is in rococo style with floral decorations.





## POLLENA TROCCHIA

### **I palazzi nobiliari dei borghi di Pollena e Trocchia**

Pollena Trocchia è stato da sempre luogo di villeggiatura per famiglie facoltose, sono presenti infatti, soprattutto nel borgo antico di Trocchia, numerosi palazzi e ville nobiliari. Tra essi, si ricordano Palazzo Pistolese (già palazzo Capece Minutolo), Villa Caracciolo-Ruoppolo, Villa Gala-Trincherà e, in particolare, Palazzo Cappabianca. Quest'ultimo fu lasciato in eredità dall'ultima proprietaria, Donna Olimpia Cappabianca, alle Suore di Sant'Anna che vi realizzarono un Orfanotrofio. Le suore hanno gestito l'Istituto fino al 1968, quando per mancanza di fondi cedettero il palazzo al Comune. Il Palazzo Cappabianca oggi è sede di alcune organizzazioni no-profit.

### **Chiesa della Santissima Annunziata e Chiesa di San Giacomo**

La chiesa parrocchiale della Santissima Annunziata a Trocchia, costruita nella seconda metà dell'Ottocento e restaurata nel 2002, e la chiesa parrocchiale di San Giacomo Apostolo a Pollena, del 1790, sono splendidi esempi di architettura ottocentesca.

### **La lapide a Gaetano Donizetti**

Il borgo antico di Trocchia ha un notevole interesse storico ed urbanistico, ma il monumento di maggiore attrattiva è la lapide dedicata a Gaetano Donizetti, il grande musicista bergamasco, che soleva soggiornare nelle contrade di Trocchia e che, all'ombra di un ulivo secolare (detto da allora Ulivo di Donizetti), compose le prime note della celebre opera Lucia di Lammermoor, nel 1835.

### *Informazioni*

Comune di Pollena Trocchia

via Esperanto 2

80040 Pollena Trocchia

tel +39 081 893 67 11

<http://www.comune.pollenatrocchia.na.it/>

POLLENA TROCCHIA



## **POLLENA TROCCHIA**

### **Palaces and noble villas of Pollena Trocchia**

Always been a resort for wealthy families, a Pollena Trocchia are present, especially in the old town Trocchia of numerous palaces and noble villas. Among them, there are Palazzo Pistolese (palace already Capece Minutolo) Villa Caracciolo-Ruoppolo, Villa Gala-Trincherò and, in particular, Palazzo Cappabianca. The latter was left in inheritance from the owner, Donna Olimpia Cappabianca, to the Sisters of Saint Anne who built a Orphanage. The nuns have take the institute until 1968, when for lack of funds gave the palace to Common. Cappabianca the Palace today is home to some non-profit organizations.

### **Chiesa della Santissima Annunziata (Church of Santissima Annunziata) and Chiesa di San Giacomo Apostolo (Church of San Giacomo Apostolo)**

The parish church of Santissima Annunziata in Trocchia, built in the second half of the nineteenth and restored in 2002, and the parish church of San Giacomo Apostolo a Pollena of 1790, are splendid examples of nineteenth century architecture.

### **Plaque dedicated to Gaetano Donizetti**

The ancient village of Trocchia has a great historical and urban, but the monument is the most desirable plaque dedicated to Gaetano Donizetti, the great musician from Bergamo, who used to reside in the districts of Trocchia and that, in the shade of an olive tree centuries (known then Ulivo Donizetti), compose the first note of the famous opera Lucia di Lammermoor, in 1835.





## MASSA DI SOMMA

### **Chiesa di Santa Maria Assunta**

L'eruzione del 1944 distrusse anche la Chiesa di Santa Maria Assunta, già più volte colpita dai terremoti e dalla lava e sempre ricostruita sullo stesso sito, tranne dopo l'eruzione del 1944, quando è stata riedificata, quasi con lo stesso impianto, a pochi metri più a valle. Oggi si possono vedere le strutture superstiti della vecchia Chiesa ricoperte dalla lava che ha inglobato l'abside e parte della cupola e del campanile.

### **Masseria Rendita**

Nei dintorni di Massa di Somma sono presenti diverse masserie vesuviane, ancora ben conservate, la più importante delle quali è Masseria Rendita.

### *Informazioni*

Comune di Massa di Somma

via Veseri 5

tel +39 0817718211

<http://www.comune.massadisomma.na.it/>

MASSA DI SOMMA



## MASSA DI SOMMA

### **Chiesa di Santa Maria Assunta (Church of Santa Maria Assunta)**

The eruption of 1944 destroyed the church of Santa Maria Assunta, often hit by earthquakes and the lava and always rebuilt on the same site, except after the eruption of 1944, when it was rebuilt, with almost the same plant, a few meters downstream. Today you can see the surviving structures of the old church covered by Lava that has incorporated the apse and the dome and bell tower.

### **Masseria Rendita**

Around Massa di Somma are several Vesuvian farms (masserie vesuviane), still well preserved, the most important of which is Masseria Rendita.





# LE AZIENDE DELLA STRADA DEL VINO

The enterprises of the wine road



VESUVIUS WINE ROAD



*In order to protect the interests of the visitors coming to the Wine Road, the associates are held to guarantee the productive standards fixed by the internal Rulings, to undergo the approval of the managing committee with regard to the informative material, menus, Wine Menus and prices.*

A tutela dei turisti e dei visitatori della Strada del Vino, i soci, sono tenuti a garantire gli standard produttivi fissati dal Regolamento interno, a sottoporre all'approvazione del Comitato di gestione il materiale divulgativo distribuito, il Menù, la Carta dei Vini della Strada e i prezzi praticati.

## AMETRANO



### STORIA E SAPORE

L'Azienda Agricola Ametrano, nata verso la fine del XIX secolo, è situata all'interno del Parco Nazionale del Vesuvio non lontano da Pompei. I vari siti sono tutti di natura collinosa ed hanno un'altezza media di oltre 250 mt. sul livello del mare; gli appezzamenti di terreno che li compongono sono dislocati, in maniera mirata, in diversi punti dell'area vesuviana, a seconda delle tipologie di uve raccolte. L'intera superficie, composta da diversi ettari di terreno, è ricoperta da vigneti e oliveti. I vigneti, tipicamente autoctoni, sono tutti installati su piede franco, la giusta scelta per offrire esclusività e qualità del prodotto. Tutti i vigneti sono situati sul versante sud del Vesuvio in modo tale da favorire una ottima esposizione solare per l'intero arco della giornata; per tale motivo, anche nelle più averse condizioni climatiche, le escursioni termiche tra giorno e notte favoriscono la buona maturazione del prodotto.

### I NOSTRI VINI

I vigneti, propriamente iscritti all'Albo dei Vigneti per la produzione di vini a marchio D.O.C., danno vita al "Lacryma Christi del Vesuvio, rosso, bianco e rosè; dagli stessi vigneti viene prodotto un Aglianico pompeiano ad Indicazione Geografica Tipica, ed altri ottimi vini come il Piediroso pompeiano, la cosiddetta Falanghina di Poppea e inoltre una riserva (un blend di Aglianico e Piediroso) che viene conservata per 12-16 mesi in barrique.

Le uve, raccolte a mano e messe in cassette, vengono trasportate nello stabilimento enologico e trasformate con tecniche di vinificazione moderne.

**AMETRANO**  
AZIENDA VITIVINICOLA AMETRANO

**AMETRANO**  
*Torre Annunziata*  
via Gioacchino Murat, 21  
tel. + 39 081 8738226  
[www.ametrano.it](http://www.ametrano.it)  
[info@ametrano.it](mailto:info@ametrano.it)



### L'OLIO

Gli oliveti, in cui vengono coltivate le varietà di Leccino e Coratina, danno vita ad un olio extra-vergine di oliva molto fruttato; esso è ottenuto dalla spremitura a freddo delle olive raccolte a mano. L'accurata selezione del frutto (raccolto nel momento della giusta maturazione) e la particolare attenzione prestata nella lavorazione quotidiana, permette di ottenere un olio molto apprezzato con proprietà curative.

**HISTORY**

The Farm Ametrano, born towards the end of the 19th century, is situated within the Vesuvius National Park (the famous volcano) not far from Pompeii.

Various sites are hilly in nature and have an average height of over 250 mt. above sea level, and the plots of land which they contain are located in a targeted way, in many areas of Vesuvius, depending on the types of grapes harvested.

The entire surface, composed of several hectares of land is covered with vineyards and olive groves.

The vineyards, which are typically native, are installed on free foot, the right choice to offer exclusivity and quality. All the vineyards are situated on the southern side of Mount Vesuvius in such a way as to foster a good sun exposure for the whole day long, and for that reason, even in the most adverse climatic conditions, the temperature between day and night encourage the proper maturation of product.

The vineyards, properly registered with the Vineyard for the production of DOC wines brand, give life to "Lacrima Christi del Vesuvio, red, white and rose, by the vineyards produced a Pompeian Aglianico to Typical Geographic Indication, and other excellent wines such as the Pompeian Piediroso, the so-called "Falanghina di Poppa" and also a reserve (a blend of Aglianico and Piediroso) which is kept for 12-16 months in barrique.

The grapes, harvested by hand and then placed in special boxes by skilled workers, highly skilled in selecting the best bunches because of their long experience in the field, are transported to the winery for processing obtained with the most modern techniques of vinification.

**OUR WINES**

The wine we produce is the "Lacrima Christi del Vesuvio" white, red and pink, with a geographical indication Aglianico controlled typical "Pompeiano, as the falanghina and Piediroso.

The Lacrima Christi del Vesuvio "white is vinified at controlled temperatures and is a good wine with an alcohol content (minimum 12 vol.), A pale yellow color and a total 5.3% + 5.7 °.

The Lacrima Christi del Vesuvio "red, also with an alcohol content not less than 12 °, before being put into the bottle undergoes a slight aging in barrels of medium capacity (400 - 500 liters). Aglianico is the wine that is aged exclusively in oak barrels to promote the full maturation. It's color purple, with a soft, velvety taste and an alcohol content exceeding 11.50 °.

Each bottle is unique and is numbered to ensure the consumer of his craftsmanship and limited production.

**OIL**

Olive groves, which are cultivated varieties Leccino Coratina and give rise to a very fruity olive oil because the oil is produced from cold pressing of the olives harvested by hand. The careful selection of fruit (collected at the time of vesting the right) and the special attention in the processing carried out during the day, make this precious oil with healthful properties and fruity taste.

## ANNUNZIATA



### PIACERE D'VINO

Situata alle pendici del monte Somma, nel comune di Somma Vesuviana, terra che dà origine ai più antichi vitigni d'Italia, nasce l'Azienda Agricola Annunziata.

Una conduzione familiare scrupolosa, unita all'esperienza maturata dalle precedenti generazioni, fanno di quest'Azienda una promettente realtà dell'enologia campana.

### I PRODOTTI

I prodotti dell'Azienda Agricola Annunziata sono vini provenienti da vitigni autoctoni, quali: Coda di Volpe IGT Pompeiano, Piediroso IGT Pompeiano, Falanghina D.O.C. dei Campi Flegrei, Piediroso D.O.C. dei Campi Flegrei, Lacryma Christi del Vesuvio rosso D.O.C., Lacryma Christi del Vesuvio bianco D.O.C. e per il primo anno Catalanesca;

### I VINI ANNUNZIATA

I vini Annunziata sono tutti prodotti da vigneti di proprietà o da conferitori selezionati.



### ANNUNZIATA 1901

Somma Vesuviana  
via Seggari 5  
tel. + 39 081 5116093  
[www.annunziatavini.it](http://www.annunziatavini.it)  
[info@annunziatavini.it](mailto:info@annunziatavini.it)



**PLEASURE DIVINO**

*Situated on the slopes of Mount Somma, in the town of Somma Vesuviana, land that gives rise to the oldest vineyards of Italy, was born the Azienda Agricola Annunziata. A careful family, united the experience gained from previous generations, make this company a promising reality of Campania's enology.*

**THE PRODUCTS**

*The products of Azienda Agricola Annunziata are wines from grape varieties such as: Coda di Volpe IGT Pompeiano, IGT Piediroso Pompeiano, Falanghina DOC Campi Flegrei, Piediroso D.O.C. Campi Flegrei , Lacryma Christi del Vesuvio Rosso DOC, Lacryma Christi del Vesuvio bianco D.O.C. and for the first year Catalanesca.*

**ANNUNZIATA WINES**

*All Annunziata Wines are produced from owned vineyards or selected suppliers.*

ANNUNZIATA



## CANTINA DEL VESUVIO



### TRADIZIONE E TIPICITÀ

L'Azienda agricola Cantina del Vesuvio nasce nel Comune di Trecase, in provincia di Napoli, in località Tirone della Guardia, in un'area che regala al visitatore uno scenario naturale unico.

Situata all'interno del Parco Nazionale del Vesuvio, offre al visitatore splendidi panorami che spaziano dal Golfo di Napoli alla Penisola Sorrentina, soffermandosi sulle isole di Capri ed Ischia. La natura, in questi posti, regala uno spettacolo cromatico unico nel suo genere, in ogni stagione dell'anno.

L'Azienda è condotta dal viticoltore Maurizio Russo, che vanta una lunga tradizione enologica familiare, e gestisce 11 ettari di terreno di origine vulcanica in maggioranza coltivati a vite.

Questo posto incantevole è un'ottima meta per quanti desiderano allontanarsi dallo stress della città.

### I VINI E L'OLIO

Presso l'azienda si possono degustare ottimi vini D.O.C. accompagnati da prodotti tipici vesuviani, e dall'olio extravergine di oliva di produzione propria.

L'ordinamento produttivo è, infatti, prevalentemente viticolo, ma non è trascurata la qualità dell'olio che in quest'area tradizionalmente si produce, ed è per questo che è stato realizzato un oliveto da cui si ottiene un olio con bassissima acidità.

L'azienda è in via di conversione al biologico e punta tutto sulla Doc Vesuvio di cui offre le tre classiche versioni interpretate in modo tradizionale e tipico: Lacryma Christi del Vesuvio bianco, rosso e rosato. Altri vini prodotti sono: Lacryma Christi Del Vesuvio Doc Rosso Riserva "Sigillo Ceralacca", Marie' Falanghina Pompeiano I.G.T. Bianco, Maestro Aglianico Pompeiano I.G.T.



### CANTINA DEL VESUVIO

*Trecase*

via Tirone della Guardia 12  
tel./fax + 39 081 5369041  
[www.cantinadelvesuvio.it](http://www.cantinadelvesuvio.it)  
[info@cantinadelvesuvio.it](mailto:info@cantinadelvesuvio.it)

### PROFUMO DI ANTICHI VITIGNI

Alle falde del Vesuvio, che veglia sull'incantato golfo di Napoli, adagiato di fronte agli azzurri riflessi dell'isola di Capri, si sprigiona un intenso profumo fruttato di antichi vitigni che colorano la fertile valle vulcanica.

**TRADITION AND TYPICALITY**

*Our Company, situated in the municipality of Trecase (Naples), is inside the Vesuvius National Park and can be reached by going along the panoramic road which, from Boscotrecase leads onto Trecase.*

*The area in which it is situated, probably the most well-know for viticultural production, is Tirone della Guardia. For this reason, the eleven hectares of the Cantina del Vesuvio is the destination of visitors, also foreigners.*

*The productive disposition is prevalently viticultural, however we do not want to omit the quality of the oil which is traditionally produced in this area and for this reason an olive grove was realized, from which an oil with very low acidity is obtained.*

*The Company is starting an organic conversion and is aiming all towards Doc Vesuvio of which it offers the three classic versions, interpreted in a traditional and typical way: Lacryma Christi of the Vesuvius Doc White, Red, Rosè.*

**THE GOODNESS PRODUCTS**

*A familiar tradition: to follow with care all phases of production of the wine.*

**OUR TERRITORY**

*At the foot of the Vesuvius an intensive fruity perfume of ancient vines is emitted.*

**VESUVIUS**

*The expression of an uncontrollable power of nature enclosed in a lavic territory, rich in minerals amongst which rise the grape vine clusters of characteristic flavour and perfume.*



## CANTINE SCALA



### CANTINE SCALA

Portici

corso Umberto I 33  
tel. + 39 081 7767641  
fax + 39 081 7764128  
[www.cantinescala.it](http://www.cantinescala.it)  
[info@cantinescala.it](mailto:info@cantinescala.it)

### TRADIZIONE E INNOVAZIONE BINOMIO PERFETTO PER UN'AZIENDA VINCENTE

La Ditta Scala nasce nel 1830, fondata da Giuseppe Scala e sua moglie Maria Cacace e seguita fino al 1910, anno della sua morte, da loro figlio Giovanni. Lo stabilimento enologico in Ercolano (tra i più apprezzati d'Italia) resta quindi nelle mani di Giuseppe e Giovanni Scala, nipoti del defunto Giovanni.

Nel 1934 Giuseppe rimane solo e crea in via Delle Marittime a Portici la nuova Ditta Giuseppe Scala fu Raffaele. Con grande intraprendenza la Ditta riesce a conquistare i mercati nazionali ed internazionali per i suoi prodotti, ottenendo grandi riconoscimenti, tra i quali quello del Duca di Bergamo.

Nel 1943, con la gestione dei figli di Giuseppe: Raffaele, Giovanni e Corrado l'azienda si trasferisce, sempre a Portici, in corso Umberto I n. 33, che è l'attuale sede.

Nel 1980 ne diventa titolare Maria, la figlia di Giovanni Scala, la quale attualmente la gestisce insieme ai figli Antonio e Maria Palomba.

### I PRODOTTI

Gragnano Rosso DOC, Piediroso Pomeiano Rosso IGT, Riserva Lacrima Christi del Vesuvio DOC, Rusciano Rosso, Rivale Bianco, Vesuvio Rosso e Bianco DOC, Falanghina Pompeiano IGT Bianco, Aglianico Pompeiano IGT Rosso, Lacrima Dolce, Lacrima Christi del Vesuvio Bianco, Rosso e Rosato DOC.



**TRADITION AND INNOVATION**

Scala Winery is born in 1830, founded by the family Scala for the desire to build a sure and prosperous future to their own family. The recent history, speaks to us of Giovanni Scala as pioneer of the turn that the firm will assume beginning from the immediate postwar period. Currently the Scala Winery is direct from Mrs Maria Scala, daughter of Giovanni that uses some collaboration of her children Antonio and Maria Palomba.

The firm is situated in a strategic zone, protected by the Natural Park of the Vesuvius in a zone done of volcanic earth and from the moderate climate that gives wealth to the autochthonous vines of the zone. It is really from such vines the production DOC of the firm Scala Winery, one among the first ones in the territory to make the Lacrima Christi del Vesuvio DOC, is born.

The Lacrima Christi del Vesuvio in the typologies White, Red and Rosy it is a very known wine since the epoch of the ancient Romans and appreciated for body and goodness. Insofar on such wine a legend was born. We like to tell for well to represent our beloved Lacrima Christi. You narrates that Satan, sent away by the Heaven, it fell in the bay in Naples, dragging with itself an edge of sky. This way Naples and its region were known well soon as "the Heaven lived by the demons." Returned on the earth, the Christ saw this situation and cried. There where its tears fell, and precisely to the strata of the Vesuvius, the grapevine it flourished and it gave a delicious wine: the "Tear of the Christ", in Latin Lacrima Christi.



## CASA SETARO



### RISPETTA E AMA LA TERRA... LEI SAPRÀ RICOMPENSARTI!

Casa Setaro è una azienda collocata alle pendici del Vesuvio, che si dedica alla vinificazione delle proprie uve, dei vitigni autoctoni della zona vesuviana. La famiglia Setaro si è sempre impegnata nella produzione dei vini DOC del Vesuvio, il Lacryma Christi del Vesuvio, ma con le nuove generazioni si è deciso di dare maggiore visibilità ai propri prodotti a livello internazionale.

I vigneti di proprietà dell'azienda sono disposti in punti diversi del Parco Nazionale del Vesuvio, avvalendosi in tal modo di tutti gli aspetti indispensabili alla migliore produzione di uve di qualità: esposizione, altitudine, azione termoregolatrice della brezza marina, microclima e non ultimo la composizione del terreno, che va da una tessitura essenzialmente sabbiosa, più leggera, dovuta ai residui di lapillo delle eruzioni vesuviane, a quella più pesante. I vigneti sono in parte giovani, allevati con innovativi sistemi di coltivazione, come il cordone speronato, e in parte antichi e allevati con il sistema a pergola, soprattutto dove il territorio scosceso, a volte terrazzato del Vesuvio, è più adatto a quel tipo di allevamento.

La passione per la terra ed i suoi frutti spinge la famiglia ad una produzione contenuta, al fine di seguire l'evoluzione del vino dal grappolo alla bottiglia.

### I PRODOTTI

I vini rossi oltre alla lavorazione in acciaio vengono affinati in botti di diverse dimensioni (225 e 500lt) in una zona della cantina, la bottaia, caratterizzata da una temperatura e un tasso di umidità particolarmente adeguati per l'affinamento in legno. Il rivestimento fatto con mattoni a vista contribuisce a rendere particolarmente accogliente e romantico quest'angolo della cantina.

Casa Setaro in particolare con le uve rosse produce l'Aglianico IGT dall'omonimo vitigno, il Lacryma Christi rosso e rosato DOC, dai vitigni autoctoni Piediroso e Aglianico, con diversi tipi di lavorazione. Con gli stessi vitigni, Piediroso e Aglianico, realizza il Don Vincenzo, riserva rossa. Quest'ultimo, dedicato al fondatore dell'azienda, è prodotto con le uve migliori, raccolte alle quote più alte e meglio esposte.

Il Piediroso è una vite che conferisce al vino un colore rosso, come i piedi di un piccione, e profumi tipici della frutta rossa matura come susina e lamponi. L'Aglianico conferisce invece un gusto tondo e persistente. Questi acini d'uva danno al vino il tipico sentore della frutta matura come le ciliegie.

Il metodo di vinificazione è la criomacerazione con bucce (12-14 giorni); poi questo vino rimane in botti per sette mesi.

Con le uve bianche, Falangina e Coda di Volpe, Casa Setaro produce l'IGT Falangina e il Lacryma Christi bianco DOC che è un blend di Coda di Volpe e Falangina.



### CASA SETARO

Trecase

via Bosco del Monaco 34

tel. + 39 081 8628956

[www.casasetaro.it](http://www.casasetaro.it)

[info@casasetaro.it](mailto:info@casasetaro.it)

### DON VINCENZO RISERVA ROSSA

È il vino dedicato al fondatore dell'azienda, prodotto con migliori uve di Piediroso e Aglianico raccolte alle quote più alte e meglio esposte. Il Piediroso è una vite che conferisce al vino un colore rosso, come le zampe di un piccione, e profumi tipici della frutta rossa matura come susina e lamponi. L'Aglianico conferisce invece un gusto tondo e persistente e il tipico sentore della frutta matura come le ciliegie.

**WELCOME IN CASA SETARO**

*Casa Setaro is a firm situated to the slopes of the Vesuvio, that devotes its work to make wine from its own grapes, from autochthonous vines of the Vesuvio zone.*

*The family Setaro has always been hooked in the production of the wines DOC of Vesuvio, the Lacryma Christi of the Vesuvius, but with the new generations it is decided to give great visibility to hits own products to international level.*

*The vineyards of ownership of the firm are situated in different points of the Vesuvio National Park, taking, in such way, all the essential aspects to the best production of grapes of quality: exposure, altitude, action termoregolatrice of the sea breeze, microclima and, not last, composition of the ground, that it essentially goes from a sandy weaving, light, due to the residues of Vesuvio eruptions, to that heavier.*

*The vineyards are in some area young, cultivated with innovative systems of cultivation as the rammed cord, and in other area ancient and cultivated with the system like pergola, above all where the steep territory, terraced of the Vesuvius, it is more proper for that type of breeding.*

*The passion for the earth and its fruits, pushes the family to a contained production, with the purpose to follow the evolution of the wine from the grapes to the bottle.*

*Besides Casa Setaro works also to the production of wine from its own grapes in the wine cellar of family, that entertains a zone of harvest of the grapes outside and an inside zone of workmanship.*

*The processes of production of wine are made with the most modern equipments, produced wines are allowed to mature in steel reservoirs to checked temperature.*

*The red wines over the workmanship in steel also follow a maturation in barrel of French oak of different dimensions (225 and 500lt) in a zone of the wine cellar, the cooper.*

*The covering done with bricks, contributes to this angle of the wine cellar make particularly pleasant and romantic.*

*Casa Setaro, with the red grapes produces the Aglianico IGT from the homonym vine, the red and rosy Lacryma Christi DOC, from the autochthonous vines Piediroso and Aglianico, with different types of workmanship.*

*With the same vines, Piediroso and Aglianico, produces "Don Vincenzo", red reserve .*

*This last, devoted to the founder of the firm, is produced with the best grapes, harvests to the tallest quotas and exposed better.*

*The Piediroso is a vine that consults to wine a red ruby colour, like pigeon's feet, and typical scents of the mature red fruit as plum and raspberries.*

*The Aglianico instead consults a taste round and persistent. This grapes gives also a typical shents of the mature fruit as cherry .*

*The vinification method is criomaceration with peels (12-14 days) and then this wine remains in the barrel or so seven months.*

*With the white grapes, Falanghina and Coda di Volpe, it produces the IGT Falanghina and the white Lacryma Christi DOC that is a blend of Coda di Volpe and Falanghina.*

*Casa Setaro follows scrupulously all the phases of the wine- production, fills the bottles and puts the labels and devotes his wines to a selected clients.*

*Objective some firm is to put the territory in the bottle, giving the tastes and the odors of the vesuvio to the tasters.*

*The Lacryma Christi of Casa Setaro, in particular, has the merit of to preserve the ancient taste, of this typology of wine, that exalts to the taste the mineral of the volcanic ground.*





### GENIUS LOCI, LO SPIRITO DEI LUOGHI

Chi lavora a contatto con l'uva e col vino sa che i luoghi hanno un'anima. Che essi sono abitati da uno spirito. Questo spirito, che i Romani chiamavano Genius Loci, rende unico l'ambiente e tutte le forme di vita che con esso vivono in simbiosi. Come il vino.

Un dipinto pompeiano raffigura Baccho che si erge sullo sfondo del Vesuvio; su di un lato campeggia un serpente: il Genius Loci. L'immagine emblematica è un inno all'abbondanza, ideale per comparire sulle etichette delle nostre bottiglie.

La De Falco Vini è un'azienda radicata da generazioni nel cuore del Parco Nazionale del Vesuvio, un grande patrimonio ambientale, storico ed archeologico. L'azienda nasce dall'esperienza nel settore di Angelo De Falco e dall'entusiasmo del figlio Gabriele. La riscoperta e la valorizzazione dei sempre più apprezzati prodotti della viticoltura campana, l'identificazione con i luoghi e l'ambiente, sono alla base della filosofia aziendale della De Falco Vini, proiettata sempre più alla ricerca della qualificazione della propria produzione.

### L'OPERA DEGLI UOMINI

Ogni passaggio della nostra produzione viene scrupolosamente seguito e controllato: dalla selezione delle uve alla vinificazione, dall'affinamento all'imbottigliamento. La ricerca della qualità è per noi della De Falco Vini un impegno e un obiettivo costante; la natura ci ha donato un ecosistema unico e meraviglioso e noi vogliamo restituirlo tutto intero a chi ama il vino garantendo una produzione moderna ma realizzata nel rispetto delle antiche tradizioni.

### LACRYMA CHRISTI BIANCO E ROSSO

I terreni vulcanici alle pendici del Vesuvio hanno una particolare vocazione per la coltivazione della vite, grazie al buon drenaggio dei terreni lavici e alla ottima esposizione al sole. Per questi motivi i vitigni che concorrono alla realizzazione del Lacryma Christi, qui assumono caratteristiche eccezionali; stiamo parlando dell'uva Coda di Volpe, Verdeca, del Piediroso, dello Sciascinoso.

La vigna cresce su una terra che ha il fuoco dentro e guarda il mare sullo sfondo. In ogni bicchiere dei nostri vini ritroverete proprio questo fuoco e l'operosità delle persone che ogni giorno curano con amore il vino, lavorando all'ombra dello storico vulcano. D'altronde Cristo versò le sue lacrime su queste colline proprio perché commosso dalla vista di tanto splendore e ben di Dio!

Altri vini prodotti sono l'Aglianico, la Falanghina, il Fiano Gragnano, il Greco di Tufo Gran Reserve.

### LACRYMA CHRISTI DEL VESUVIO BIANCO

Ha colore paglierino, profumo e delicato, gusto armonico ideale per piatti di pesce e crostacei.

### LACRYMA CHRISTI DEL VESUVIO ROSSO

Colore rubino intenso, profumo armonico, gusto asciutto. Ideale per piatti di carne e arrostiti.



### DE FALCO VINI

San Sebastiano al Vesuvio

via Figliola

tel. + 39 081 7713755

fax + 39 081 5745510

[www.defalco.it](http://www.defalco.it)

[defalcovini@tin.it](mailto:defalcovini@tin.it)

**GENIUS LOCI, SPIRIT OF PLACES**

The story of De Falco Wines had its roots in the heart of Vesuvius National Park area for generations, a great environmental historic and archaeological patrimony. The vines grow on land which has fire in its heart and looks on to the sea in the background. In every glass of our wine you will find this fire and the genius of the people who every day with love, take care of the wine, working in the shadow of the historical volcano.

The establishment born by the experience of Angelo De Falco and by the enthusiasm of his son Gabriele.

The rediscovery and exploitation of the more and more appreciated Campania wines, the identification with the places and the environment are the foundations of our business philosophy.

Our wines come from the historical grapes of the Campania region already mentioned by Plinio in his "Naturalis Historia": the Falanghina, Coda di Volpe and the Piediroso together with the Aglianico, Greco, and Fiano are the flagships of our viticulture. From these vines and from these generous lands come our wines in which you will find the fire of the passion of those who work daily in the shadow of the volcano. A serpent, which roams around the vines, indomitable spirit. A falcon, which hovers over the vines, curious soul. A vine, which grows in these lands, living matter. Genius, knowledge, desire. If our wines have a soul, like the sacred places where the grapes grow, it is the labels that express it. With a decisive, modern style and noble origins.

Who works in contact with grapes and wine knows that the places have soul. That these places are inhabited by a spirit. This spirit, that the romans called "Genius Loci", makes unique this place and all forms of life which with this spirit can live in harmony. Exactly like wine. Nature has given us one marvellous ecosystem and we want to give it back intact to wine lovers, guaranteeing a modern production but also fulfilled with respect for antique traditions.





## ANTICHE VIGNE POMPEIANE VINI DE MARTINO

Boscotrecase

via Contrada Chirico Piscioni  
tel. + 39 081 8561648

[www.antichevignepompeiane.com](http://www.antichevignepompeiane.com)

Pompei

via Crapolla II, 69  
tel. + 39 081 8561648

## DE MARTINO ANTICHE VIGNE POMPEIANE

L'azienda vinicola Antiche Vigne Pompeiane, nasce a Pompei nel 1999 come attività agricola a carattere familiare.

Producendo all'inizio vini da tavola, successivamente con l'esperienza acquisita e la collaborazione con l'enologo Antonio Pesce si specializza nella produzione di vini tipici del luogo, come l'IGT Pompeiano, quello Campano e vini d.o.c. del Vesuvio.

L'Azienda cura i propri prodotti fin dall'origine: infatti dai suoi vigneti, situati alle pendici del Vesuvio, vengono selezionate le migliori uve destinate a donare al vino sfumature ed aromi tipici delle terre calde in cui nascono.

L'azienda vinicola Antiche Vigne Pompeiane, oltre alla produzione in bottiglia, propone anche la vendita all'ingrosso e al dettaglio di vino sfuso: Bianco Secco (Falanghina, Caprettone Vesuvio), Bianco Dolce (Ammiccato), Rosso Tavola Amabile, Rosso Aglianico.

### I PRODOTTI

Aglianico del beneventano IGT il re dei vini rossi beneventani ottenuto da uve aglianico provenienti dalle colline del Sannio.

Falanghina ottenuto da uve Coda di Volpe coltivate alle pendici del Vesuvio.

Piediroso ottenuto da uve Piediroso coltivate sui pendii del Vesuvio.

Lacryma Christi Bianco ottenuto da uvaggi Coda di Volpe e Falanghina coltivati sui pendii del Vesuvio.

Lacryma Christi Rosso ottenuto da uvaggi Piediroso, Sciascinoso ed Aglianico.

Coda di Volpe ottenuto da uve Coda di Volpe beneventane

IGT Pompeiano bianco Ottenuto da uvaggi di Falanghina e Coda di Volpe (Caprettone) con fermentazione naturale

IGT Pompeiano rosso ottenuto da uvaggi di Piediroso e Aglianico con fermentazione naturale.

Beverello vino da tavola rosso e bianco ottenuto da un'accurata selezione di uve miste.

IGT Campano rosso e bianco ottenuto da un'attenta selezione di uve campane.

### LACRYMA CHRISTI BIANCO

Ottenuto da uvaggi Coda di Volpe e Falanghina coltivati sui pendii del Vesuvio. Gusto secco e leggermente acidulo, ben strutturato, con aroma fruttato floreale di notevole persistenza aromatica.

Ottimo quando accostato a sauté di vongole, crostacei, zuppa di pesce, risotto, spigola e asparagi, verdure con formaggi freschi ed alla gustosa "impepata di cozze", tortini di ricotta profumati alle erbe

### LACRYMA CHRISTI ROSSO

Ottenuto da uvaggi Piediroso, Sciascinoso ed Aglianico ha gusto secco e con un aroma armonico, complesso e corposo al palato.

Al palato è caldo, morbido e speziato. Ottimo se accostato a paste o polente con sughi di carne, arrostiti di carni rosse, pollame nobile, selvaggina, formaggi piccanti, senza escludere la possibilità di farlo sposare con la lasagna napoletana.

**ANTICHE VIGNE POMPEIANE VINI DE MARTINO**

*The winery Antiche Vigne Pompeiane , born in Pompeii in 1999 as a family farming .*

*Producing wine at the table, then with the experience and collaboration with the winemaker Antonio Pesce specializes in the production of typical wines of the area, such as IGT Pompeiano, Campano and what wines doc Vesuvius.*

*The Company maintains its products from the outset because of its vineyards, located on the slopes of Vesuvius, are selected the best grapes for the wine to give nuances and aromas typical of the warm lands where born.*

*The winery Antiche Vigne Pompeiana, in addition to production in the bottle, also the wholesale and retail sales of wine in bulk: Dry White (Falanghina, Caprettone Vesuvio), Bianco Dolce (wink), Tavola Rosso Amabile, Red Aglianico.*





## L'ESPERIENZA DEL PASSATO AL SERVIZIO DEL FUTURO

Antonio Caputo ha recuperato l'antica tradizione di famiglia, che risale all'Ottocento, della conservazione del vino in grotte tufacee. Negli anni '90 comincia la sfida dell'Aglianico e della Falanghina, oltre che del Lacryma Christi del Vesuvio, che ha conquistato numerosi riconoscimenti.

Oggi l'azienda produce anche il "Ferdinando", un Lacryma Christi del Vesuvio le cui uve di Piediroso sono coltivate direttamente nella lava solidificata a 530 metri di altezza sul versante del Vesuvio che guarda Napoli, nel Comune di Ercolano, sulla strada che conduce all'antico Osservatorio Vulcanologico. In questo luogo per due millenni, fino alla fine del XVII secolo quando una grande eruzione coprì il versante occidentale del vulcano, si sono prodotte le uve che hanno dato origine al famoso Lacryma Christi. Oggi con ostinazione ed ambizione "borbonica" abbiamo impiantato, dopo circa 300 anni, le prime Barbatelle di Piediroso in Ercolano. Attualmente la produzione è limitata.

Azienda Vitivinicola  
**ENODELTA**

## ENODELTA

*Ercolano*

via Osservatorio Vesuviano 2

tel./fax + 39 081 8512135

[www.enodelta.it](http://www.enodelta.it)

[info@enodelta.it](mailto:info@enodelta.it)

## I PRODOTTI

Presso il punto di degustazione dell'azienda è possibile acquistare i nostri prodotti: Lacryma Christi del Vesuvio bianco, rosato e rosso DOC ottenuti dalla vinificazione di uve coltivate alla falde del Vesuvio, per il bianco con prevalenza di uve Caprettone o Coda di Volpe, e per il rosso con prevalenza di Piediroso.

Per i vini IGT vengono prodotti Aglianico pompeiano, Falanghina Pompeiano, Bianco e Rosso Pompeiano. Produciamo inoltre Grappa di Lacryma Christi e i tipici liquori al Limoncello, Liquerizia, Fragolino, Finocchietto, Melone.

**THE EXPERIENCE OF THE PAST TO THE SERVICE OF THE FUTURE**

Antonio Caputo has recovered the ancient family tradition, dating back the 19th century, the preservation of the wine in tufa caves. In the 90's starts the challenge of Aglianico and Falanghina, as well as "Lacryma Christi del Vesuvio", which has won numerous awards.

Today the company also produces the "Ferdinando", a Lacryma Christi del Vesuvio whose grapes are grown Piedrosso directly into the solidified lava to a height of 530 meters on the side of Vesuvius which looks Naples, in the town of Herculaneum, on the road that leads to ancient Volcanological Observatory. In this place for two millennium, until the end of the 17th century when a major eruption covered the western side of the Volcano, have produced the grapes that gave rise to the famous Lacryma Christi. Today, with obstinacy and "Bourbonic" ambition we have implanted, after about 300 years, the first Piedrosso's vine-shoots in Herculaneum. Currently, production is limited.

**PRODUCTS**

You can buy our products at the point of the wine tasting: "Lacryma Christi del Vesuvio" DOC white, rosé and red made from grapes grown on the slopes of Vesuvius, for white wine with prevalence of Caprettone or Coda di Volpe grapes and, for the red wine, with a prevalence of Piedrosso grapes. Aglianico pompeiano, Falanghina pompeiano Bianco and Rosso pompeiano are the IGT wines produced. We also produce Grappa Lacryma Christi and typical liquor Limoncello, Liquerizia, Fragolino, Finocchietto, Melone.

**FERDINANDEO**

"Lacryma Christi del Vesuvio" DOC is produced from Piedrosso grapes grown in vineyards of Herculaneum, a few steps from the Volcanological Observatory, on the road leading to the crater of Vesuvius.



## FIORE ROMANO



### UN CENTENARIO DI STORIA E DI INNOVAZIONE

Eredi di una stirpe che da più di cento anni produce vini vesuviani nel culto della loro identità, Fiore e Luigi Romano annodano la storia presente della loro azienda alla storia passata attraverso un modello operativo in cui l'innovazione e l'attenzione per il mercato e per le ragioni del gusto sono continuamente commisurate ai principi della tradizione. Così vuole quella conoscenza sistematica del territorio che permette a Fiore e al figlio Luigi di parlare di certi luoghi vesuviani e di certi vigneti come se avessero un carattere e un'anima, come se vivessero di una vita e di una storia proprie, scritte, l'una e l'altra, sulle lave feconde del Vesuvio, grazie alla generosa e sapiente fatica di generazioni che hanno scelto di far parte della millenaria trama di simboli e di valori che il vulcano senza sosta intesse.

### I PRODOTTI

I perni di questa trama sono: la vivace Falanghina Pompeiana I.G.T., rifermentata al naturale per una leggera presa di spuma; la Coda di Volpe I.G.T., dall'uva omonima, che i Vesuviani chiamano anche Caprettone, vinificata in purezza, dal gusto persistente e tenace, dal bouquet vario e intenso; il Vesuvio Rosso Vivace D.O.C., nato dalla selezione delle uve Palommina ( Pèr' 'e Palummo), dal colore rosso rubino, profumato di marasca con quella armoniosa intensità che distingue i giovani rossi vesuviani; il Vesuvio Bianco Vivace D.O.C., dall'uva Caprettone, vinificata in purezza, splendidamente percorso dai profumi dei frutti del Vesuvio; il Pèr' 'e Palummo I.T.G., dalle uve di solo Piediroso, morbido e pieno, dal profumo che il passaggio in botte esalta e contempera; il Lacryma Christi rosso D.O.C., dal gusto colmo e vellutato, profumato di marasca e di ciliegia matura, in cui si insinua il sentore della violetta, affinato con una procedura particolare che prevede anche il passaggio in barrique; il Lacryma Christi bianco D.O.C., nato dal connubio tra la Coda di Volpe e la Falanghina prodotte nella fascia alta del Vesuvio, delicatamente e intensamente profumato di pesca e di ginestra vesuviana; la Cupa Petrerà, che è un Lacryma Christi del Vesuvio rosso D.O.C., prodotto, nel 2003, in una serie limitata di 5.000 bottiglie, vino elegante e fastoso in cui si declinano, armoniosamente, tutti i profumi e i sentori del Vesuvio e che ha dunque la freschezza e il calore di una storia antica e sempre nuova.



### FIORE ROMANO

Ottaviano  
via Mozzoni 35  
tel./fax + 39 081 8278389  
[www.fioreromanovini.it](http://www.fioreromanovini.it)  
[info@fioreromanovini.it](mailto:info@fioreromanovini.it)

### I VINI DELL'AZIENDA

Hanno tutti una loro personalità, chiara e distinta, perché chi li produce ama la propria terra, la rispetta, e sa per certo che il culto dell'identità è culto di verità.

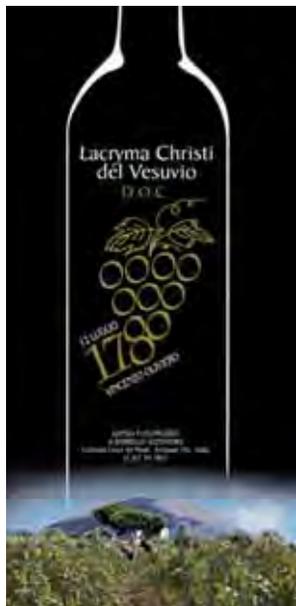
I sapori e i profumi di questi vini hanno tutti una struttura solida e brillante, e, dunque, una salda identità percettiva: perché Fiore e Luigi Romano e l'enologo Sergio Romano hanno della cultura del vino una concezione severa e nello stesso tempo aperta a una sperimentazione che sia rigorosamente filologica.

**OVER A CENTURY OF HISTORY AND INNOVATION**

*On the glacises in Castelvetera, by now only a ruin submerged by the volcanic lava, lapillus and mud, Mr. Fiore Romano, who is there perhaps not by chance, is day-dreaming. Next autumn it will be the centennial anniversary of Romano Farm. How to honour the memory of his forefathers who had the merit to make it famous? The right way is suggested by some spices of palommina and capretone wine in his farm, selecting carefully the best grapes of the vesuvian zone which goes from Ottaviano to Terzigno up to Trecase. Thanks to his fifty-year old experience and his refined palate, Mr. Fiore Romano with a magic "blend", changed those grapes into the typical vesuvian wine, which holds the strength of "Sterminator Vesevo" and the intense fragrance of brooms and vesuvian flora. ...That dream is reality now with the "amphora collection" which, in a smart manufacture, offers both good and not good wine connoisseur, a wide range of DOC products and of Typical vesuvian wines.*

FIORE ROMANO





### UNA STORIA LUNGA DUECENTO ANNI

Il 12 luglio 1780 fu completata, ad opera di Vincenzo Oliviero, la realizzazione della cantina. Questa cantina è una vera proprio opera d'ingegneria. È stata scavata sotto un lastrone di roccia vulcanica ed ha una spessore da 3 a 5 metri. Lo scavo fu realizzato a mano, rinforzando la roccia con opere murarie che ancora oggi svolgono la loro funzione statica di sostegno dell'ampio casolare sovrastante, di pertinenza dell'attività agricola che svolgeva la famiglia Oliviero nell'ampia tenuta. Nella cantina si vinificava e si conservava il vino proveniente da uve coltivate nella propria azienda e commercializzato nelle diverse cantine locali, nonché per il consumo della locanda Fuocomuerto condotta dalla famiglia Oliviero. La cantina, dove sono ben conservati reperti dell'attività di vinificazione come il pigiatore e le due cisterne per la raccolta delle acque piovane, è oggi utilizzata come luogo di conservazione del vino prodotto nell'azienda agricola di Vincenzo Oliviero che ha ripreso sia l'attività di viticoltura che di vinificazione del suo antenato omonimo, producendo il vino Lacryma Christi D.O.C.

L'azienda, di piccole dimensioni, ubicata in agro di Ercolano, si arrampica sulle pendici del Vesuvio, ad una altezza di 350/400 metri sul livello del mare: alla viticoltura è destinato circa un ettaro che si dipana su più terrazzamenti che consentono una esposizione al sole praticamente costante dell'arco della giornata. La coltivazione del vitigno si trova quindi in media collina, caratterizzata dal clima mite, bel ventilato, senza ristagno di umidità primaverile ed estiva, con terreni di origine vulcanica, ben strutturati, giusto grado di insolazione e piovosità.

Vengono coltivate le due varietà di vitigni tipici della areale vesuviana e che sono compresi nel disciplinare di produzione del vino Vesuvio D.O.C.: per il vino bianco il vitigno denominato Caprettone o Coda di Volpe e per il vino rosso il vitigno Piediroso (detto anche localmente Palommina oppure Per' e Palumm) a buccia rossa con pedicino rosso che rievoca la zampa del colombo.



### FUOCOMUORTO

*Ercolano*

Contrada Croce dei Monti

tel. + 39 081 7394655

[www.fuocomuerto.it](http://www.fuocomuerto.it)

[olivierovincenzo@fastwebnet.it](mailto:olivierovincenzo@fastwebnet.it)

### B&B FUOCOMUORTO

L'edificio rurale della famiglia Oliviero ospita anche una piccola struttura per il Bed&Breakfast dove è possibile utilizzare i vialetti del vigneto e del vicino limoneto per rilassanti letture, nonché visitare la ultra secolare cantina scavata sotto la roccia lavica, attualmente adibita a luogo di conservazione del vino.

**A HISTORY SPANNING TWO HUNDRED YEARS**

12th July 1780, as we can see from the date carved into the stonework, was the date on which my ancestor and namesake, Vincenzo Oliviero, completed building work on the cellar. This cellar, which has belonged to the Oliviero family for more than 220 years, is a real feat of engineering. It is hollowed into the rock underneath a great slab of lava left behind by a Plinian eruption, and it has a thickness that varies between 3 and 5 metres.

The cellar was hollowed out by removing the sand and reinforcing the rock by means of masonry work that continues, undauntedly, to support the sizeable farmhouse on top of it, right up to the present day.

A number of exhibits of the fermentation process, such as a trough, where the grapes were crushed by foot and which was used for the last time in 1906, have been well-preserved. It was in that year that, following a volcanic eruption, the cellar was swamped and completely buried by a raging lava mix of ash, water and volcanic sand.

The cellar's ventilation system is also of great interest, with two vents, one to the south-west and the other to the north-east.

Today, the cellar is used to store the wine produced by the Fuocomuerto vineyard. Here we produce Lacryma Christi del Vesuvio DOC, both white and red, as well as a small quantity of "CAPRETTONE" IGT Pompeiano, a mono-varietal wine made using only grapes of the Caprettone vine.

In our small firm, situated in the Herculaneum countryside in the district of Croce dei Monti, which clings to the slopes of Vesuvius at an altitude of 350/400 meters above sea level, the vineyards are stretched out over terraces constructed by building walls. These terraces allow constant exposure to the sun throughout the day, and the well-structured soil is volcanic in origin.

We grow the two varieties of vine that are typical of the Vesuvius area, and that are included in the "Vesuvio DOC" wine production discipline.

**B&B FUOCOMURTO**

The Fuocomuerto B&B came into being when we renovated an old 18th Century rural building. We can accommodate 5 people in 3 rooms and there is also a sizeable bathroom and kitchen.

The double room has a large, panoramic balcony with a view out over the sea, and we can also provide a cot for young children.

Upstairs is a room with a panoramic window, utility room and two single beds that can be put together to make a double. There is also another room with a single bed and panoramic window.

FUOCOMURTO





### I NOBILI DEL VESUVIO

Boscotrecase

via Bosco del Monaco 1

tel. + 39 081 3535286

fax + 39 081 8580104

[www.inobilidelvesuvio.it](http://www.inobilidelvesuvio.it)

[info@inobilidelvesuvio.it](mailto:info@inobilidelvesuvio.it)

### IL VESUVIO: UN PARADISO TRA FUOCO E ACQUA

Nell'immaginario di molti questa montagna che sovrasta dall'alto, incute paura; per Stefano Ingenito ha rappresentato il futuro; uomo dal temperamento forte, caparbio, focoso come il suolo ardente delle terre che aveva acquistato pezzo dopo pezzo, grazie alla sua tenacia riuscì a riunire 40 moggi di terreno, arricchiti da colorati agrumeti, albicoccheti e profumati vigneti; la forza di volontà lo guidò nello scavare un pozzo, portando acqua su un suolo accarezzato dal sole, e come l'artista che modella l'argilla rendendola viva nelle sue mani così egli modellò il suo terreno rendendolo fertile. Oggi questo podere è un paradiso posizionato tra il fuoco del Vesuvio e le acque meravigliose del golfo di Napoli; ora la sua bellezza e la sua unicità sono stati ereditati dal figlio Salvatore, che oltre a possederne il terreno, possiede anche la tenacia, il vigore e la passione di suo padre.

Salvatore oggi abita qui con la sua famiglia in questo spazio dove la tradizione si mescola all'avvenire; egli infatti continuando il lavoro del padre ha impiantato altri vigneti, contribuendo ad aumentare di anno in anno la produzione di uva. È così dunque che ha deciso di far gustare al mondo il sapore e il calore della sua uva attraverso un duro processo di vinificazione, avvalendosi dell'indispensabile esperienza e capacità di un noto enologo, il dr. Antonio Pesce.

L'unione tra qualità e capacità ha dato vita a vini eccezionalmente caldi e corposi, tanto da meritare di essere chiamati "i nobili del Vesuvio", perché nobile è la sua terra, nobili sono le sue uva e nobili sono i valori e i principi con i quali è cresciuto e sta crescendo i suoi figli.

### IL PODERE INGENITO

Si estende su splendide colline, plasmate da silicio e potassio, che conferiscono al suolo una particolare fertilità, rendendo questo meraviglioso angolo di mondo celebre per la tipicità dei suoi inconfondibili prodotti.

**VESUVIUS: HEAVEN BETWEEN FIRE AND WATER**

*this mountain overlooking from above creates fear in the imagination of many; for Stefano Ingenito was the future; man by strong temperament, stubborn, fiery as the burning soil of the land he had purchased piece by piece, thanks to his tenacity succeeded to bring together 15 hectares of soil enriched with colorful citrus groves, apricot orchards and fragrant vineyards; the strength of will led him into digging a well, carrying water on a soil caressed by the sun and how the artist shapes the clay making it alive with his hands, as he shaped his ground, making it fertile. Today this farm is a paradisiac place located between the fire of Vesuvius and the beautiful sea of the Gulf of Naples. Now its beauty and its uniqueness has been inherited by Ingenito's son Salvatore, who in addition to possessing the land, also has the tenacity, the strength and the passion of his father.*

*Salvatore now lives here with his family in this place where tradition blends the future. Continuing the work of the father he planted more vineyards, helping to increase the production of grapes year by year. So then decided to taste all the world the flavor and warmth of his grapes through a hard winemaking process, using the indispensable expertise and ability of a famous oenologist: dr. Antonio Pesce.*

*The combination of quality and capacity has resulted in wines exceptionally warm-bodied as to merit being called "the noblest of Vesuvius" because his land is noble, his grape are noble and the habits and values with which it has grown and is growing its children are noble.*

**IL PODERE INGENITO (INGENITO'S FARM)**

*The farm extends over beautiful hills, shaped by silicon and potassium which gives to the soil a particularly fertility, making this beautiful corner of the world famous for its unique typical products.*



## LA CANTINA DEL VULCANO



L'azienda La Cantina del Vulcano, della famiglia Rianna, è ubicata a Somma Vesuviana, alle pendici del Monte Somma, nel fertile e ricco territorio del Parco nazionale del Vesuvio.

La famiglia Rianna, viticoltori di uve Doc Vesuvio da tre generazioni ha da sempre avuto un ruolo importante nel commercio del vino a consumo sul mercato napoletano.

Con la vendemmia 2008 la famiglia Rianna compie il grande passo e si appresta con La Cantina del Vulcano ad avviare la produzione dei vini Doc e Igt vesuviani, dalle uve coltivate in proprio sui circa 6,5 ettari locati sulle pendici del Vesuvio.

L'azienda La Cantina del Vulcano avvalendosi dell'esperienza e competenza maturate in questi anni e utilizzando i sistemi di trasformazione e vinificazione più moderni e all'avanguardia punta all'obiettivo di coniugare tradizione e modernità conservando intatti i sapori e i profumi della terra vesuviana.



### LA CANTINA DEL VULCANO

Somma Vesuviana  
via Bosco  
tel./fax + 39 081 8931015  
riannapas@alice.it

Rianna Family company "Cantina del vulcano" is located in Somma Vesuviana, on the slopes of Monte Somma, in rich and fertile territory of the Vesuvius National Park.

Rianna Family, wine growers of Vesuvio Doc grapes for three generations has always played an important role in the direct sale of Naples wine trade.

With the 2008 vintage Rianna Family makes the big step and is preparing with "La Cantina del Vulcano" to start production of Vesuvian DOC and IGT wines, from grapes grown on their own about 6,5 hectares located on the slopes of Vesuvius.

"Cantina del vulcano" takes advantages of the experience and expertise developed in these years, using the most modern and advanced systems of wine-making process preserving intact the taste and smells of the Vesuvian ground.





### UN SAPERE CHE SI TRASMETTE DI GENERAZIONE IN GENERAZIONE

Fu "nonno Michele", amante delle belle donne, del vino e della buona tavola, ad avviare, in Casa Romano, la commercializzazione dei vini del Vesuvio. Spesso, e in più periodi dell'anno, se ne andava per vigneti ad assaggiare le uve ed accordarsi con i contadini per l'acquisto del vino che avrebbero prodotto. Profondo conoscitore della natura e degli uomini, si intratteneva a lungo con i contadini, condivideva le loro ansie e le loro speranze per l'andamento dell'annata e, gustando un buon bicchiere, acquisiva segreti, tecniche e credenze sul magico universo della vigna e del vino: dalla natura del terreno alla esposizione al sole, dall'origine del vitigno alle tecniche d'innesto, dal tipo di coltivazione al metodo di potatura, dal periodo di raccolta alla procedura di vinificazione, dal significato della luna calante all'importanza del travaso con il vento di terra. Papà Mario custodisce gelosamente i segreti di questa sapienza antica e rinnova, amplia e consolida, i rapporti di stima e di fiducia con i viticoltori delle terre vesuviane. Egli progetta e realizza una prima importante innovazione nelle scelte di politica aziendale: passa dalla commercializzazione del vino in botti all'imbottigliamento, e così crea il marchio di un vino che nei profumi e nel corpo richiama le tradizioni più autenticamente paesane. Questo vino viene conosciuto e apprezzato in ogni angolo della provincia di Napoli. Michele, "figlio e nipote", coniugando le tradizioni trasmesse dal nonno e dal padre con i principi della moderna scienza enologica, nella convinzione che solo questo connubio può portare a perfezione il prodotto, inaugura, nel 1979, il processo di vinificazione interna e ottiene il riconoscimento del marchio DOC e IGT su tutta la produzione. E Michele, in omaggio alla continuità della storia di famiglia, sta trasmettendo il suo tesoro di esperienze alla vivida curiosità della figlia Gemma.



### MICHELE ROMANO

Ottaviano  
via Pentelete 60  
tel. + 39 081 8279722  
fax + 39 081 3382249  
www.micheleromanovini.com  
info@micheleromanovini.com

### I VINI

Vini Romano, con i suoi otto ettari di vigneti direttamente coltivati, posti all'interno del Parco Nazionale Vesuvio, rappresenta un'importante realtà vinicola legate alla produzione DOC di Lacryma Christi Bianco, Rosso e Rosato. Vengono prodotti anche Vesuvio Bianco e Vesuvio Rosso nonché gli IGT Pompeiano, Aglianico, Piediroso, Falanghina, Caprettone e Novello. Gemma è la produzione di punta dell'azienda.

**A KNOWLEDGE THAT IS BANDED DOWN BY GENERATION ON GENERATION**

The Grandfather Michele, lover of beautiful women, good wine and good food, began the commercialization of Vesuvius's typical wine in the Romano's House.

Often and in many different times of the year, he went for the vineyard to choose the best grape to make wine.

Loquacious entertainer and smart business man, he stopped by his vendors and, while tastings a good glass of wine he shared joys and pains for the results of the vintage years.

He learned all secrets of wine making, from the type of soil to sun exposure, from the wind of grape to grafting techniques, from the type cultivation to pruning methods, from harvest time to wine taming procedures.

From the meaning of "waning moon" to the importance of decanting with land breeze.

Farmer knowledge which "dad Mario" carefully preserved renewing enlarging and strengthening bonds of reciprocal esteem and trust with winemakers of the Vesuvian area. Mario realized the first important business improvement.

From commercialization of wine but we pass to bottling with the creation of distinctive trademark of typical local wine well known and appreciated all over the country.

In 1979, Michele "son and nephew" following already traced direction, inaugurates the winemaking in house by joining family traditions and contemporary enological science, and obtains the knowledge of DOC and IGT trademark for all production.

And Michele, according to continuity of the family's story, are handed down his treasure of experiences to the lively curiosity of his daughter Gemma.

Today Michele Romano Vini, with his eight hectares of wine yards directly cultivated located in Vesuvius National Park, is one of the principal winemakers of DOC Lacryma Christi, white, red and rosé, white and red Vesuvius and also Pompeiano, Aglianico, Piediroso, Falanghina, Caprettone and Novello.

MICHELE ROMANO



## PAGANO RAFFAELE



### LA CULTURA DEL BUON BERE

La nostra cantina si tramanda di generazioni l'esperienza degli antecessori nella cura e nella produzione del buon vino.

Il nostro obiettivo principale è quello di garantire ai nostri consumatori un prodotto di qualità eccellente, grazie ad una selezione attenta e accurata delle migliori uve e all'impiego delle più avanzate tecniche di lavorazione.

### I VINI

La nostra produzione comprende vini IGT quali: Aglianico, Falanghina e Greco del beneventano, Pompeiano, Piediroso e Pompeiano Coda di Volpe del Vesuvio; e vini DOC quali: Lacryma Christi del Vesuvio Rosso e Lacryma Christi del Vesuvio Bianco.



### PAGANO RAFFAELE VINI VILLA REGINA

*Boscoreale*  
via Marchesa 507  
tel. + 39 081 8591224  
paganovini@libero.it



**THE CULTURE OF GOOD DRINKING**

*Our winery is passed down from generations of predecessor's experience in the care and production of good wine.*

*Our main objective is to give our consumers a product of excellent quality, thanks to a careful and accurate selection of the best grapes and the use of more advanced techniques.*

**WINES**

*Our production includes IGT wines such as Aglianico, Falanghina and the Greek beneventano, Pompeiano, Piediroso Pompeiano and Coda di Volpe del Vesuvio, and DOC wines such as: Lacryma Christi del Vesuvio Rosso and Lacryma Christi del Vesuvio Bianco.*





### PODERE DEL TIRONE

Trecase

via Ciro Menotti 152  
tel. +39 081 8622764  
fax +39 081 8621786  
www.poderedeltirone.it  
info@poderedeltirone.it

#### «IL VINO È INSIEME PRODOTTO DELLA TERRA E DELLA MENTE DELL'UOMO»

Cantine Podere del Tirone è situata a Trecase, piccolo borgo all'ombra del Vesuvio, nasce come cantina turistica, che attraverso la produzione di vini di qualità punta a promuovere il proprio territorio di origine.

L'azienda ha una lunga tradizione, risalente ai primi anni '30, e vanta oggi la produzione di Lacryma Christi doc, rosso e bianco, Vesuvio doc, Taurasi Docg, Falanghina e Aglianico IGT.

Un amore coltivato sulle pendici del Vesuvio, che ha dato vita ad un prodotto unico, in termini di qualità delle viti, grazie all'individuazione delle caratteristiche peculiari del terreno vulcanico e alla sperimentazione di nuove tecniche di coltivazione.

La conoscenza della composizione del terreno è molto importante per la coltivazione della vite:

sabbia, argilla, limo, acidità, calcare, azoto, fosforo e potassio sono tutti elementi determinanti alla

scelta del suolo per l'impianto di un vigneto.

Punto di forza dell'azienda è il lavoro di promozione territoriale avviato dal patron Sandro Acunzo. Per sostenere vino e ambiente, oltre ad aver costruito una cantina molto accogliente, l'azienda si impegna nella creazione e promozione di nuovi itinerari turistici che prevedono soprattutto un contatto diretto con la natura:

- Escursioni presso il Parco nazionale del Vesuvio, su in alto fino al cratere, a bordo di fuoristrada e passeggiate tra i vigneti piantati nella lava dove bere un bicchiere di Lacryma Christi ha tutto un altro sapore;
- Visite con enologo in Cantina e al Museo del Vino;
- Tour per le isole del golfo su eleganti yacht con degustazioni a bordo.

L'obiettivo principale di questi tour è quello di far conoscere la storia, la cultura, il fascino e la bellezza di una regione unica: la Campania, rispondendo alla crescente domanda di turismo enogastronomico. Non solo il vino, ma anche il cibo in Campania costituisce una parte integrante della storia e della

"costruzione" del paesaggio, per questo attraverso la Cantina presentiamo un vasto programma

di degustazioni di vini abbinati a pietanze uniche, cosa resa possibile da gemellaggi con gli chef

più famosi del Golfo di Napoli.

"Coltiviamo la passione per la qualità".

**“WINE IS A PRODUCT OF THE EARTH AND OF THE HUMAN MIND TOGETHER.”**

*Podere del Tirone Cellar is situated in Trecase, a small town in the shadow of Vesuvius. It was created as a tourist wine cellar which, by producing quality wines, aims to promote the territory on which it stands.*

*The company has a long tradition which dates back to the 1930s and produces: Lacryma Christi DOC, red and white, Vesuvio DOC and Aglianico Campania IGT.*

*A love grown on the slopes of Vesuvius, which has created a unique product in terms of quality of the vines, thanks to the identifying the peculiarity of the volcanic earth and testing of new farming techniques.*

*Knowledge of the composition of the soil is very important for grape-growing:*

*sand, clay, slime, acidity, limestone, nitrogen, phosphorus and potassium are all determining factors for the choice of a suitable land for vineyard plants.*

*Strength of the company is the work area promotion launched by patron Sandro Acunzo. To support the wine and the environment, as well as having built a very cosy wine-cellar, the company engages in creating and promoting new tourist routes that provide direct contact with nature:*

- *Excursions to the National Park of Vesuvius, at the top to the crater, with the jeep and walks among the vineyards planted in the lava where drinking a glass of Lacryma Christi has a different flavor;*
- *Visits with wine expert in the wine-cellar and in the Wine Museum;*
- *Tour of the islands in the Bay of Naples on elegant yacht with tastings on board.*

*The main objective of these tours is to make known the history, culture, charm and beauty of a single region: Campania, in response to growing demand for food and wine tourism.*

*Not only wine but also food in Campania is an integral part of the story and the “construction” of the landscape, so we present the Wine-cellar through an extensive program of wine tastings paired with unique food, something made possible by twinning with the most important chefs of the Bay of Naples.*

*“We grow the passion for quality”.*



## RAGGIO DI SOLE



«BACCO AMÒ QUESTE COLLINE PIÙ DELLE NATIVE COLLINE DI NISA»

La nostra azienda nasce ufficialmente nel 2006 con l'intento di trasformare una grande passione in un'arte che non coinvolga più solo amici e parenti, ma diffonda a tutti la cultura e l'amore per alcuni prodotti tipici della nostra terra.

Il nostro sogno nasce così, dalla vigna ... alla cantina, e si estende per qualche ettaro di terreno immerso nel Parco nazionale del Vesuvio: una cornice particolare, unica nel suo genere, da sempre affascinante teatro di grandi emozioni, di cui i nostri prodotti rispecchiano il carattere e la possanza.

Consapevoli del fatto che qui l'uva ha un profumo ed un sapore inconfondibile, grazie al suolo lavico ricco di minerali, all'ottimo drenaggio ed al clima mediterraneo, abbiamo iniziato nel 2000 con una piccola produzione ad uso familiare di vino bianco e rosso, ottenuti rispettivamente da vitigni autoctoni di Caprettone e di Piediroso (localmente chiamato Per'e Palummo), presenti nel podere di famiglia alle falde del vulcano, nel piccolo comune di Trecase. In breve tempo, l'ottima qualità del nostro vino ha ottenuto non solo il favore del pubblico locale, ma anche il gratificante riconoscimento di Lacryma Christi del Vesuvio DOC.

Il desiderio di intraprendere nuovi percorsi e realizzare ulteriori progetti ha portato alla produzione di liquori e distillati: Mandarinetto, Nocino, Limoncello, Grappa di Lacryma Christi e Grappa di Lacryma Christi barricata.

### I PRODOTTI

Tutti i nostri prodotti vengono realizzati con la lavorazione di materie prime coltivate nel nostro podere: dall'uva ai mandarini, dai limoni alle noci, frutti raccolti sempre con l'entusiasmo e l'emozione della prima volta.

L'azienda vinicola, che porta il nome del più giovane componente della famiglia, il dott. Gianluca Langella, intende diffondere la cultura e la tradizione dei luoghi ai quali siamo visceralmente legati e dei quali siamo anche un po' innamorati... Da qui la scelta di presentarci al pubblico con un nome che rispecchi le nostre origini partenopee: Raggio di Sole. La filosofia di fondo che guida la giovane maison è stata fortemente voluta dal capofamiglia papà Salvatore, appassionato di enologia, che per primo ha creduto nel progetto, forte della sua pluridecennale esperienza imprenditoriale.

### VINI E DISTILLATI

Lacryma Christi rosso e bianco sono i vini DOC ottenuti dai vitigni autoctoni del Caprettone e del Piediroso, coltivati nel podere di famiglia a Trecase, alle falde del Vesuvio.

Mandarinetto, Limoncello, Nocino, Grappa di Lacryma Christi, Grappa di Lacryma Christi barricata sono i distillati che vengono realizzati con la lavorazione di materie prime coltivate nel nostro podere.



### RAGGIO DI SOLE

Torre del Greco

via Nuova Trecase 124/b

tel. + 39 081 8835033

raggiolisolegl@libero.it

**«BACCO LOVED THIS HILLS MOST OF NATIVE HILLS OF NISA»**

Our company was founded officially in 2006 with the intention of turning a passion into an art that involves not only friends and relatives, but spread to all the culture and love for some typical products of our land.

Our dream was born this way, from vineyard ...to cellar and it extends for many acres surrounded by Vesuvius National Park, a particular frame, unique in its kind, always fascinating scene of great emotion, that our products reflect the character and strongness.

Conscious of the fact that in this territory the grape has a fragrance and a unique flavor, thanks to lava ground rich in minerals, to excellent drainage and the Mediterranean climate, we started in 2000 with a small-scale family production of white and red wine, made respectively with Caprettone and Piediroso (locally called Per'e Palummo) grapes from the family vineyards, on the slopes of the Volcano, in the small town of Trecase. In short time the excellent quality of our wines has been not only the benefit of local audiences but also gratifying recognition of "Lacryma Christi del Vesuvio" DOC.

The desire to start new routes and further projects has led to the production of liqueurs and spirits: Mandarinetto, Nocino, Limoncello, Grappa Lacryma Christi and Barrique Grappa of Lacryma Christi.

**PRODUCTS**

All our products are made with the processing of raw materials grown in our farm: from grapes to the mandarins, lemons from nuts; fruit crops with the enthusiasm and emotion of the first time.

The winery is called as the youngest member of the family, Dr. Gianluca Langella, and it intends to spread the culture and traditions of the places to which we are linked and that we love ...From here the choice of presenting to the public with a name that reflects our neapolitan origins: "Raggio di Sole". Basic philosophy that guides the young maison was strongly desired by the householder, Salvatore, passionate about enology, who first believed in the project and building on its decades-long business experience.

**WINE AND DISTILLED**

Lacryma Christi Red and White wines are made from Caprettone and Piediroso grapes, grown in the family farms aTrecase, on the slopes of Vesuvius.

Mandarinetto, Nocino, Limoncello, Grappa Lacryma Christi and Barrique Grappa of Lacryma Christi are the distilled made processing the raw materials grown in our farm.



## SANNINO

### UNA LEGGENDA IN VINO

Narra la leggenda che Lucifero plasmò il Golfo di Napoli rubando un pezzetto di Paradiso. Le lacrime che Gesù, addolorato per il furto, riversò sul vulcano, impreziosirono la terra. Così la fertilità del suolo rende l'area vesuviana terra di grandi vini, rinomati da migliaia di anni. L'area di coltivazione, inserita nel Parco nazionale del Vesuvio, è divisa in due parti: una comprende il colle oltre i 200 metri, caratterizzata da terreni in pendio, e l'altra è sul versante sud-orientale del vulcano, i cui terreni sono meglio esposti.

La vite alligna in entrambi i versanti, ed i vitigni che maggiormente traggono beneficio da questa casuale perfezione di clima e terra sono il Piediroso e l'Aglianico, che insieme danno corpo al Lacryma Christi rosso DOC, e l'antichissimo vitigno Coda di Volpe che, con la Falanghina, produce il Lacryma Christi bianco DOC.

### L'AZIENDA E I PRODOTTI

La famiglia Sannino, che vive e lavora ad Ercolano, la fertile terra vesuviana, area di grandi vini rinomati da secoli, ha deciso di investire sul proprio territorio tutta l'esperienza vinicola che da lungo tempo li contraddistingue.

Convinti che non basta avere un buon uvaggio per ottenere prodotti di qualità, i Sannino hanno creato una serie di vini, autoctoni e non, dalla lunga tradizione.

Con la loro sapiente esperienza e le tecniche di produzione più all'avanguardia per garantirne l'alta qualità, essi hanno prodotto alcuni vini "storici" del Vesuvio, come il Lacryma Christi rosso DOC e Lacryma Christi bianco DOC, od altri tradizionalmente presenti nell'area, come il Piediroso Pompeano o la Falanghina Pompeano, entrambi IGT.



### SANNINO

Ercolano

via Semmola 146

tel. + 39 081 7394630

fax + 39 081 7322060

[www.sanninovini.com](http://www.sanninovini.com)

[info@sanninovini.com](mailto:info@sanninovini.com)

### LACRYMA CHRISTI ROSSO DOC

### LACRYMA CHRISTI BIANCO DOC

Vini storici del Vesuvio prodotti di alta qualità realizzati con sapiente esperienza e tecniche all'avanguardia.

### AGLIAIA

Grappa ottenuta da vinacce di Lacryma Christi del Vesuvio distillate a bagnomaria con il tradizionale alambicco in rame.

**THE CULTURE**

The legend tells the story of Lucifer who forged the Gulf of Naples, stealing a little piece of Paradise. So, an upset Jesus, so due to the theft, he shed his tears over the volcano, making the land around so precious. This is what has supposed to have made the surrounding land so fertile, and making it such a perfect for great wine making, renowned for years.

This cultivation area, now part of the "Parco Nazionale del Vesuvio", is divided in two parts: one includes the hillside which is 200 metres above sea level, characterized by slope terrains, and the other part is located on the south-east side of the volcano, in fact this area is better exposed to light.

The vine is lined up on both sides, and the ones that make the most benefit from this casual climate and terrain perfection are the "Piedirosso" and "Aglianico" quality, which both give the density to the "Lacryma Christi rosso DOC" wine; and the very old vine "Coda di Volpe" which, together with the "Falanghina", produce the "Lacryma Christi bianco DOC".

**THE FIRM**

The Sannino family live and work in Hercolaneum, where the fertile soil of the Vesuvius produces great renowned wines throughout the centuries, and so, they decided to invest in their territory all of their long term experience.

They are sure that simply having a good quality grape is not quite enough to guarantee quality products; the Sannino family have produced a traditional line of wines, some of which autochthonous. Using their experience wisely, and with the help of the most modern production techniques to assure top quality, the Sannino family have bottled some of the great historical wines of the Vesuvius area, like "Lacryma Christi rosso DOC" and "Lacryma Christi bianco DOC", and also other traditionally famed wines of the area like the "Piedirosso Pompeiano" or the "Falanghina Pompeiana", both certified IGT.

The Sannino family wine firm is proud of their products and, with the commitment and perseverance in their work are intentioned to increase furthermore their range of quality wines.

SANNINO



## SORRENTINO



### UNA STORIA DI PASSIONE ENOLOGICA

L'Azienda Vinicola Sorrentino; una storia di passione enologica con protagonisti unici: una famiglia con la viticoltura nel DNA, un suolo bruciato dal sole e riscaldato dalle periodiche colate laviche del Vesuvio, un vino dalle origini leggendarie.

Il romanzo della Lacryma Christi Sorrentino e degli altri grandi vini vesuviani è scritto dalle mani di una natura generosa e impetuosa, e proseguito per decenni da una famiglia entusiasta e tenace che ha saputo assecondare un territorio fecondo di frutti preziosi. Dall'esperienza compiuta nell'800 dagli avi di famiglia, gli attuali titolari dell'azienda hanno ereditato l'amore per la produzione dei vini vesuviani; Paolo Sorrentino e suo figlio Giuseppe hanno ricevuto in dono dal passato la stessa devozione per la terra ed i vigneti di famiglia, ed un'analogha dedizione alla magica arte del Fare Vino.

Come un retaggio cromosomico, l'antica sapienza si è trasmessa per generazioni legando il nome dei Sorrentino allo stato di grazia dei vini vesuviani di qualità.

Da alcuni anni ormai, nuovi avvincenti capitoli hanno visto la luce alle falde del Vesuvio: per l'Azienda Sorrentino è arrivato il tempo dei premi e riconoscimenti nazionali, dell'apprezzamento dei mercati europei e d'Oltreoceano e della sfida delle più avanzate procedure di vinificazione raccolta dall'ultima generazione.

### LA FILOSOFIA

Le antiche radici continuano a rivestire un ruolo importante nella filosofia dei Sorrentino, ma non inibiscono capacità di sperimentare ed innovare, l'Aglianico Pompeiano, imbottigliato nel gran vino Don Paolo. È un esempio di raro equilibrio enologico tra una cura meticolosa nella coltura della vite ed un lavoro impeccabile in cantina.

L'incrocio di uve indigene e nazionali, metodi di coltivazioni, altitudini delle viti, tecniche di vinificazione tradizionali e moderne, tipi di legno, dimensioni ed età delle botti, rendono l'Azienda Sorrentino una delle cantine italiane più attive nella ricerca della produzione di qualità.

La raccolta manuale dell'uva in cassette forate, la cura amorevole delle piante, il silenzio in cui avviene l'affinamento in botte, sono gesti di sapienza antica che appartengono ai secoli passati. La tecnologia delle diraspatrici, della filtrazione, del rimontaggio, la scientificità dei trattamenti di viticoltura, il lavoro enologico di laboratorio dell'azienda Sorrentino sono invece la naturale evoluzione di una passione che anticipa i tempi e mette a profitto le tecniche più avanzate di vinificazione. Per proseguire e divulgare la qualità di un Vino da leggenda.

AZIENDA VINICOLA  
*Sorrentino*

### SORRENTINO

Boscotrecase  
via Casciello 5  
tel./fax + 39 081 8584963  
www.sorrentinovini.com  
info@sorrentinovini.com

### LA PRODUZIONE ENOLOGICA

Gli estimatori della produzione enologica dei Sorrentino sono passati da un ristretto novero di estimatori del secolo scorso ai successi internazionali di oggi. I metodi di vinificazione si sono adeguati alle più moderne procedure, ma la passione è rimasta immutata.

## THE COMPANY

Sorrentino's wine company; a story of passionate wine-making with unique characteristics: a family having viticultural DNA, a sunburnt ground fertilized with periodical lava flows from Vesuvio, the Mount Vesuvius, and a wine with legendary origins. Sorrentino's Lacryma Christi and other great Vesuvian wines are like a story written by the hand of a fertile and violent Nature, that has gone on for decades thanks to an enthusiastic and tenacious family who knew how to support a territory so rich in precious fruits.

The present company's owners inherited from their ancestors (whose experience ripened during the whole XIX Century) the love for Vesuvian wines and for their production. Paolo Sorrentino and his son Giuseppe received a rare gift from the past: devotion for the family's land and vineyards, and a similar passion for the magical art of wine-making. As a genetic heritage, the ancient wisdom, transmitted for generations, has linked the Sorrentino name to state of the art Vesuvian wines.

Over recent years, fascinating new chapters of this story saw the light at the foot of Vesuvio: it was time for the Sorrentino Company to receive national awards and recognition, and to make themselves appreciated in Europe and around the world. Now it is time for the most innovative wine-making technologies, a challenge set by the last generation of Sorrentinos and taken up by the latest.

Oenological production connoisseurs, passionate for Sorrentino's jewels, Lacryma, Passito and the other great wines, grew from a little group, in the last century, to a great number, world-wide, in the present day. At the same time, even if the wine-making methods now use modern processes, the passion is still untouched.

## PHILOSOPHY

Age-old roots still play an important role in Sorrentino's philosophy, but they have not stopped the ability of experimenting and innovating: the Aglianico Pompeiano variety, bottled in the great wine Don Paolo, is a rare example of oenological balance: between a meticulous wine-making and an impeccable work in the cave.

The crossover of indigenous and national grapes, cultivation methods, vines height, traditional and modern vinification techniques, wood barrel types, and various kinds of bottle ageing, make Sorrentino's Company one of the most active Italian caves, searching for a quality production. Grapes manual harvesting in pierced boxes, loving care of the plants, silence in barrel refining process, are gestures of an ancient knowledge belonging to the past centuries.

On the contrary, filtration, oenological work in laboratories, are the natural evolution of a precursory passion taking advantage of the most modern technical knowledges. All this is made to spread a legendary quality wine.

## VINEYARD

The locations of the vineyards in concert with the terrace cultivation - crossing the sides of the Vesuvian profile - make it possible to expose the vines uniformly to the sun, from which derives the innate, extra-ordinary characteristics of these wines. In addition to the importance of the sun in Vigneti Sorrentino growing, the peculiarity of Lacryma and other productions resides in the exceptional ground characteristics. The Vesuvian region is the most extended volcanic area in continental Europe, if we count active explosive volcanoes, even dormant. Several grape varieties grow on this soil and Sorrentino's company derived the best result from this huge choice. The volcanic soil, amazingly soluble and sandy is - by its nature - impenetrable to parasites like the dreadful Fillossera (microscopic insects nourishing on lymph, sucked from the roots of the plants). Thanks to these benefits, Sorrentino's company succeeded to realize, in this area, a natural reproduction of vines, without having recourse to autochthonous vine-grafting on American, Fillossera-resistant plants. Acting like this, Paolo Sorrentino and his son Giuseppe managed to be innovative pioneers without neglecting tradition, and realized lots of viticultural varieties always different and, at the same time, with the same exceptional quality. The crown jewel of the farm's lands is Vigna Lapillo, one of the Vesuvius crater's nearest estates, producing an inestimable-flavoured "cru": the exclusive "Vigna Lapillo" Lacryma Christi. The geologic conformation of Vesuvian slopes, the rare characteristics of volcanic soil and a marvellous microclimate make the Azienda Sorrentino's territory one of Italy's most interesting viticultural areas, with a traditional inclination and a great potential, not yet fully developed.





### TERRE DI SYLVA MALA

Boscotrecase  
via Fruscio 2  
tel. + 39 081 8289480  
fax + 39 081 5298492  
www.terredisylvamala.it  
info@terredisylvamala.it

### IL NETTARE DEGLI DEI...

L'azienda Terre di Sylva Mala nasce dalla continuità delle tradizioni vitivinicole del territorio circumvesuviano, tramandate ormai da circa 2000 anni. Sylva Mala è l'antico nome dato nel medioevo a queste zone, all'epoca coperte dai boschi cresciuti in seguito all'eruzione del 79 d.C. che distrusse le vicine Ercolano e Pompei.

Infatti l'area in cui è collocata l'azienda dista un chilometro dalle antiche resta di Pompei ed è situata al centro del golfo di Napoli ricadendo all'interno dei perimetri del Parco nazionale del Vesuvio. La sua estensione è di 8 ettari, coltivati rigorosamente secondo i parametri dell'agricoltura biologica. Terre di Sylva Mala si pone in un abbraccio ideale tra la millenaria tradizione romana e quella viticola vesuviana, già decantata da Plinio il Vecchio.

Il nostro obiettivo è la qualità assoluta che perseguiamo attraverso pratiche enologiche leali e moderne, sebbene la vinificazione resti comunque legata alla tradizione.

### I VINI...

Le caratteristiche organolettiche, i profumi intrinseci delle nostre uve derivano dalla unicità della posizione geografica, dal microclima, dalla composizione e conformazione del terreno di origine vulcanica e non ultimo dall'esposizione solare.

La vinificazione accurata e moderna, interamente svolta in azienda con pratiche enologiche leali e costanti atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche di qualità, resta legata alle tradizioni. Il prodotto del nostro vigneto, frutto di accurata selezione e cura, rappresenta il miglior risultato del nostro lavoro ed il fiore all'occhiello della nostra azienda, consigliato per una clientela decisamente esigente e attenta.

I nostri vini dal carattere forte, dal gusto corposo, dal cloro e dai profumi tipici delle nostre zone, nascono dall'assoluta vinificazione di vitigni autoctoni del comprensorio vesuviano: il Piediroso e la Coda di Volpe.

### PIEDIROSSO POMPEIANO

Si presenta di un colore rosso rubino particolarmente intenso con unghia violacea, profumo netto estremamente fruttato con sentori di mora e ribes, e piacevole sfumatura speziata; con struttura armonica ed equilibrata.

### CODA DI VOLPE POMPEIANO

Ha colore giallo oro intenso con riflessi verdi, profumo ampio, intenso e complesso con piacevoli note mandorlate; strutturato al palato con complessa e fine freschezza.

**THE NECTAR OF THE GODS...**

The firm Terre di Sylva Mala is born from the continuity of the vine growing traditions of the vesuvian territory, that have been handing down by now for about 2000 years. Sylva Mala is the ancient name given in the Middle Ages to these zones after they were covered from the woods grown following the eruption of the 79 d.C. that destroyed the near Ercolanos and Pompeii. In fact the area in which the firm is situated, is only one kilometer from the ancient ruins of Pompeii, and at the same time in the center of the gulf of Naples, inside the perimeters of the National Park of the Vesuvius. Its extension is of 8 hectares, cultivated rigorously according to the parameters of the biological agriculture. Terre di Sylva Mala is set in an ideal embrace between the millennial Roman tradition and vesuvian vine growing, already known and settled by Plinio the Old one. Our objective is the absolute quality that we pursue through loyal and modern enological practices, although the wine-making stays tied up however to the tradition.

**THE WINES...**

The characteristics and the perfumes of our grapes derive from the oneness of the geographical position, from the microclima, from the composition and conformation of the volcanic origin of the soil and at the last by the solar exposure. The accurate and modern wine production, entirely performed in our firm, confer to our wines their peculiar characteristics of quality, as the result of accurate selection and care, recommended for a demanding and careful clientele. Our wines are characterized by a strong character, a full-bodied taste, typical colors and perfumes of Vesuvian territory, as the result of the absolute wine-making of autochthonous vines of the vesuvian district: the Piedirosso and the Aglianico for red wines; the Coda di Volpe and the Falanghina for white wines.

**Piedirosso Pompeiano I.G.T**

It has a colour red particularly intense ruby with fingernail purplish, clean perfume extremely yielded with signs of blackberry and currant and pleasant spiced tone; with harmonic and balanced structure.

**Coda di Volpe Pompeiano I.G.T.**

It has a colour yellow intense gold with green reflexes, ample perfume, intense and complex with pleasant taste of almond; structured to the palate with complex and freshness end.

TERRE DI SYLVA MALA



## TIONERO



### TIONERO

Trecase  
via Cifelli 10  
tel. + 39 081 8581434  
fax + 39 081 5363612  
www.tionero.com  
info@tionero.com

### I ROSSI CAMPANI

Alle pendici del Vesuvio, nelle vicinanze dell'antica città di Pompei, nel cuore del Parco Nazionale, si estendono i vigneti del Tionero.

Terra generosa, derivata dalla degradazione di cenere, lapilli e pomice eruttati nei secoli dal Vesuvio è particolarmente ricca di microelementi che donano all'uva specifiche caratteristiche organolettiche che ne identificano l'unicità. Il clima mite contribuisce anch'esso, alla corretta maturazione delle uve.

La famiglia Tione, da sempre si dedica con la stessa passione, tramandata da generazioni, alla coltivazione di un unico vitigno col quale produce il Tionero.

Ogni fase della produzione, dalla selezione delle uve per la vinificazione, all'invecchiamento in barriques di rovere che ne caratterizza la sua unicità, è seguita e controllata scrupolosamente, per ottenere il prestigioso Tionero, vino di qualità superiore. Non è un caso che il cognome della famiglia, coincida con il nome di Tione, madre di Dioniso, corrispondente, nella mitologia romana, a Bacco, dio del vino e dei vizi al quale erano dedicati i baccanali: riti propiziatori. Nell'iconografia classica, infatti, il dio romano, appare raffigurato con un calice in mano e con in testa, una corona di foglie di uva.

Ed ancora il suffisso nero, dal nome di Nerone, l'imperatore dell'antica Roma, al quale vengono riconosciute qualità artistiche, le stesse che si riscontrano nella vinificazione del Tionero prodotto a regola d'arte dai fratelli Tione concentrati ad offrire al mercato una ed una sola qualità di vino.

### TIONERO ROSSO CAMPANIA

IGT di qualità superiore, è ottenuto da Aglianico e Piediroso, invecchiato in barriques. Ha colore rosso rubino, profumi tipici della frutta rossa matura, leggermente speziato, gusto caldo, rotondo e persistente. Da abbinare con carni alla brace, zuppe forti e formaggi stagionati.

### THE CAMPANIA'S RED WINES

On the slopes of Vesuvius, near the ancient city of Pompeii, in the heart of the Vesuvius National Park, extending the vineyards of Tionero.

Generous ground, derived from the degradation of ash, lapilli and pumice erupted from Vesuvius over the centuries is especially rich in microelements that give to grapes special and unique characteristics. Mild climate also contributes to proper ripening of the grapes.

Tione Family, have always been dedicated with the same passion, handed down from generation, to cultivation of a single vine used to produce "Tionero".

Each production stage, from selection of grapes for winemaking to aging in oak barrels that characterizes its uniqueness, is followed and strictly monitored to achieve the prestigious "Tionero", wine of superior quality. It is no coincidence that the surname of the family coincides with the name of Tione, mother of Dionysus (Bacchus to Romans) god of wine and vices to which they had dedicated the Bacchanal: propitiatory rites. In the Classic iconography, the Roman god, it is represented with a glass in his hand and a crown of grape leaves on his head.

Still having the suffix "Nero", by the name of Roman emperor Nerone, which are recognized as art, the same that are found in the winemaking of Tionero product in accordance with best practice by brothers Tione, concentrated to offer to the market only one quality of wine.

### TIONERO ROSSO CAMPANIA

IGT Wine of superior quality, is made from Aglianico and Piediroso, aged in barriques. It has ruby red color, aromas typical of ripe red fruit, slightly spicy, hot taste, round and persistent. To match grilled meat, spices soups and mature cheese.



## VESEVUS



### LA MAGICA ARTE DEL FARE VINO

La famiglia Sorrentino profonde da generazioni una grande passione nella coltivazione dei vigneti sul Vesuvio, il Vulcano che domina il golfo di Napoli. Il ricordo di questa passione vinicola ha motivato la nascita di Vesevus, in cui il legame con la terra continua ad esprimersi con la sublime arte del Vino. Nel 2000, Giuseppe Sorrentino, al fianco del padre Paolo nel produrre un' apprezzata Lacryma Christi, crea Vesevus, la nuova identità del vino vesuviano di pregio. I 20 ettari di vigneti Vesevus giacciono alle falde del Vesuvio a Boscotrecase, l'antica Sylva Mala, in luoghi intrisi di arte e cultura, ed in un territorio desiderabile per conformazione ed esposizione al sole. Grazie all'origine vulcanica della terra, al clima unico e all'irradiazione uniforme, la vite si esprime al massimo, donando ai vini Vesevus gusti vivaci e note fruttate.

### I VIGNETI

I vitigni vesuviani hanno affascinato poeti e scrittori, e deliziato con i loro frutti gli intenditori del gusto. I vigneti Vesevus, i più alti sulle pendici del vulcano (600 mt. Slm) sono un patrimonio enologico inestimabile.

Piedirosso e Coda di Volpe, vitigni autoctoni, sono simboli di una storia che risale dalle leggendarie colture della Magna Grecia fino alle ultime generazioni e danno vita ai nostri Lacryma Christi DOC e Vesuvio DOC in versione rosso e bianco. A pochi passi dalle rovine dell'antica Pompei, nasce la Falanghina Pompeiana, vitigno di origine romana, che da vita all'omonimo bianco IGT.

### VESEVUS

Il nostro marchio nasce dalla stilizzazione di uno dei più famosi paesaggi al mondo: il golfo di Napoli dominato dal suo Vulcano. La scelta del nome Vesuvius riafferma il legame col territorio e ci rende portavoce di un patrimonio enologico in piena evoluzione. L'immagine del Vesuvio sorvola ogni confine e richiama ad una terra magica, ricca di fascino e gioia di vivere. Vesevus porta con sé l'energia e il fuoco, la tradizione secolare unita ad un nuovo entusiasmo, che forgiano la nostra identità.



### VESEVUS

Boscotrecase  
via Rio 20

tel./fax + 39 0818584963  
www.vinivesevus.com  
info@vinivesevus.com

### LA NOSTRA PASSIONE

Vesevus è creazione di una cultura enologica che esalti qualità e territorio; gioia nel produrre vino, pura espressione della nostra passione; evoluzione della viticoltura, dalla tradizione al brand managing.

**THE MAGICAL WINEMAKING ART**

Sorrentino Family cultivate, from generations, with great passion their own vineyards on Vesuvius, the volcano that dominates the Bay of Naples. The memory of this passion explained the birth of Vesevus, where the link with ground continues to speak with the sublime art of wine. In 2000, Giuseppe Sorrentino, alongside his father Paolo in production of a popular Lacryma Christi, creates "Vesevus", the new identity of the prestigious vesuvian wine. The 20 hectares of Vesevus vineyards extend on the slopes of Vesuvius in Boscotrecase, the old Sylva Mala, in places that reveal art and culture, and in a best area for conformation and sun's exposure. Thanks to the volcanic soil, climate and uniform irradiation, the vine makes up to giving Vesevus wines tastes lively and fruity notes.

**VINEYARDS**

The Vesuvian vineyards have fascinated poets and writers and delighted with their fruit connoisseurs of taste. The Vesevus vineyards, the highest on the slopes of the Volcano (600 mt. slm) are an invaluable heritage wine.

Piedirosso and Coda di Volpe, autochton grape varieties, are symbols of a history that dates from legendary culture of Magna Graecia to the latest generations and give life to our Lacryma Christi Vesuvio DOC and Vesuvio DOC Red and White. A short walk from the ruins of ancient Pompeii, born "Falanghina Pompeiana", a vine of Roman origin, which gives life to its white wine.

**VESEVUS**

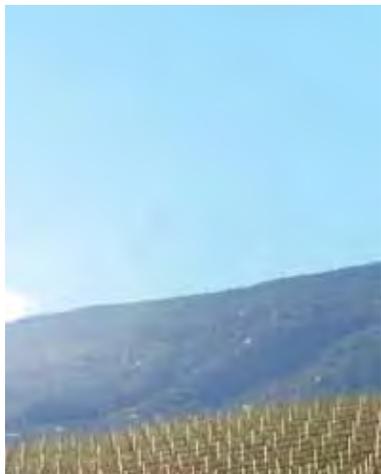
Our brand was born from the stylization of one of the most famous landscapes in the world: the Gulf of Naples, dominated by its Volcano. The choice of name "Vesuvius" reaffirms the link with the territory and makes us advocates of a winemaking heritage in full evolution. The image of Vesuvius over every border, and draws to a magical land, full of charm and joy of living. Vesevus brings with it the energy and fire, the old tradition combined with a new enthusiasm, which shape our identity.

**OUR PASSION**

Vesevus is creating a wine culture that enhances quality and territory, blessed to make wine, pure expression of our passion; evolution of viticulture, from tradition to brand managing.

VESEVUS





### VIGNA PIRONTI

San Giuseppe Vesuviano  
cortile Ammirati 13B  
tel. + 39 081 8271972  
fax + 39 081 8210704  
www.vignapironti.it  
info@vignapironti.it

### IL VINO È LA POESIA DELLA TERRA

In due tenute, una di dieci ettari situata alle falde del Vesuvio con un vigneto che risale in buona parte alla fine del 1800, l'altra di circa quattro ettari, situata nella zona orientale del Vesuvio con splendida vista mare, la nostra azienda è dedicata alla produzione di vini con la stessa passione e cura di un tempo. I nostri vini regalano l'armonia dei mille profumi delle falde del Vesuvio ed il gusto ineguagliabile che nasce da decenni di ricerca.

Queste sono le premesse del nostro Lacryma Christi, vino prezioso e singolare che beneficia del particolare terroir presente nella ristretta localizzazione pedemontana dei quindici comuni vesuviani. Far riscoprire, apprezzare ed amare questo prodotto unico è la nostra missione. Alla tradizione del Lacryma Christi si è affiancata l'innovazione e la sperimentazione di moderne tecniche atte alla produzione di varianti peculiari di Aglianico e Falanghina, apprezzati per la loro struttura equilibrata ma di grande intensità.

### I VINI

#### *Lacryma Christi del Vesuvio Rosso Doc*

Ottenuto dalla vinificazione di uve Piediroso e Aglianico. Dal colore rosso rubino, presenta intenso profumo di frutti rossi con note speziate, dal gusto morbido e vellutato. Ideale per carni rosse, arrostiti, primi piatti elaborati e formaggi non troppo stagionati.

#### *Lacryma Christi del Vesuvio Bianco Doc*

Ottenuto dalla vinificazione di uve Coda di Volpe. Dal colore giallo paglierino, presenta profumo floreale fine e delicato, dal gusto fresco e morbido accompagna tutte le pietanze marinare e i formaggi freschi.

#### *Aglianico Igt*

Ottenuto dalla vinificazione in purezza di uve Aglianico. Dal colore rosso intenso, presenta gradevole profumo di frutti di bosco con accenti floreali di rosa rossa, dal gusto secco, equilibrato e di corpo. Ideale per minestre, carni bianche e rosse e formaggi.

#### *Falanghina Igt*

Ottenuto dalla vinificazione di uve Falanghina. Dal colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, profumo fresco e caratteristico, gusto secco e lievemente acidulo. Molto versatile, si presta bene come aperitivo, piatti di pesce o crostacei.

### CARPINO E CINEREO DOC

Il Carpino DOC è un vino ottenuto dalla vinificazione di uve Piediroso e Aglianico ed invecchiato in barrique.

Bellissimo colore rosso rubino, presenta intenso profumo di frutta rossa, dal gusto morbido e vellutato.

Accompagna tutte le pietanze di carni e formaggi non troppo stagionati.

Il Cinereo DOC è ottenuto dalla vinificazione di uve Coda di Volpe, Crapettone, Falanghina ed affinato in barrique.

Dal colore giallo paglierino, presenta profumo floreale fine e delicato, dal gusto fresco e morbido, accompagna tutte le pietanze marinare ed i formaggi freschi.

**WINE POETRY**

*It was a cool spring morning at the end of 19th century and the Pironti Duke was sitting on the meadow of his farm on the Vesuvius slopes. He was looking at the sea, that wonderful blue of the waters of gulf of Naples, from which a light breeze was blowing, and the thought was carrying him trough the stages of his life. The youth spent in those uncontaminated places in symbiosis with nature, the adult age with the harshness of the work done in those lands and the sweetness of the first loves, the maturity, that was seeing him as happy father and severe administrator of that valuable property. Suddently grew in him the wish to create something immortal, he felt that volcanic soil, fertile and hot, could have generated something unique. The day after he planted the first grape of the Pironti Vineyard.*

*The tradition continues today, with the same passion and devotion of the old times, in the farm that stretches for ten hectares, and the wine that is produced make us a present of the harmony made by the thousand fragrances of the foot of the Vesuvius and of the taste without equal that arises from decades of research.*

*These are the premises of our Lacryma Christi, precious and singular wine that benefits by the particular terroir of the little strip of the fifteen communes around the Vesuvius. Make people rediscover, appreciate and love this unique product is our mission over the limits of the restricted local panorama.*

*The tradition of Lacryma Christi has been exploited with the innovation and the experimentation of modern techniques for the production of peculiar variants of Aglianico and Falanghina, appreciated for their balanced and very intense structure.*



## VILLA DORA



### VILLA DORA

Terzigno

via Bosco Mauro 1  
tel. + 39 081 5295016  
fax + 39 081 8274905  
www.cantinevilladora.it  
info@cantinevilladora.it

### NATURA, TRADIZIONE E INNOVAZIONE

Villa Dora è immersa nello straordinario paesaggio del Parco Nazionale del Vesuvio, tra le distese verdi e gialle ondeggianti al vento della pineta e delle ginestre, con il rosso della valeriana e le oltre venti specie di orchidee spontanee che colorano i crinali. Una tenuta di 13 ettari che si estende ad un'altitudine di 250 metri, soleggiata e ventilata, su terreni ricchi di minerali per la presenza di roccia lavica e lapilli. Tutti i vigneti hanno esposizione sud-ovest, e da questi vengono coltivate le uve Piedirosso e Aglianico del Vesuvio per ottenere il Lacryma Christi rosso DOC e le uve Coda di Volpe e Falanghina per il Lacryma Christi bianco DOC. L'agricoltura a conduzione biologica (certificata dal Consorzio nazionale per il controllo dei prodotti biologici CCPB) consente di ottenere uve di qualità per produrre vini eccellenti, realizzando autonomamente l'intero ciclo produttivo dai propri vigneti.

### PER APPASSIONATI E COLLEZIONISTI DEL VINO

Quando la famiglia Ambrosio acquistò la proprietà esistevano già i vigneti coltivati a Piedirosso, Aglianico, Falanghina e Coda di Volpe. Le viti erano vecchie e sfruttate, le tecniche di produzione erano antiquate e si badava alla quantità più che alla qualità. Da allora tutti i vigneti sono stati ristrutturati e la produzione è stata drasticamente ridotta a circa 1,5 kg per pianta. Già dalla prima vendemmia, nel 2001, i risultati sono stati incoraggianti. Oggi i vini Villa Dora sono disponibili in quantità limitata, ricercati da intenditori e appassionati; vengono prodotte appena 25.000 bottiglie di Gelsonero, 10.000 bottiglie di Vigna del Vulcano e 10.000 bottiglie di Forgiato (solo nelle grandi annate).

La terra, la passione e la volontà di produrre il vino non sono sufficienti: c'è bisogno di grande esperienza. Per Villa Dora è stato fondamentale l'incontro con Roberto Cipresso, fondatore della Winemaking di Montalcino, che ha messo a disposizione la sua esperienza in ogni fase della produzione lavorando a stretto contatto con gli Ambrosio e con il personale di Villa Dora.

### I VINI

#### *Vigna del Vulcano*

Lacryma Christi del Vesuvio bianco DOC ottenuto da uve Coda di Volpe e Falanghina, diraspate e pigiate in maniera soffice.

#### *Gelsonero*

Lacryma Christi del Vesuvio rosso DOC ottenuto da uve Piedirosso e Aglianico del Vesuvio vendemmiate nella prima decade di ottobre.

#### *Forgiato*

Il vino di punta dell'azienda è un Lacryma Christi del Vesuvio rosso DOC. Il Forgiato è una vera sfida perché richiede la massima attenzione in tutte le fasi della produzione. Le uve vengono diradate in campagna e, dopo un'attenta selezione dei grappoli, vengono diraspate e pigiate in maniera soffice, macerate in serbatoi inox, poi fermentate, per 12 mesi, in botti piccole di rovere francese.

**NATURE, TRADITION AND INNOVATION**

Villa Dora is immersed in the extraordinary landscape of the Vesuvius National Park, between the green and yellow to swaying in the wind of pine forest and of brooms with the red valerian and over twenty species of orchids that color the slopes. An estate of 13 hectares that extends to an altitude of 250 meters, sunny and breezy, with soil rich in minerals in the presence of lava stones and lapilli. All the vineyards are exposed to the south-west, and from these are grown grapes Piedirosso and Aglianico del Vesuvio for Red Lacryma Christi DOC and grapes Coda di Volpe and Falanghina for White Lacryma Christi DOC. Organic agriculture (certified by the National Consortium for the control of organic products CCPB) allows to obtain quality grapes to produce excellent wines, making themselves the whole production from its own vineyards.

**FOR COLLECTORS AND LOVERS OF WINE**

When the Ambrosio family bought the property were already cultivated vineyards of Piedirosso, Aglianico, Falanghina and Coda di Volpe. The vines were old and used, the production techniques were outdated, was more the quantity than quality. Since then, all the vineyards have been restored and production has been drastically reduced to about 1.5 kg per plant. Already from the first vintage in 2001, the results were encouraging. Today Villa Dora wines are available in limited quantities, sought by connoisseurs and lovers. The wines are produced only 25,000 bottles of "Gelsonero", 10,000 bottles of "Vigna del Vulcano" and 10,000 bottles of "Forgiato" (and only by best vintages).

The ground, the passion and desire to produce wine are not enough: we need a lot of experience. For Villa Dora was crucial meeting with Roberto Cipresso, founder of Winemaking of Montalcino, which has made available its experience in every phase of production by working closely with Ambrosio and the staff of Villa Dora.

**WINES**

**Vigna del Vulcano**

"Lacryma Christi del Vesuvio DOC" White wine made from grapes Coda di Volpe and Falanghina, destemmed and pressed in a soft way.

**Gelsonero**

"Lacryma Christi del Vesuvio DOC" Red wine made from grapes Piedirosso and Aglianico del Vesuvio, harvested in the first decade of October.

**Forgiato**

Top wine of the Company, Forgiato is a "Red Lacryma Christi del Vesuvio DOC". "Forgiato" is a real challenge because it requires great care at all stages of production. The grapes are thin in the countryside and, after a careful selection of grapes, are crushed and destemmed in a soft, macerated in stainless steel tanks, then fermented for 12 months in small barrels of French oak.



## VILLINO REA



### I ROSSI CAMPANI

L'azienda Villino Rea, situata a cinque chilometri dagli scavi archeologici di Pompei, a 150 metri sul livello del mare, produce il vino Lacryma Christi, un prestigioso vino dal nome leggendario: si narra che Dio commosso dal meraviglioso panorama che si gode dalla sommità del Vesuvio, pianse e dove caddero le sue lacrime nacque la vite del Lacryma Christi.

In realtà questo vino è la continuità di quello che nei tempi antichi, producevano i monaci di un famoso convento posto alle pendici del Vesuvio... Si racconta che essi lo ottenevano raccogliendo le uve mature al punto tale da far stillare una lacrima di zucchero, perciò Lacryma, a cui si è aggiunto Christi per il fatto religioso e per la bontà qualitativa del vino stesso.

### LACRYMA CHRISTI DEL VESUVIO

Il Lacryma Christi del Vesuvio di Villino Rea è interamente prodotto sul territorio di Trecase, comune che tra i tanti dell'area di produzione di questo vino è senza alcuna ombra di dubbio, posizionato nella fascia più alta a livello qualitativo per esposizione e tradizione vitivinicola. La qualità eccelsa di questo vino è garantita non solo dal riconoscimento D.O.C. (secondo il DPR 13-01-19839) ma soprattutto dalla competenza, dall'amore e dalle cure che solo il contadino produttore possono dare.



### VILLINO REA

Trecase  
via Vesuvio 131  
tel./fax + 39 081 8618323  
villinorea@alice.it

### LACRYMA CHRISTI DEL VESUVIO ROSSO E BIANCO

L'amore del contadino per la terra, la competenza e la cura nella selezione delle uve, l'orgoglio dell'imbottigliatore, hanno concorso a produrre i due vini DOC dell'azienda ottenendo un risultato ottimale e di passione.

**CAMPANIA RED WINES**

The company Villino Rea, located five kilometers from the archaeological excavations of Pompeii, at 150 meters above sea level, produces wine Lacryma Christi, a prestigious wine that has a legendary name: tale said that God cried, moved by the beautiful landscape that you can enjoy from the top of Vesuvius, and his falling tears became Lacryma Christi.

Really, this wine is the continuity of what the monks of a famous monastery placed on the slopes of Vesuvius, produced in ancient age... They made this wine by taking the mature grapes from wich a tear of sugar drop. So to word "Lacryma" was added "Christi" for religious and goodness of the wine itself.

**LACRYMA CHRISTI DEL VESUVIO**

Lacryma Christi del Vesuvio of Villino Rea is produced entirely in the territory of Trecase, town among many of the production area of this wine, is located, without doubt, in higher-quality exposure strip. The excellent quality of this wine is guaranteed not only by the DOC (according to the DPR 13-01-19839) but above all the competence and by love, care that only by the passionate peasant can make.

**LACRYMA CHRISTI DEL VESUVIO RED AND WHITE**

The love of the peasant for the ground, the responsibility and care in the selection of grapes, the pride of winemaker combine to produce the two DOC wines of Villino Rea keeping an optimal and strong passionate result.

VILLINO REA



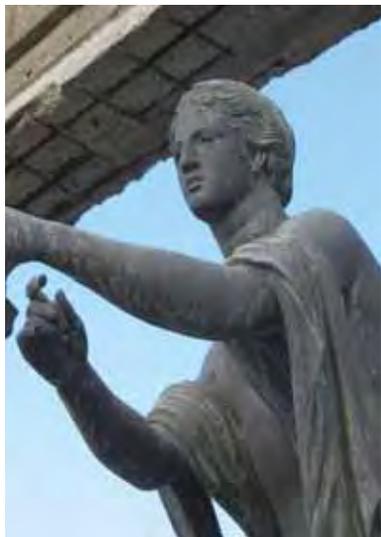
## AMMIRATI VIAGGI E TURISMO

### LA PRIMA AGENZIA DI VIAGGI NEI COMUNI VESUVIANI

Ammirati Viaggi e Turismo nasce nel 1982 ed è stata la prima agenzia di viaggi aperta al pubblico nei comuni vesuviani.

Nel corso di questi anni si è radicata nel territorio ma, grazie alla spiccata competenza maturata in anni profonda conoscenza del mercato turistico e di oculati investimenti sulla professionalità dei propri collaboratori, ha anche operato a livello nazionale ed internazionale. È stata organizzatrice per conto del Ministero degli Esteri della prima e seconda conferenza dell'emigrazione che ha visto riunite a Roma tutte le rappresentanze degli italiani sparsi nel mondo con circa quattromila presenze per ciascuna conferenza ricevendo un pubblico encomio dall'allora Ministro degli Esteri on. Giulio Andreotti. Ha organizzato a Cordoba (Argentina) la conferenza di tutti i Sindaci delle grandi città dei Paesi occidentali e la manifestazione "Italia e Argentina unite nel terzo Millennio" patrocinata dalle Presidenze della Repubblica, dai Ministeri degli Affari Esteri italiano ed argentino con la partecipazione, in uno spazio fieristico appositamente allestito, di tutte le Regioni, le Province e i grandi Comuni d'Italia. È organizzatrice di grandi eventi culturali, congressi e convegni per conto di società importantissime, come le Generali Assicurazioni. Ha organizzato, in diverse occasioni, la partecipazione di delegazioni all'Estero delle Regioni Emilia Romagna, Lombardia, Veneto, Piemonte, Umbria, Sardegna, Friuli. È stata fornitrice di biglietteria aerea per conto del Ministero degli Affari Esteri.

È fornitrice di servizi turistici della Università Federico II di Napoli, del Conservatorio di San Pietro a Majella di Napoli e della Università di Salerno. Nel suo rapporto con i grandi Tour Operator e compagnie aeree ha conseguito negli anni i premi: Leonardo con Alitalia, Crystal Award Meridiana, prima agenzia d'Italia con Aerolineas Argentinas, primo premio per il miglior fatturato globale dal 1999 al 2004 con Valtur; prima agenzia in Campania per l'anno 1997 Tridente Club Med, Agenzia leadership 1999/2000 con I Grandi Viaggi, prima agenzia in Campania per l'anno 2005 con I Viaggi del Ventaglio, Agenzia Top Partner Alpitour; prima Agenzia in Campania "I protagonisti del mare" 2006 e 2007 con Costa Crociere.



### AMMIRATI VIAGGI E TURISMO

San Giuseppe Vesuviano  
via Europa 2  
tel. + 39 081 5294062  
www.ammirativiaggi.it  
info@ammirativiaggi.it

Somma Vesuviana  
via San Giovanni De Matha 13  
tel. + 39 081 8933258/621  
somma@ammirativiaggi.it

«Gli uomini che desiderano conoscere  
il mondo devono imparare a conoscerlo nei particolari»

Eraclito

### THE FIRST TRAVEL AGENCY BUSINESS IN THE VESUVIAN AREA

In 1982 "Ammirati Viaggi e turismo" opened the first travel agency business in the Vesuvian area and has since become one of the leading agencies in the whole district.

Presently, there is a branch in San Giuseppe Vesuviano and another one in Somma Vesuviana offering both incoming and outgoing services.

Francesco Ammirati is a talented professional and over the years has achieved success in the territory thanks to his knowledge and professionalism and the competence of his staff. He has developed a strong network of relations with the Tourist Market both in Italy and abroad.

In 1988, Francesco together with his brother Pasquale, organized the first Emigration Conference in Rome commissioned by the Ministry of Foreign Affairs. It was a huge success and was attended by over four thousand emigrants coming from all over the world. The event was repeated in the year 2002.

Giulio Andreotti, the Minister of Foreign Affairs at the time, personally granted the two brothers a special recognition award in a public ceremony for these events.

The agency also promoted and organized "Italy and Argentina together towards the third millennium" in Cordoba –Argentina. This conference was attended by numerous western European city mayors. In addition, the Ammirati organized an Exhibition sponsored on a national level by the presidents of Argentina and Italy as well as by the two Ministries of Foreign Affairs with the participation of all the Italian Regions, Provinces and larger municipalities.

The agency also arranged various trips of regional delegations to countries abroad from the following Italian Regions:

Emilia Romagna, Lombardia, Veneto, Piemonte, Umbria, Sardegna and Friuli.

The travel agency also facilitates Academic Conferences on a large scale and big important cultural events for well-known companies (e.g. the Academic Conference for "Generali Assicurazioni" an Italian Insurance Company)

The "Ammirati Viaggi e turismo" is proud to list the following awards received:

Leonardo - Alitalia

Crystal Award - Meridiana

1st Italian Agency - Aerolineas Argentinas

1st prize Award- Valtur for the biggest sales proceeds (1999-2004)

1st Agency in Campania - Tridente Club Med 1997

Leader Agency 1999 - 2000 I Grandi Viaggi

First Agency in Campania 2005 I Viaggi del Ventaglio

Top Partner Agency Alpitour

1st Agency in Campania "I protagonisti del mare" 2006 Costa Crociere

At present the agency is working on a project to organize alternative tour itineraries in Campania, in particular in the National Park of the Vesuvius.





### TERRA, SAPORI E TRADIZIONI

Nel cuore storico di Ottaviano, a due passi dal verdeggiante Parco nazionale del Vesuvio, sorge l'osteria "Bella 'Mbriana", caratteristico e originale ristorante-osteria ricavato da un'antica cantina completamente ristrutturata, disposto su tre livelli, con archi, scale in pietra lavica e incorniciato da un fresco giardino. Il locale è facilmente raggiungibile e dista poco dai principali centri storici e dai più rinomati luoghi turistici del capoluogo partenopeo. La Bella 'Mbriana conserva il fascino di un mondo antico fatto di tradizioni, usanze gastronomiche radicate nella storia del nostro paese, rivisitate dalle sapienti mani di un abile chef che coniuga l'esperienza con l'originalità: pasta fresca, pane fatto in casa, grigliate, piatti tipici ed originali, dolci tradizionali. I sapori fanno di "memoria", la tradizione vive nei piatti che hanno fatto la storia della nostra gente, che hanno unito famiglie nella genuinità dei prodotti propri della nostra terra. La passione per le cose buone, l'attenzione alla cultura culinaria campana, hanno permesso all'osteria di ricevere con orgoglio il premio alla tradizione "Piennolo d'oro 2007". I menu dell'osteria esaltano al meglio ingredienti autoctoni, orgoglio del nostro territorio, presentandosi con pietanze che non temono confronti nell'arte culinaria: mezzanielli allo scarpariello, involtini di guanciale con provola, minestra maritata, stoccafisso, ... I buoni sapori tipici si sommano al gusto e all'ebbrezza di ottimi vini regionali e nazionali con un'ampia carta che spazia con oltre 500 etichette, un connubio di sapori e profumi, di gusto e piacere, un'alchimia che soddisfa tutti i palati anche quelli più esigenti!



### BELLA 'MBRIANA'

Ottaviano

Via Rosario San Giovanni 23

tel/fax +39 0813382623

[www.ristorantitaliani.it](http://www.ristorantitaliani.it)

[bellambriana bellambriana64@gmail.com](mailto:bellambriana bellambriana64@gmail.com)

### LA PASSIONE PER LE COSE BUONE

L'atmosfera familiare, la cortesia dei gestori, la bontà degli ingredienti sapientemente preparati, fanno della Bella 'Mbriana un luogo dove trascorrere piacevoli momenti alla riscoperta e valorizzazione dei prodotti campani.

### LAND, FOOD AND TRADITIONS

In the heart of Octavian, a few steps from the verdant National Park of Vesuvius, lies the tavern "Bella 'Mbriana", distinctive and original tavern-restaurant built from a completely refurbished old winery, on three levels, with arches, lava stone staircase and framed by a fresh garden. The local is easily reachable and is just by the main historical city centers and by famous tourist attractions of the Parthenopean capital.

The "Bella'Mbriana" retains the charm of a old world made of traditions, culinary mores rooted in the history of our country, revisited by the expert hands of a skilled chef who combines the experience with originality: fresh pasta, homemade bread, grilleds, typical and original dishes, traditional sweets.

Flavors know how "remembrance", the tradition relives in the dishes that have made the history of our people, which have joined the families in genuineness of own products of our land.

The passion for the good things, the attention to culinary culture of Campania, have enabled the tavern to receive with proud the prize at the tradition "Piennolo d'oro" 2007, important gastronomic event.

The menu of the tavern enhance the best ingredients native, pride of our region, presenting with foods that are not afraid to in culinary art: mezzanielli to Scarpariello, rolls of bacon with smoked bufala mozzarella, soup married, stockfish,...

The good typical flavor are added to tastes and to exhilaration of great national and regional wines with an extensive paper that spans more than 500 wines, a blend of flavors and aromas, taste and pleasure, a alchemy that satisfies every palate even the most demanding!

### LEGEND

The family atmosphere, courtesy of the operators, the goodness of the ingredients skillfully prepared, make the Bella Mbriana a place where to spend pleasant moments to the rediscovery and promotion of products from Campania.





### NELLA MEMORIA DEGLI ANTICHI SAPORI

Il Vesevo nasce dal desiderio di offrire un ambiente semplice ma allo stesso tempo confortevole, dove potersi ritrovare per chiacchiere, leggere, ascoltare della buona musica, ma soprattutto per gustare e degustare, tutti i giorni, i sapori, i profumi e le fragranze dei prodotti tipici vesuviani come il pane cafone, le freselle, i pomodorini del piennolo, le olive, i funghi chiodini, le albicocche, le mele annurche, le noci, ... accompagnati da una vasta gamma di vini DOC, DOCG e IGT prodotti dalle migliori cantine dell'area vesuviana, quali il Lacryma Christi, il Vesuvio, il Pompeiano, il Piediroso, la Catalanessa... Una sosta enogastronomica dove la cucina è semplice, schietta e di ottima qualità, per scoprire che un piatto è portatore di cultura, tradizione, folklore e storia della nostra amata terra.

Tutte le pietanze sono accuratamente ricercate nella memoria degli antichi sapori e preparate con amore e con cura da Elia, la nostra cuoca che, a partire dalla scelta degli ingredienti assolutamente freschi, genuini e nostrani, riesce a produrre sapori e fragranze incredibili, sia che si tratti di un panino che dello stoccafisso o della minestra 'mmaritata.

L'atmosfera del Vesevo è estremamente familiare, e così ci piace accogliere i nostri ospiti, amici che si sentono a casa propria, in qualsiasi momento della giornata, a colazione, per un aperitivo, per un caffè, a pranzo, a cena, per un panino, o solo per bere qualcosa; ogni occasione per passare in compagnia di amici, momenti indimenticabili.



### **CIRCOLINO ENOGASTRONOMICICO VESEVO BY METANOVA**

Somma Vesuviana  
piazza E. Filiberto 39  
tel. + 39 081 8994621  
fax + 39 081 8994714  
[www.metanova.it](http://www.metanova.it)  
[metanova@tin.it](mailto:metanova@tin.it)

### APPUNTAMENTI GASTRONOMICI QUOTIDIANI

Al Vesevo ogni giorno c'è un appuntamento gastronomico con gli antichi sapori a cui non si può mancare: trippa con patate, stoccafisso in cassuola, zuppa di cipolla e battilocchio, minestra 'mmaritata, 'ndrugglietielli cu' e patate.

**TYPICAL WINE - GASTRONOMIC CIRCLE VESEVO**

VESEVO was born from the desire to offer a simple but at the same time comfortable ambience, where they can find to talk, read, listen to good music, but above all to taste and enjoy every day, the scents and flavors of typical "Vesuvian products as "Cafone" bread, the freselle, piennolo's tomatoes, olives, "Chiodini" mushrooms, apricots, "Annurca" apples, walnuts, ... accompanied by a wide range of DOC, DOCG and IGT wines product from the best cellars of "Vesuvian area, which Lacryma Christi, Vesuvius, the Pompeiano, Piediroso, the Catalanesca... An Enogastronomic stop where the cuisine is simple, genuine and of excellent quality, to discover that a plate is the bearer of culture, tradition, folklore and history of our beloved land.

All dishes are carefully looking into the memory of ancient flavors and prepared with love and care by Elia, our cook, who, from the choice of absolutely fresh, genuine and our own ingredients, can produce incredible flavors and fragrances, whether they is that of a sandwich or stockfish or "mmaritata" soup.

The VESEVO's atmosphere is extremely family, and so we like to welcome our guests and friends who feel at home at any time of the day, for breakfast, for an aperitif, a coffee, lunch, dinner, for a sandwich, or just to drink something; every opportunity that is to go in the company of friends, unforgettable moments.

**TO VESEVO DAILY**

There is an appointment with the ancient gastronomic flavors that you can not miss: tripe with potatoes, stockfish in "cassuola", onion soup and "Battilocchio", "mmaritata" soup, "ndrugghietilli cu' 'e Patane".





## GIANNI AL VESUVIO

Ercolano

via Vesuvio 10

tel. + 39 081 7395684

fax + 39 081 7773738

www.giannialvesuvio.com

giannialvesuvio1968@libero.com

## DOVE LA CUCINA DIVENTA ARTE, SAPIENZA E TRADIZIONE

È il 1970, quando all'incrocio di antiche contrade, a metà strada tra mare e cielo, dove il Vesuvio è luogo, storia, memoria, Gianni Fornito, discendente da una famiglia di ristoratori e pizzaioli risalente alla seconda metà dell'800, apre le porte del suo ristorante ai primi ospiti. Fin da subito l'arte culinaria e la tradizionale accoglienza delle genti vesuviane diventano il "marchio della casa", lo stile unico ed inconfondibile che segnerà nel tempo l'evoluzione della nostra attività.

A più di trentacinque anni di distanza dagli esordi, Gianni al Vesuvio è ormai parte del patrimonio culturale di questo territorio unico, simbolo honoris causa della cucina vesuviana nel mondo.

Gianni al Vesuvio si affaccia sul Golfo di Napoli, alle sue spalle il Vesuvio. Due sale enormi per ospitare ricevimenti, meeting e cerimonie di gran classe. Per vivere una romantica serata davanti ad un panorama mozzafiato. Ma anche per gustare la storica pizza che esce dalle abili e sapienti mani di Giovanni Fornito, ancora saldo al timone del suo ristorante. La pizza di "Giovanni al Vesuvio" è stata insignita del marchio d.o.c. "Vera pizza". Il tutto a prezzi di assoluta concorrenza.

In occasione del 40° anno di attività il locale offre sala Wine Bar per degustare vini e carni qualità.

La nostra carta dei vini è ampissima, e di primissimo livello. Oltre ai prodotti campani delle migliori aziende vinicole, la geografia del vino italiano è da noi rappresentata nelle sue massime espressioni.

## «TERRA E MARE. ARIA E FUOCO»

Gianni al Vesuvio come misterioso alchimista riesce a cristallizzare i sapori dei quattro elementi e li distilla nella sua cucina selvaggia e sontuosa come la natura del vulcano sovrastante.

(Lawrence Marvell,  
Diario di un giramondo)

**ART, KNOWLEDGE AND TRADITION IN COOKING**

*Gianni al Vesuvio* In 1986 the inauguration of the actual centre, risen in the same places, it allows to multiply the primitive offer of services leaving however unchanged, the taste of our dishes and the cordial efficiency of the personnel. Everlasting reference for the lovers of the eating well, to more than thirty-five years of distance from the debuts, *Gianni al Vesuvio* is by now part of the cultural patrimony of this unique territory, symbol *honoris causes*. Few places will stay graven in my memory of traveller, of untiring navigator of the globe, one of these will certainly be the *Vesuvius*. Its incumbent profile is a run of the soul. To stamp on it red stone, long live and pulsating, footstep after footstep in slope, is as I fathom it that it gets up from the bow distant of the Gulf.



**STILE MODERNO, ANTICA TRADIZIONE PASTICCERIA**

È la più esaustiva risposta alla crescente domanda di nuovo espresso dalle generazioni emergenti, pur rimanendo fedele ai gusti della consolidata clientela ereditata dalla storica Pasticceria Ragosta.

Dal cornetto del primo mattino al cordiale della notte, il Gran Caffè Raia rappresenta il più aperto punto di incontro e di ritrovo in cui convergono consumatori di ogni stile affascinati dalla varietà della proposta, abilmente arricchita da una cultura d'impresa che ha fatto dell'accoglienza la scienza dell'esercizio: dalla caffetteria alla pasticceria, dalla gelateria alla cioccolateria, dal rustico al più completo servizio catering.

**GRAN CAFFÈ RAIÀ**

Ottaviano  
via Roma 8/10  
tel. + 39 081 8278728

**CAFFETTERIA, CIOCCOLATERIA, PASTICCERIA, GELATERIA**

Tutti i prodotti sono di produzione propria. La domenica happy hours con musica dal vivo per una serata in compagnia e per gustare le nostre specialità.

**MODERN ART, ANCIENT TRADITION PATISSIERS**

*It is the most comprehensive response to the increasing demand expressed by the new emerging generations, while remaining faithful to the established tastes of customers inherited from the historic Pasticceria Ragosta. From croissant to the morning to the "cordiale" of night, the Grand Café Raia is the most open meeting point and meeting place where consumers converge to each style fascinated by the variety of the proposal, deftly enriched by a culture that has made the hosting the science of the corporate: from cafe to bakery, the ice cream to chocolate, from the rustic to the most comprehensive service catering.*

**MILLE & UNA DELIZIA...**

*A year between cakes and sweets with the infinite sweetness of the high pastry of Raia's brothers . Come and enjoy the "Mille & una Delizia", to rediscover the heritage of traditional Neapolitan and of the sweet Italian and European pastry.*



GRAN CAFF... RAIA



### UN OTTIMO SOGGIORNO PER CHI LAVORA E CHI VIAGGIA

Un ottimo soggiorno per chi lavora e chi viaggia è fondamentale per rilassarsi e pensare con tranquillità. Una buona collocazione geografica è altrettanto importante per rapidi spostamenti.

L'Hotel, situato nel cuore del Parco nazionale del Vesuvio, è un ottimo punto di partenza per raggiungere in pochi minuti i più importanti luoghi turistici e poli industriali della nostra zona.

La gestione della famiglia Iervolino e lo staff altamente qualificato hanno come punti cardine l'ospitalità e la cordialità, fondamentali per rendere piacevole il vostro soggiorno.

Un albergo che si contraddistingue per eleganza, serietà e riservatezza, perfetto per il turismo d'affari grazie alle sale riunioni e a vari servizi disponibili.

Quarantuno camere, tutte recentemente ristrutturate, dotate di aria condizionata, telefono diretto, minibar, tv satellitare con Sky Tv, servizi privati.



### NEL CUORE DEL PARCO NAZIONALE DEL VESUVIO

Situato nel cuore del Parco nazionale del Vesuvio, l'Hotel Augustus è un ottimo punto di partenza per raggiungere i più rinomati luoghi turistici e poli industriali dell'area vesuviana.

### HOTEL AUGUSTUS

*Ottaviano*

via Giovanni XXIII 33

tel. + 39 081 5288455

fax + 39 081 5288454

[www.augustus-hotel.com](http://www.augustus-hotel.com)

[prenotazioni@augustus-hotel.com](mailto:prenotazioni@augustus-hotel.com)



### AN EXCELLENT PLACE FOR WORKERS AND TOURISTS

In the heart of National Park Vesuvio a few steps from the "Medicio Palace", is located the Augustus Hotel.

Augustus achieve is very simple thanks to its location, only 12 km from Capodichino and 7 km from the Pomigliano D'Arco (A16 Napoli-Bar) high-speedway.

Furthermore, the recent opening of the new motorway exit "Palma Campania" (A30 Caserta-Roma) has greatly facilitated the liaison with Nola, which is 8.5 km.

The rooms are equipped with all conveniences: LCD TV satellite, SKY, music, double direct telephone, minibar and air conditioning.

Available to the customers are other services such as: continental breakfast, free newspaper, room service, laundry service with delivery in 24 hours, garage, parking adjacent Hotel, 2 meeting rooms for business meetings from 25 to 50 pax, with the ability to make coffee breaks or lunches as well as shuttle service for any transfers.

From you can make healthy walks and hikes through the National Park of Vesuvius, an imposing volcano in Campania majestically overlooking the famous Gulf of Naples, undisputed symbol of the famous partenopea city. Will from National Park and then up to the eruption of Vesuvius mouth and, along the circumference crater, you can admire the enchanting scenery of lava flows and the seductive landscape of the Gulf of Naples.

Do not miss absolutely the nearby Pompei and the area Vesuviana the discovery of the eighteenth century residences built in the shadow of Vesuvius commonly called "Villas Vesuviane" and the nearby Pompei. It was built by famous architects, Vanvitelli, Fuga, Sanfelice, these villas, well-121, have been largely restored, such as "Villa Campolieto" Herculaneum, "Villa Favorita" residence of Charles de Bourbon, "Villa Ginestre" of "Tower of Greek, residence of Giacomo Leopardi in his residence in Naples.





### UNA PERLA DEL LUSSO NEL PARCO NAZIONALE DEL VESUVIO

Hotel Imperiale, un'oasi immersa nel verde della buona cucina, dove è possibile gustare una grande varietà di specialità gastronomiche tradizionali, piatti tipici della migliore scuola napoletana. Ampie sale per incontri, meeting, convegni e cerimonie, accolgono la gentile clientela alle pendici del vulcano più famoso del mondo. Hotel Imperiale, la scelta giusta per i momenti importanti. Il personale dotato di ampia professionalità, di cortesia e disponibilità vi attende in una cornice unica, ricreando l'atmosfera dell'antica borghesia napoletana, con costumi dell'epoca e raffinate musiche viennesi. Un trionfo di colori e sapori. L'Hotel Imperiale è dotato di parco privato di sublime bellezza, idoneo per servizi fotografici. L'Hotel Imperiale, inoltre, è dotato di camere munite di tutti i comfort. È convenzionato per escursioni guidate a Pompei, negli scavi più importanti del mondo, Costiera Amalfitana e Sorrentina, Napoli, Isole di Capri, Procida ed Ischia. Per i novelli sposi è disponibile il servizio di trasporto in elicottero. Hotel Imperiale, un'esperienza unica ed indimenticabile. L'Hotel Imperiale è raggiungibile attraverso l'autostrada Napoli-Salerno, Uscita Pompei, ed attraverso la statale del Vesuvio uscita Boscoreale.



### ELEGANZA E RAFFINATEZZA, LUSSO E TRADIZIONE

Hotel Imperiale: la forza di un successo che vuole continuare nel tempo, con la certezza di soddisfare le esigenze e il gusto di coloro che amano il servizio speciale di una lussuosissima "arte culinaria".

### HOTEL IMPERIALE

*Terzigno*

via Panoramica I

tel. + 39 081 5299441

fax + 39 081 5299587

[www.hotelimperiale.it](http://www.hotelimperiale.it)

[info@hotelimperiale.it](mailto:info@hotelimperiale.it)



**LUXURY PEARL IN THE VESUVIUS NATIONAL PARK**

The Hotel Imperiale, an oasis surrounded by greenery of good cooking, where you can enjoy a wide variety of traditional cuisine, typical dishes of the Neapolitan school. Large rooms for meetings, conferences and ceremonies, welcoming the guests to the slopes of the most famous volcano in the world. Hotel Imperiale, the right choice for the important moments. The staff has extensive expertise, courtesy and availability you expect in a unique setting, recreating the atmosphere of the Neapolitan bourgeoisie, with costumes and refined Viennese music. A triumph of colors and flavors. The Hotel Imperiale is equipped with a private park of sublime beauty, suitable for photographic services. The Hotel Imperiale also has rooms equipped with all comforts. It is a convention for excursions to Pompeii, world's most important excavations, the Amalfi Coast and Sorrento, Naples, Isles of Capri, Ischia and Procida. For newlyweds, the service is available for transport by helicopter. Hotel Imperiale, a unique and unforgettable. The Hotel Imperiale is accessible by motorway Naples-Salerno, exit Pompei, and through the state of Vesuvius Boscoreale exit.

**REFINEMENT AND ELEGANCE, LUXURY AND TRADITION**

The Hotel Imperiale: the power of a success that will continue over time, with the certainty of meeting the needs and tastes of those who love the special service of a luxurious "culinary art".

HOTEL IMPERIALE





#### LA MEDITERRANEA BELLEZZA DI UN PAESAGGIO NATURALE

L'Hotel Sakura, immerso in una grande pineta alle pendici del Vesuvio dominante il Golfo di Napoli, Ischia e Capri è il luogo ideale per un soggiorno di relax e benessere. Le ampie sale ed un'organizzazione attenta alla cura dei particolari, rendono ogni evento unico ed esclusivo Hotel Sakura, una sicura scelta di classe. Ottimale la sua posizione, che consente di raggiungere agevolmente i diversi punti del capoluogo partenopeo e le principali località turistiche della regione, risultando la risposta ideale a chi viaggia per lavoro o per turismo, senza essere disturbati dal caos cittadino. Un albergo di lusso, con uno splendido parco, alle falde del Vesuvio.

In armonia con il suo stile raffinato, l'Hotel Sakura offre agli ospiti una cucina genuina, con menu a base di antiche ricette tradizionali della cucina napoletana, rivisitate in chiave moderna. Per gustare sapori unici in un'atmosfera esclusiva, scegliete i nostri ristoranti. Uno staff professionale, un servizio di classe ed una cucina rinomata, sono requisiti irrinunciabili per il successo di cerimonie, nozze ed eventi. Rilassarsi al sole e godere di un panorama mozzafiato dalle terrazze solarium o in piscina.

Per gli appassionati delle attività all'aperto e dello sport, nel parco privato dell'albergo, tra pini e abeti secolari, respirando aria e profumi unici si può anche utilizzare un campo di calcetto. Un'accogliente atmosfera soft, l'arredo raffinato e la fantasia del barman rendono l'American bar e il Piano bar un piacevole ed elegante luogo di ritrovo, dove i nostri ospiti sono soliti degustare i pregiati vini e cocktail internazionali sulle note di una sofisticata selezione musicale.



#### AL CENTRO DEL GOLFO

Dall'Hotel Sakura è possibile partire per escursioni uniche: la bellezza della perle del Golfo: Ischia e Capri, l'emozione dell'ascesa al Vesuvio, il fascino degli scavi di Ercolano e Pompei e delle Ville Vesuviane, la bellezza unica della Costiera Sorrentina e Amalfitana, e la scoperta degli antichi tesori di Napoli.

#### HOTEL SAKURA

Torre del Greco

via E. De Nicola 26

tel. + 39 081 8493144

fax + 39 081 8491122

[www.hotelsakura-italy.com](http://www.hotelsakura-italy.com)

[info@hotelsakura.it](mailto:info@hotelsakura.it)



**WELCOME TO SAKURA**

*Immersed in a wide pine wood along the slopes of Vesuvius with towers the Gulf of Naples, Ischia and Capri, the Sakura Hotel is the best choice for enjoying a pleasant and relaxing stay. Roomy halls and a careful organization makes unique and exclusive every event. Sakura Hotel a high class choice.*

*The excellent setting allows people to reach easily different places in Naples and other tourist places in Campania, which is the best choice for those who travel on business or for tourism to relax far from the confusion of a city. A luxury hotel surrounded by a wonderful park along the slopes of Vesuvius.*

**CONFERENCE CENTER**

*The conference center "La Galleria Degli Artisti" is composed of 13 meeting halls all provided with the most modern audio-visual equipment: Overhead Projectors, Projectors with Write-on Films, TV, VHS, Digital Audio System, Screen, Slide Projector Carousel, Office Supplies (free of charge).*

*The Conference Center is the ideal place for all sorts of meetings and seminars up to 300 people.*

**DINING & BANQUETING**

*In harmony with the refinement of his style, the Sakura Hotel offers guests a genuine cuisine with traditional Neapolitan recipes with a modern touch of international refinements. Taste delicious flavours in an exclusive atmosphere by choosing one of our restaurants. A professional staff, a high class service and one of the most appreciated Italian cuisine, are necessary requirements for the success of this unforgettable weddings and special events.*

**FACILITIES & RELAX**

*Relaxing in Sun and enjoying a wonderful view from the solarium terrace or the swimming pool.*

*For guests who like sports and activities in the open air, the hotel has a private park with secular pines and fir trees where breathing unique scents, the hotel has also a private soccer court.*

*A pleasant soft atmosphere, the fine furnishing and our barman's fantasy make the American bar and the piano bar an enjoyable and elegant meeting place where our guests taste fine wines and cocktails while listening to a sophisticated music selection. Sakura Hotel the mediterranean beauty of a natural landscape.*

**LOCATION**

*The Sakura Hotel is 300 meters distant from the Torre del Greco motorway and allows to go easily everywhere in Naples and the principal tourist places of Campania.*

*You may let the beautiful Ischia or Capri conquer you or try the emotion of an excursion to Vesuvius, or visit the ruins of Ercolano and Pompei admire the unique beauty of Sorrentina and Amalfitana coasts or discover the ancient treasures of Naples.*





### CIRCONDARTI DI TUTTO NON È STATO MAI COSÌ FACILE

Nel cuore del Parco Nazionale del Vesuvio, alle pendici del Monte Somma, ad un'altezza di circa 350 mt sul livello del mare, si trova il complesso ricettivo La Locanda-Summa Villa-B&B costituito da tre attività che includono un caratteristico ristorante, una splendida villa per cerimonie e un accogliente bed&breakfast, volti a soddisfare ogni tua esigenza.

Immerso in uno scenario dove la natura domina, tali strutture consentono di godere dei piaceri della buona tavola in un ambiente tranquillo lontano dai rumori e dello smog. L'offerta complessiva permette una scelta varia che va dalla possibilità di organizzare i propri momenti speciali (matrimoni, compleanni) al passare una serata con amici o parenti davanti a una tavola imbandita con piatti tipici; con la possibilità di pernottare in confortevoli camere.



### LA LOCANDA SUMMA VILLA

Summa Vesuviana  
via Bosco 15  
La Locanda  
tel. + 39 339 7756650  
Summa Villa  
tel. + 39 337 842495  
Bed & Breakfast  
tel. + 39 338 4055560  
[www.lalocandasummavilla.it](http://www.lalocandasummavilla.it)

**La Locanda-Cucina** tipica tradizionale è un ristorante a misura d'uomo, dove la cucina realizza i tuoi desideri. Formato da diverse piccole sale, anche dotate di camino oltre che di aria climatizzata, offre una atmosfera sobria e confortevole. Il menu, che varia da stagione a stagione, si compone specialmente di piatti tipici locali rivisitati in chiave moderna dallo chef.

**Summa Villa-Restaurants & Events** è rinomata per la splendida coreografia esterna, formata da un lussureggiante scenario naturale fatto di piante e fiori. Dotata di un grande gazebo esterno che si affaccia su di una spettacolare piscina, è il luogo ideale per eventi speciali ed unici nella vita. Menu raffinati e impeccabile servizio.

**Bed & Breakfast-Accoglienza e relax** per gli amanti della natura, per pernottare in un luogo dove il silenzio e la quiete sono indescrivibili. Al risveglio la ricca colazione, con prodotti naturali e selezionati, è l'ottimo avvio per lunghe passeggiate immersi nella natura.

**La Locanda:** il grande gazebo terrazzo, dal panorama mozzafiato, consente d'estate di pasteggiare al fresco in modo indimenticabile.

**TO SURROUND YOU OF EVERYTHING HAS NOT BEEN SO EFFORTLESS NEVER**

*In the heart of the National Park of the Vesuvius, to the slopes of the Sum Mountain, to a height of around 350 mt on the level of the sea, the receptive complex is found her Inn-Summa Villa-B&B constituted by three activities that include a characteristic restaurant, a splendid villa for ceremonies and a pleasant bed&breakfast, turns to satisfy every your demand.*

*Dipped in a scenery where the nature dominates, such structures allow to enjoy some pleasures of the good table in a calm environment away from the noises and of the smog. The general offer allows a various choice that goes from the possibility to organize his/her own special moments (marriages, birthdays) to pass an evening with friends or relatives in front of a table prepared with flat typical; with the possibility of pernottare in comforting rooms.*

*The traditional typical Inn-kitchen is livable a restaurant, where the kitchen realizes your desires. Formed from different small rooms, also endowed with fireplace over that of air climatizzata, offers a sober and comforting atmosphere. The menu, that various from season season, is especially composed of local typical dishes revisited in modern key by the chef.*

*Summa Villa-Restaurants & Events is famous for the splendid external choreography, formed from a luxuriant natural scenery made of plants and flowers. Endowed with a great external gazebo that leans out on a spectacular swimming pool, is the ideal place for special and only events in the life. Menu refined and impeccable service.*

*Bed & Breakfast-reception and relax for the lovers of the nature, for pernottare in a place where the silence and the quiet are indescribable. To the awakening the rich breakfast, with natural products and selected, it is the good start for long walks dipped in the nature.*

*The Inn: the great gazebo balcony, from the panorama mozzafiato, allows in summer of pasteggiare the coolness in unforgettable way.*





## OSTERIA DA GIRETIELLO

Ottaviano

corso Umberto I 42

tel. + 39 081 8278285

### L'ARTE DI FAR CUCINA VESUVIANA

Giretiello esisteva già nel 1906. Torna oggi, con la sua cucina esperta delle radici del ceppo antico ponendosi come riferimento di cultura alimentare vesuviana in una riscoperta continua e nell'affinamento infinito dei sapori, dei piatti, delle combinazioni che essa ci tramanda. Il menu utilizza al meglio tutti gli ingredienti vesuviani, rendendo onore alla storia e alla memoria di una gente usa ad utilizzare al meglio tutte le risorse alimentari: da Giretiello è vesuviano il pane, e tali sono pure i vini, i salumi, le salse, le verdure, le carni, agnello e capretto in primis, la pasta fatta a mano: tutti i prodotti di punta degni d'essere destinati ai piú esigenti palati.

Da Giretiello c'è sapore e conoscenza: stocco e baccalà sanno d'orgoglio vesuviano; hanno fedeli compagni il pomodorino del pienno- lo e il buon vino cui rivolgono accattivanti sorrisi. Un'osteria che, in cucina, rende omaggio solo al Vesuvio, ha tanto da dire con la cortesia che esprime e con un tocco di sapore familiare.

La mappa del tesoro è nel menu: ispira anche chi necessita dispiegazioni e quando passa all'assaggio si accorge che l'appetito si converte in golosità.

Nella carta dei vini si distinguono i vini che sono espressione viva della terra vesuviana: il Caprettone o Coda di volpe e la Falanghina per i bianchi, o il Piediroso (Per' e palummo o ancora Palommina) per i rossi, il Lacryma Christi, bianco e rosso, e la Catalanesca.

Buona scelta anche degli altri vini campani: aglianici dell'avellinese, del Taburno e del beneventano e la falanghina flegrea.

«Giretiello era un punto di riferimento per tutti gli Ottaviani; come la chiesa di San Michele o il Palazzo del Principe. Bonario, paterno, non era soltanto il re dei ristoratori del recente passato di Ottaviano; era anche l'amico e il confidente. La nuova gestione si propone di ripristinare l'antica atmosfera. È un sogno, ma spesso i sogni diventano realtà».

(F. D'Ascoli)

## INN WITH THE CUISINE FROM VESUVIUS

Emotions, memories and love for the cuisine from Vesuvius and the territory: you will feel these sensations at the historical Inn Da Giretiello in the historical centre of Ottaviano. Ottaviano is located on the slope of Mount Somma, this territory includes a large part of the crater of Vesuvius, maybe the most famous volcano in the world which has determined the fortunes of these towns and has characterized their viticulture, agriculture and gastronomy.

Ciro and his son Giuseppe's memories remind us of old times when Giretiello in Giovanni XXIII street was a landmark as the Saint Michael Church or the Castle of the Prince, then of the "Professor" and now at last Medicean. Giretiello was friendly and fatherly, he was a friend and a fond confidant to everybody. His pork chops with tomato "ragù" sauce and the penne pasta with lard or in the Genoese style (with onions), accompanied by Gragnano and Catalanesca wines, recovered people's spirit and make them dream. The cuisine from Vesuvius is different from the Neapolitan one because it is almost completely based on meat and on the products of the local agriculture: the homemade bread is very renowned, in Ottaviano baker's shops still have only wood burning ovens. Then there is the pasta from Gragnano and Boscoreale, the "piennolo" tomatoes, the chickpeas, the beans, the pumpkin, the onions and the aubergines, all these products are obtained thanks to the fertile volcanic land which gives them a unique and well-defined taste.

From agriculture also meat main dishes are obtained like kids (the ones from Sant'Anastasia are very renowned) and all the parts of pigs. The only seafood dish is the one based on the traditional stockfish and cod which are prepared in many different ways. You will find cleaned, deboned and salted cod whereas stockfish is the one which is dried in the cold air after being fished. As an old saying goes "Women, dogs and cod become good if they are beaten". Let's talk about Giretiello: *Ciro, his wife and his son Giuseppe told me the story: at the end of the nineteenth century, grandfather* *Ciro, called "Giretiello" studied as a chef at the school of Torre Annunziata and in 1906 opened this restaurant in Giovanni XXIII street in Ottaviano, which was a sound landmark for the inhabitants of Ottaviano until 2003 when, as the building was unfit for use, they moved to a new place, in Corso Umberto. As years go identity and tradition have remained intact thanks to the precious cultural recovery of this territory. Here the dishes communicate knowledge and passion with the utmost care for the selection of local products. Poor and excellent raw materials tell the story of the cuisine from Vesuvius. The menu isn't written but is read by the waiter and changes according to the season. There are starters including local vegetables, Endivem escarole sautéed with olives and capers, croutons with cherry tomatoes, good local buffalo mozzarellas and the aubergine gratin which is prepared with aubergines without peels and cooked in copper baking-pans. The first courses are delicious: macaroni with lard or stockfish and "piennolo" tomatoes, a Neapolitan traditional spicy sauce with olive oil, onions, pork meat, walnuts and hazelnuts, especially good to dress pasta from Gragnano, a speciality with nuts, almonds and Porcini mushrooms from Mount Somma and cavatelli pasta with pumpkin, provola cheese and Porcini mushrooms and soups with chickpeas and Porcini mushrooms or with beans and bread croutons. Meat dishes are based on pork and kid with the famous tasty entrails which aren't suitable for delicate people, tripe cooked in many different ways, pork chops and sausages with tomato "ragù" sauce accompanied by broccoli and potatoes.*



*These are unrepeatable tastes of a volcanic land. There is also cod and stockfish which can be prepared in many different ways depending on the quantity available and the size: it is made in the "carrettiera" style (stewed with olive oil, garlic, black olives, salted capers and fresh tomatoes from Vesuvius), with olives without tomato sauce and it is proposed fried or grilled and so on. Regarding bread in all the Vesuvius area the most renowned is the one from San Sebastiano al Vesuvio which is fresh for several days and alone is a complete dish. The wine-list includes wines of the territory with wines from all the provinces of the region. There is a good selection of local vines like piediroso, caprettone, falanghina and catalanesca. Of course the white, red and rosé Lacryma Christi wine reigns supreme. As in all the inns, there are a few traditional desserts: you will find tarts made with*

*"annurca" apples and apricots from Vesuvius (the very sweet "pellecchielle"), a good "pastiera" and a delicious chocolate pie with almonds and nuts from Mount Somma. In summer you can enjoy a very fine garden outdoors. *Ciro* and his wife tell the dishes of the day with love and great culture, paying attention to the guests, often they are friends, with the calm and the fondness of grandfather "Giretiello". The average price, excluding wine, is 25 Euros, and you will experience the authentic emotions of this cuisine of Mount Somma.*



## **PALAZZO ROSENTHAL VESUVIUM HOTEL & RESORT**

*Trecase*

via Fossa della Monaca 9

tel. + 39 081 5370531

fax +39 8619210

[www.palazzorosenthal.com](http://www.palazzorosenthal.com)

[info@palazzorosenthal.com](mailto:info@palazzorosenthal.com)

[booking@palazzorosenthal.com](mailto:booking@palazzorosenthal.com)

Categoria 4 Stelle

### **VESUVIUM HOTEL & RESORT**

Incastonato nelle verdi pendici del Vesuvio e affacciato sull'azzurro mare del golfo di Napoli, il Palazzo Rosenthal è il luogo ideale per trascorrere un lussuoso e distensivo soggiorno. Lontano dal caos cittadino Palazzo Rosenthal è immerso nel Parco Nazionale del Vesuvio, ed è situato proprio di fronte le spettacolari isole di Capri e Ischia godendo di un panorama veramente unico e mozzafiato del Golfo di Napoli.

Il nome Rosenthal nasce da un'anagramma di origine affettiva.

Le prime 5 lettere derivano da Rosanna il nome della primogenita della famiglia Annunziata; il th sta per brothers, come se fosse un "Rosanna & fratelli"; le ultime due lettere del termine Rosenthal stanno per Annunziata Luciano, l'imprenditore che la voluto dedicare ai figli questo Palazzo. Quest'uomo dalle forti capacità imprenditoriali ha voluto esternare la sua fragilità affettiva verso la famiglia in uno scrigno codificato per i suoi cari.

Palazzo Rosenthal mette a disposizione dei suoi ospiti tutti i servizi di un 4 stelle, un complesso di servizi eccellenti sia per la qualità che per l'efficienza, personale sempre cordiale ed attento ad ogni esigenza degli ospiti. Parcheggio riservato, ascensore, servizio navetta, accesso internet, bar e ristorante.

L'Hotel inoltre ha una piscina con solarium, i giardini, i numerosi angoli relax, come l'ampia terrazza panoramica (1.500 metri), dove poter gustare cocktail in un'atmosfera suggestiva accompagnata da un piacevole sottofondo musicale.

Palazzo Rosenthal si trova al centro delle maggiori attrazioni turistiche quali gli scavi archeologici di Ercolano e di Pompei e di Oplonti, Musei Archeologici di Napoli e di Boscoreale, Sorrento, Costiera Amalfitana, Napoli Centro Storico, Reggia di Caserta.

### **VACANZE IN RELAX E ROMANTICISMO**

Palazzo Rosenthal gode di una meravigliosa veduta del Vesuvio e del Golfo di Napoli. È ideale sia per chi vuole regalarsi una vacanza in relax e romanticismo in un luogo suggestivo ed unico, sia per i dinamici viaggiatori che desiderano conoscere i tesori culturali della nostra regione.

**VESUVIEW HOTEL & RESORT**

Palazzo Rosenthal\*\*\*\*\* Vesuview Hotel & Resort is in the green slopes of Vesuvius, just in the middle of the Gulf of Naples, and in front Capri and Ischia Islands. Palazzo Rosenthal puts in the centre of its care its guests' wishes. Palazzo Rosenthal is ideal both for romantic people who wish a relaxing holiday, and for dynamic travellers who like to know cultural treasures of our region. Palazzo Rosenthal has all 4 stars hotel services as a swimming pool, solarium, a bar, a restaurant, a wide Patio for ceremony, parking, elevator, shuttle bus service, free internet connection, garden, several pieces of haven as the spacious terrace (1.500 m) with a panoramic view where you can drink some cocktail in a suggestive atmosphere listening to soft music. A smiling staff will be always ready to assist our guests.

All rooms De Luxe and Junior Suite have balconies and/or large windows with a panoramic view. Exquisite cherry wood furniture, refined curtains, and attention to details make a warm atmosphere. Every room has and every comfort and service, sophisticated systems to manage the entrances and temperature, safe, fridge, satellite TV, phone, Internet connection, a private bathroom with a shower and a tube, toilette accessories.

PALAZZO ROSENTHAL





## SCUDERIA MONTE SOMMA

Somma Vesuviana  
via Bosco 15

tel. + 39 081 8931929

fax + 39 081 8995764

[www.scuderiamontesomma.it](http://www.scuderiamontesomma.it)

[info@scuderiamontesomma.it](mailto:info@scuderiamontesomma.it)

## QUIETE E BUONA TAVOLA IMMERSI NEL VERDE DEL MONTE SOMMA

La Scuderia Monte Somma è una nuova realtà che si colloca nello stupendo scenario del Parco Nazionale del Vesuvio a 300 mt. s.l.m.; un'azienda agricola agrituristica immersa in vigneti e frutteti da cui si accede alla sentieristica del Parco. Si estende per circa 13 ettari, con un ordinamento colturale che spazia dagli oliveto ai vigneti, dall'orto ai frutteti, senza tralasciare prati e pascoli; L'attività produttiva dell'azienda si incentra su tecniche di conduzione "biologiche", dove si coltivano olive da cui si produce l'olio extra vergine d'oliva, uva da cui si ricava la "Catalanesca" una delle tante qualità di vini campani, fichi e ortofruttili sia nello stato originario sia trasformati in gustose mostarde, marmellate e conserve. L'azienda è specializzata nell'allevamento, con metodo naturale e secondo le regole del benessere animale, di bovini da carne, di bufale da cui si ricava latte e successivamente viene trasformato in mozzarella ed altre specialità tipiche. Ospita numerosi animali, da quelli più comuni (animale di bassa corte) a specie esotiche importanti come lo struzzo.

In una cornice di rara bellezza è possibile deliziare il palato con piatti tipici della cucina locale. Le sale rievocano le atmosfere della tradizione contadina offrendo il giusto contesto per favorire un concerto di sapori e profumi legati alla semplicità, alla bontà e alla genuinità della tradizione culinaria locale: pasta fatta a mano preparata con verdure, ortaggi, spezie e carni prodotti direttamente in azienda, il tutto con la complicità di un buon bicchiere di vino...

La Scuderia Monte Somma è anche una Fattoria Didattica e offre la possibilità di visite con un percorso guidato abbinato alla degustazione di prodotti di produzione propria.

## LA CUCINA

Avvolta in grandi spazi di verde dove sorriso, cortesia, ospitalità si trasformano in sensazioni immediate, la "Scuderia Monte Somma" vi attende alle pendici del monte omonimo, con la sua cucina fatta di piatti della vecchia e nuova tradizione e con prodotti tipici di propria produzione.

**QUIET AND GOOD TASTE IMMERSSED IN THE GREEN OF MONTE SOMMA**

The new company "Scuderia Monte Somma" lies in the wonderful scenery of Vesuvius National Park, at 300 mt. asl. The farm surrounded by vineyards and orchards from which you access to the Park's path, It extends for about 13 hectares, with olive groves, vineyards, orchards, green grass and pasture. Company's production focuses on organic farming methods: from olive groves produces extra virgin olive oil, grapes which are used to produce "Catalanesca", one of the many qualities of wines from Campania, figs and vegetables, mustards, jams and sauces. The company is specialized in natural breeding methods (Cow and Buffaloes) from which milk is obtained to make mozzarella and other typical products. The farm houses also other animals: from those common (Poultry) to most major exotic species like Ostrich

In a scene of rare beauty, you can delight your palate with typical dishes of local cuisine. The rooms evoke atmosphere of peasant tradition and offer the best environment to promote a concert of flavors and aromas associated with simplicity, goodness and genuineness of the local culinary tradition: handmade pasta prepared with vegetables, spices and meat directly products by company, with the complicity of a good glass of wine ...

"Scuderia Monte Somma" is also Educational Farm and offer guided tour that include tasting of their products.

**COOKING**

A farm immersed in large green where smile, courtesy, hospitality becomes immediate sensation. "Scuderia Monte Somma" is waiting at the foot of the Mount Somma with its cooking of old and new tradition and typical products of their production.





### FORTI EMOZIONI

Nel Parco nazionale del Vesuvio sorge Villa Cupido. Completamente ristrutturata la Villa mette a disposizione tre sale indipendenti complete di ogni comfort.

Nella corte della Villa i vostri ospiti saranno subito accolti dal nostro personale, per garantire ospitalità e relax.

I nostri buffet saranno protagonisti per il vostro palato, curato nei minimi particolari, con ricette nazionali e molte gradite sorprese dei nostri chef. Terminato il pranzo nuziale la corte della Villa si trasforma di nuovo, colma di dolci e delizie per l'atteso taglio della torta, brindisi e "forti emozioni".

Vi aspettiamo a Villa Cupido.

Forti emozioni nel cuore del Parco nazionale del Vesuvio



### VILLA CUPIDO

Trecase  
via Cifelli 9  
tel. + 39 081 5373240  
[www.villacupido.com](http://www.villacupido.com)  
[info@villacupido.com](mailto:info@villacupido.com)

**STRONG EMOTIONS**

*In the Vesuvius National Park rises Villa Cupido. Completely renovated Villa Cupido offers three independent dining rooms with every comfort.*

*In the courtyard of the Villa your guests will be greeted immediately by our staff, to ensure hospitality and relaxation.*

*Our buffet will be the protagonists for your palate, studied in every detail, with many national and recipes like surprises of our chef. After the wedding dinner, the court of the Villa is transformed again, full of sweets and delicacies for the expected Cut wedding cake, toast and "strong emotions".*

*We expect at Villa Cupido.*

*Strong emotions in the heart of the Vesuvius National Park*



VILLA CUPIDO



### VILLA SIGNORINI

*Ercolano*

via Roma 41/45  
 tel. + 39 081 7776423  
 fax + 39 081 7390116  
 www.villasignorini.it  
 info@villasignorini.it

### ELEGANTE OSPITALITÀ NELLO SPENDIDO SCENARIO DEL MIGLIO D'ORO

Tra la mirabile Reggia di Portici, l'arcana Villa dei Papiri ed il mare, sorge Villa Signorini, autentico gioiello di architettura settecentesca restituito, dopo anni di paziente restauro, al suo originario splendore e ai fasti della sua storia. Qui, nel verde incantato di un vasto parco, nell'armonia degli spazi, tra affreschi d'alta scuola e preziosi ricami di lava, l'ospitalità diventa anch'essa un'arte a servizio della cultura, delle arti, della scienza, di chi si vuole incontrare per lavorare insieme in un luogo dove sono sapientemente e discretamente coniugate bellezza e tecnologia. Gli ampi saloni, finemente decorati, consentono lo svolgimento di manifestazioni culturali, mostre d'arte, e possono ospitare complessivamente circa 500 persone per cerimonie e gala, in ambienti confortevoli e climatizzati.

A questi spazi si aggiungono due sale anch'esse climatizzate perfettamente attrezzate per ospitare convegni, meetings, esposizioni ed ogni altro genere di evento. Sul retro della villa si apre un parco attrezzato di 10.000 mq. con ampio parcheggio, corredato di splendidi padiglioni lungo il perimetro, esemplare testimonianza di architettura settecentesca del paesaggio. In questo incantevole scenario la nostra organizzazione è in grado di offrire sontuosi banchetti ostentando eleganza e raffinatezza, certi di un servizio di classe svolto da personale esperto ed altamente qualificato. Inoltre, pur curando ogni piccolo dettaglio con perfezione, proponiamo articolazioni di ricevimento più semplici, ma non per questo meno eleganti, offrendo passaggi pranzo sia a buffet che serviti dove la rapidità diventa elemento importante per una perfetta riuscita. Stessa cura ed attenzione è riservata all'attività di Banqueting, trasferendo la ristorazione e l'ospitalità in ogni luogo fuori dai confini della villa.

### UN GIOIELLO DEL SETTECENTO

Tra la mirabile Reggia di Portici, l'arcana Villa dei Papiri ed il mare, sorge Villa Signorini, autentico gioiello di architettura settecentesca restituito, dopo anni di paziente restauro, al suo originario splendore e ai fasti della sua storia.

### AN AUTHENTIC JEWEL OF 18TH CENTURY ARCHITECTURE

The building, known today as "Villa Signorini" is bordering upon the cities of Portici and Ercolano along Roma street, the old Cecere street, than in ancient times led from the main road, the famous "Golden Mile" to the sea. It's surrounded by a wide garden which is one of the few vesuvian villas garden still intact in its extension even if not in its morphology. The garden is divided into three parts: a central one which is properly decorative and which represents the ideal background of the building, and two lateral parts which were the ancient agricultural appurtenances of the villa, as we can see from the notarial sources.

The villa miraculously kept its environmental prerogatives: behind its garden borders on the Portici wood, while on the front the look can arrive till the Ercolano ruins, surpassing the area covering the famous "Villa dei Papiri"; downstream it's possible to see the whole Napoli's Gulf, from Punta Campanella to Capo Posillipo; upstream the view is dominated by the Vesuvio and by the Royal Palace. The historical researches about the building have been very difficult because, in ancient times, Napoli, and Portici as well, were tax free and consequently they didn't have a land register.

Because of the lack of certain documentary sources, the cartographical documentation was very important, in particular the analysis of Duke of Noia's plant and Ger's plant, in which the villa is present and that represent the ante-quem term for its edification (during the middle of XVIII century). Even the attribution of the villa is uncertain. It's attributable, because of the style, to Domenico Antonio Vaccaro whose artistic presence was very strong in this area. We don't have certain information about the first owner of the villa, Don Andrea Alfano. Thanks to the birth of a temporary land register, in 1809, during the french decade, it was possible for us to know the name of Giambattista Cirelli, the owner of the villa and of the landed property. The successive owner was Luigi Gaetani dell'Aquila d'Aragona who, after his death in 1856, left this property to his sons. In 1884 the villa was sold to Carlo Brancia, prince of Apicerna. After his death his goods were inherited by his wife and his sons. In 1911 Prince of Apicerna's widow sold the villa to Paolo Signorini, the owner of an alimentary firm that will become the most important firm in the South of Italy. Paolo Signorini changed the building into a residence, bringing all the modification that we can see today. He didn't made considerable alteration except for the two stairs ramps made in armed concrete which connect the noble floor terracet to the garden.

#### Synthetic description of the villa

The villa has a square planimetric plant. Thanks to the cartographical documentation we have the possibility to notice an original strong asymmetry in the lower side of the building. At the main entrance there is an elegant portal faced with ashlar-work. Rococò style stuccoes decorate the noble floor balconies and the lower floor windows. The front on Roma street has two corner loggias that, in ancient time, were not covered and that have a bored balustrade, the same that we can see on the noble floor terrace. From the portal on the street, trough the entrance way, the courtyard, the perspective can range beyond the building on the green, on the Leda's fountain with the swan, fulcrum of the garden composition. All the rooms on the noble floor, except kitchen and bathrooms, are decorated both on the vaults and on the walls

#### Restoration principles

After about one year dedicated to the survey and planning operations, with the authorization of the Enviromental and Architectonic Superintendence the restoration of the villa started in 1991. It was lead by the Artistic Goods Superintendence and by the Corporation for the Vesuvian Villas and it ended by the end of 1993, except for the restoration of the internal decorations, which is not finished yet. The restoration principle tried a philologist rescue of all the works made during the year and not compatible with the monument. Where it was possible the floor and the frames, both internal and external, have been saved rescuing the ancient internal space, right for a public fruition of the structure.





## VILLA SMERALDO

Somma Vesuviana  
via Aldo Moro II tratto  
tel./fax + 39 081 8932159  
www.villasmeraldo.it  
info@villasmeraldo.it

### UN GRANDE COMPLESSO ALLE FALDE DEL VESUVIO

Villa Smeraldo si sviluppa su una superficie esterna di circa seimila metri quadrati. Tutti gli spazi sono curati e arredati con verde lussureggiante, intervallati da rocce, terrazzamenti, cascate d'acqua, piantumazioni esotiche, laghetti, camminamenti in pietra in un'estensione immensa di prati inglesi che danno la possibilità di foto "mozzafiato". Una grande varietà di fontane e giochi d'acqua colorati da fari subacquei. Fanno parte del complesso gazebo in legno coperti da foglie di palme che formano zone d'ombra adatte per la preparazione di buffet favolosi. Naturalmente la cucina è improntata sulle caratteristiche mediterranee, ma duttile e trasformabile secondo le varie esigenze della cerimonie.

Il complesso è dotato di ampio parcheggio recintato e custodito. Nell'ampio spazio esterno alle sale i vari accorgimenti creati dall'architetto danno la possibilità di foto particolari, arricchendo in maniera originalissima la tradizionale raccolta dei momenti indimenticabili della giornata più bella della vita.

Gli spazi articolati da camminamenti coperti conducono ai vari angoli suggestivi, aprendo la possibilità a varie soluzioni di allestimenti.

Dalla hall d'ingresso si evince l'indipendenza delle due sale "Venezia" e "Vesuvio". Il complesso è dotato anche di quattro suite con vasche idromassaggio. Nel grande spazio antistante le sale, si preparano buffet con le più svariate composizioni di antipasti e degustazioni di prelibatezze mediterranee, trionfi di frutta esotica, mozzarelle di bufala preparate alla presenza di invitati, frutta di mare, fritturine miste e tantissime altre specialità, contornate da scenari di rocce, vulcani d'acqua zampillante e le più belle palme provenienti da vivai egiziani.

Al piano inferiore c'è una Taverna dove potrete degustare tutte le specialità degli antichi sapori, con particolare attenzione alla preparazione dello stocco in tutte le varianti consentite da una cucina di alto livello.

Non abbiamo dimenticato i bambini. In un'ampia zona recintata e controllata da giovani animatori abbiamo realizzato, per la gioia delle mamme, un gazebo coperto e varie attrezzature, scivoli, altalene, animali a molle, e quant'altro, affinché i bambini possano trascorrere serenamente e senza pericoli una giornata indimenticabile.

Nel grande spazio antistante le sale, si preparano buffet con le più svariate composizioni di antipasti e degustazioni di prelibatezze mediterranee, contornate da scenari di rocce, vulcani d'acqua zampillante e le più belle palme provenienti da vivai egiziani.

**A GREAT COMPLEX ON THE SLOPES OF VESUVIUS**

Villa Smeraldo extended on a surface of 6000 sqm. All spaces are well kept and decorated with luxury green and rocks, terraces, waterfalls, exotic plants, ponds, stone walkways in an immense grassgreen giving the possibility to take breathtaking picture. A wide variety of water fountains colored by underwater lights. Wooden gazebos covered by shading palm leaves are part of the complex of palm trees: this areas are suitable for fabulous buffet. The cooking is based on Mediterranean flavor, but it's also duttile to according different query. The complex has car park with surveillance

The architectural peculiarity give the possibility to take amazing photo that make valuable, with beautiful details, the traditional album of unforgettable day of life.

Spaces divided by covered walkways leading to the various corners, opening the possibility to set various stand. Hall shows the independence of the two rooms "Venice" and "Vesuvius". The complex also has four suites with whirlpool. In the large space in front of the halls, preparing buffet with a wide variety of compositions of appetizers and tastings of delicious Mediterranean and triumphs of tropical fruit, mozzarella made at the moment, seafood, mixed chips and many other specialties surrounded by scenarios of rocks, waterfall volcano and the most beautiful palm trees from Egyptians nursery.

Downstairs there is a Tavern where you can taste all the specialties of ancient flavors, with particular attention to the preparation of stocco in all variations permitted by a high level cooking.

We have not forgotten the children. In a large area with surveillance of young entertainers have done, to the delight mothers, a covered gazebo and various equipment, slides, swings, game spring so the children can live peacefully and safely a unforgettable day.

In the large space in front of the halls, preparing buffet with a wide variety of compositions of appetizers and tastings of delicious Mediterranean and triumphs of tropical fruit, mozzarella made at the moment, seafood, mixed chips and many other specialties surrounded by scenarios of rocks, waterfall volcano and the most beautiful palm trees from Egyptians nursery.

VILLA SMERALDO





## ACHILLE PISANTI

Ottaviano

via Domenico Beneventano 24

tel. + 39 081 8278081

menafi@yahoo.it

## QUALITÀ E BENESSERE INSIEME DA CENTO ANNI

Alla fine dell'Ottocento, recuperando un'antica ricetta di famiglia, il Cav. Achille Pisanti immette sul mercato un prodotto innovativo, che, immediatamente, incontra i piaceri di esperti ed intenditori.

Nasce così la China China Pisanti.

Fu felice l'intuizione del fondatore di creare il liquore impiegando solo erbe e sostanze naturali e di anticipare i tempi della medicina omeopatica evitando rigorosamente le manipolazioni dell'alchimia. Al liquore da Lui prodotto i consumatori riconobbero, subito e concordemente, virtù toniche e digestive.

Sono conservati in gran numero negli archivi dell'azienda gli attestati delle virtù terapeutiche delle erbe medicinali che erano presenti nel liquore come componenti essenziali e che permisero di usare la China China Pisanti anche nei processi riabilitativi.

Il giusto equilibrio tra alcool, zucchero e erbe fu alla base del successo del liquore, che ottenne importanti riconoscimenti in manifestazioni fieristiche nazionali e internazionali: Medaglia di primo grado Accademia Fisico Chimica Italiana, Gran Prix e Medaglia d'oro nel 1913 a Roma, Medaglia d'oro nel 1918 a Milano, Gran Prix e Medaglia d'oro nel 1923 a Parigi.

Il successo della China China Pisanti fu tale che il suo creatore venne insignito di Medaglia d'oro e Diploma nella Fiera Campionaria che si tenne a Napoli nel 1925 e, in segno di omaggio, fu chiamato a far parte, come membro onorario, della Commissione che giudicava i prodotti fuori concorso. Diplomi di merito e medaglie furono anche conferiti nel 1937 e Tripoli, nel 1939 a New York e nel 1949 a Londra. Ricordiamo anche la Medaglia di bronzo, che nel 1930 venne conferita, come "Omaggio Giubilare", dal Santo Padre Pio XI.

Il Cav. Pisanti, forte del successo che cresceva ogni giorno di più, immise sul mercato altri liquori, e tra questi il Mandarino, l'Anice, il Carciofo, il Nocino e il Limoncino, tutti creati sulla base di antiche ricette locali e con l'impiego di sani prodotti naturali, che per lo più venivano coltivati nei terreni di proprietà in Ottaviano o facevano parte della flora naturale del Vesuvio.

Oggi questi prodotti naturali sono tutelati dal Parco Nazionale del Vesuvio, che promuove anche il recupero di tradizioni significative. Nel rispetto di questa filosofia, la Società produttrice della China China Pisanti, avendo l'obiettivo assoluto di difendere rigorosamente la fama di bontà dei suoi prodotti, utilizza gli stessi metodi di lavorazione di un tempo, e, soprattutto, le stesse essenze: china, anice, cannella, chiodi di garofano, menta, salvia, sambuco, finocchio selvatico.

Simbolo del Logo è la Palazzina Pisanti, magnifico esempio della vigorosa raffinatezza del Liberty napoletano. Eleganza, forza e saporosa suggestione della rimembranza costituiscono ancora oggi il carattere dei liquori prodotti dalle Distillerie Pisanti.

## LA CHINA CHINA PISANTI

Il Cav. Pisanti, anticipando i tempi della medicina omeopatica, creò un liquore a cui i consumatori riconobbero virtù toniche e digestive. I sistemi di produzione adottati oggi sono gli stessi del passato, poiché l'obiettivo assoluto della Società produttrice è quello di difendere rigorosamente la fama di bontà dei suoi prodotti, che è stata, è e sarà continua.

**QUALITY AND WELLNESS TOGETHER BY ONE HUNDRED YEARS**

At the end of 19th century, recovering an ancient family recipe, the Cav. Achille Pisanti places on the market an innovative product that immediately meets the delights of experts and connoisseurs.

This gave birth to the China China Pisanti.

It was the intuition of the founder, that "build" its product using only herbs and natural raw materials. Without recourse to alchemy, the Cav. Pisanti, anticipating the time of homeopathy, obtained a liquor which many consumers wanted to recognize tonic and digestive capacity.

Are the archives of the many certificates that wanted to recognize China China Pisanti capacity such that it join in the current process of rehabilitation for the presence in its key components, medicinal herbs.

The balance between alcohol, sugar and herbs was the basis for so much success that portu the product of so many awards with "Diplomas of Participation" at national exhibitions and international such as "Medal of First Instance Physical Chemistry Accademia Italiana", "Grand Prix and gold medal in 1913 in Rome", "Gold Medal in 1918 in Milan", "Grand Prix and Gold Medal in 1923 in Paris".

The China China Pisanti was so successful that its inventors were awarded the Gold Medal and Diploma to the trade fair in Naples, in 1925, and for the occasion was called to be part of the jury, on non-competition as an honorary member.

Diplomas of merit and medals were also awarded in 1937 and Tripoli in 1939 in New York and in London in 1949.

We also remember the bronze medal, conferred by Pope Pio XI in 1930, "Homage Jubilee"

Cav. Pisanti, armed with its success that every day a result, again using traditional recipes using local and use of healthy natural products, the multiple obtained and grown on land owned Ottaviano or forming part of the natural flora of Vesuvius, placed on market various liquors, such as Mandarin, the Anis, the Artichoke, the Nocino and others including the Limoncino. Today this tradition is kept by the Vesuvius National Park had and has its headquarters.

The production systems are those of time, the company keeps producing and in fact uses the same methods and the same products (china, anise, cinnamon, cloves, mint, sage, elder, fennel, etc.) , with a commitment dictated by the need to perpetuate over time bont product to preserve the reputation it recognized.

Symbol of the logo is the property Pisanti, a characteristic plant of the first twentieth century, from Art Nouveau architecture, which has followed over the years and accompanies the production of Distillerie Pisanti, reviving in his mind, the suggestions of the time.





### ARTE & PASTA SINONIMO DI QUALITÀ SUPERIORE

L'arte deriva dalla tradizione partenopea, custodita dal pastaio, originario di Torre Annunziata, che produce pasta da quando l'essiccazione si faceva manualmente, con mezzi rudimentali, sfruttando le condizioni atmosferiche favorevoli del nostro clima, e con l'ausilio di bracieri per riscaldare le stanze dove l'essiccazione veniva completata. Fare la pasta era un rito, la conoscenza di tali segreti li faceva diventare importanti e determinanti all'interno di un pastificio, in quanto senza strumenti tecnici, erano in grado di conoscere l'igronometria. Ancora oggi l'azienda si affida a questi artisti che con i loro sensi riescono a mantenere inalterati i sapori e la genuinità racchiusi in un buon piatto di pasta.

Sapore che è determinato dalla scelta e dall'attenta selezione dei migliori grani duri, ad alto contenuto proteico, basso tenore di ceneri e ad elevato contenuto di glutine che conferiscono alla pasta il suo colore giallo paglierino.



### ARTE & PASTA

*Boscoreale*

via Brancaccio 75/A  
tel. + 39 081 8594976  
fax + 39 081 8593959  
www.arteeepasta.it  
info@arteeepasta.it

### I PRODOTTI

La qualità di Arte & Pasta si esprime offrendo al mercato paste trifilate al bronzo essiccate con un lento processo a bassa temperatura, che consentono di mantenere inalterate le qualità organolettiche. Nei nostri 60 differenti formati, sia lunghi che corti, si possono sempre riscontrare le eccellenti caratteristiche di perfetta tenuta della cottura e porosità, che consentono di trattenere al meglio i sapori delle salse e dei condimenti.

L'arte nel fare la pasta, seguendo le antiche tradizioni, sono la nostra filosofia di lavoro.

TODAY "ARTE & PASTA" CORPORATE BRAND IS A SYNONYM FOR HIGH QUALITY

Art comes from combining old craft traditions in the hands of old Torre Annunziata Pastaio.

In bygone times pasta was rolled out and left to dry in the sun. The old pasta-making art requires a slow low temperature drying in order to preserve the light yellow colour of the wheat.

If you think that things have not changed much today in terms of drying procedure, you are correct. At "Arte & Pasta" they do not joke about "pasta according to tradition".

Pastai are the real secret of our company, they still work in the factory and with their capabilities they can keep the same top taste and quality that you will find in an Arte & Pasta pasta dish.

Passion for quality is a critical factor for Arte & Pasta, that's why our pasta comes from the best durum wheat, gold like the sun: it means our pasta is with high gluten and protein value.

The bronze drawing is a special process through which the pasta takes its shape. Importantly, only the bronze gives the pasta that unique porosity that makes the sauces and condiments cling to the pasta. Arte & Pasta manufacture more than 60 different shapes of pasta among long and short pasta.

Our working philosophy is very well linked with the past, that's why we make pasta following the same old traditions: the art of make pasta!





## BONTÀ, GENUINITÀ E RICERCATEZZA

Candied Organics S.r.l. si occupa di produzioni e trasformazioni di alimenti biologici, nel pieno rispetto delle norme di cui al Regolamento Comunitario 2092/91 e successivi. In linea con le tendenze del mercato che richiede con sempre maggiore insistenza prodotti genuini, certificati e garantiti, Candied Organics S.r.l. valorizza le proprie produzioni lavorandole con metodi biologici. Lo stabilimento sorge su di una area di 15.000 mq. di cui 1.300 mq coperti e dispone di ampie celle frigo e di congelazione. Attualmente i nostri prodotti sono presenti soprattutto sui mercati esteri, ma la crescente domanda di alimenti biologici, di considerevole garanzia e genuinità alimentare, si sta diffondendo sul territorio nazionale anche da parte dei consumatori italiani. L'azienda CANDIED ORGANICS S.r.l. si prefigge come obiettivo la "tipicità"; ogni zona presenta infatti delle specificità con il suo clima ed il suo terreno; vengono utilizzati prodotti caratteristici di determinati areali che con tradizionali tecniche di lavorazione, insieme unico ed irripetibile di strumenti, abilità, metodi utilizzati ed ingredienti completano l'opera della natura facendo di un prodotto, un prodotto tipico.

## LA QUALITÀ

Le nostre produzioni si distinguono per l'artigianalità delle lavorazioni; le bucce degli agrumi vengono infatti ricavate da frutta fresca e non provengono da lavorazioni industriali che utilizzano le bucce esauste (dopo aver estratto succhi ed oli essenziali). Subiscono una prima stagionatura in fusti con acqua e sale e poi si avviano alla fase di una lenta canditura.

La canditura, antico processo naturale di conservazione della frutta, è realizzata con zuccheri e sciroppi biologici, senza aggiunta di conservanti o coloranti, garantendo una incomparabile fragranza di profumi ed aromi; una vasta gamma di prodotti dal gusto unico ed inconfondibile che fanno della loro esclusiva lavorazione manuale un punto di forza e qualità.

## I CANDITI ALL'ARANCIA

I generi di arancia impiegati sono "Washington" e "Navelina"; l'uso di bucce tutta essenza nel processo di canditura, garantisce una genuinità ed uno standard difficilmente eguagliabile. I canditi all'arancia ben si prestano a svariati usi pasticceri, in quanto migliorano la lievitazione e conferiscono un profumo naturale al prodotto dolciario. I tondini ed i filetti sono utilizzati per guarnizioni dolciarie nonché ricoperti con cioccolato; la pasta di arancia è elemento essenziale per dolci, frollini, merendine e biscotti caratterizzati da pochi grassi e dall'assenza di conservanti. I cubetti sono utilizzati soprattutto nella composizione di panettoni, panforte, rivestiti di cioccolato, nonché in molteplici usi pasticceri.

## LA FRUTTA CANDITA BIOLOGICA

Oltre che per un piacevole consumo al naturale, i canditi ben si prestano a svariati usi pasticceri, migliorando la lievitazione, conferendo un naturale profumo. La pasta di arancia è elemento essenziale per dolci, frollini, merendine e biscotti caratterizzati da pochi grassi e dall'assenza di conservanti.



## CANDIED ORGANICS

Terzigno

via Nespole della Monica

tel. + 39 081 3385749

fax + 39 081 3385749

www.candiedorganics.it

info@candiedorganics.it

**GOODNESS, GENUINE AND REFINEMENT**

*Candied Organics deals with production and processing of organic food, in full compliance with the rules laid down in European Community Regulation 2092/91 and beyond. In line with the trends of the market that requires ever more insistently wholesome products, certified and guaranteed, Candied Organics S.r.l. maximize its productions working with organics methods. The factory is located on an area of 15,000 sqm, of which 1,300 sqm, are covered and it has large cells and fridge freezer. Currently our products are mainly on foreign trade, but the growing demand for organic food, of considerable assurance and authenticity of food, is becoming the national territory, even by Italian consumers.*

*Candied Organics target the "typical", and each area presents the specificities with its climate and its soil, characteristic products are used in certain areas than with traditional techniques, with unique and individual tools, skills, methods used and ingredients complement the work of the nature of making a product, a typical product.*

**QUALITY**

*Our productions are distinguished by the craftsmanship of working; the skins of citrus fruits are in fact derived from fresh fruits and not from industrial processes that use the skins exhausted (after extract juices and essential oils). Undergo an initial maturing in vats with water and salt and then start to phase in a slow candying.*

*The candied, ancient natural process for preserving fruit, is made with organic sugar and syrups, no added preservatives or colors, ensuring an incomparable fragrance of perfumes and aromas, and a wide range of products from the unique and unmistakable taste that make them unique manual processing a strength and quality.*

**ORANGE CANDIES**

*The kinds of orange used are "Washington" and "Navelina"; the use of whole essence skins in the process of candied guarantees a genuine and an unparalleled standard. The orange candies well lends itself to many uses patissiers, by increasing the rise and give a natural fragrance to the confectionary products. Drops and peel are used for confectionery and covered with chocolate, the pulp orange is essential for sweet meals, frollini (biscuits), snacks with low fat and no preservatives. The cubes are used in a variety of uses: panettone, panforte, coated in chocolate.*

**CANDIED ORGANIC FRUIT**

*Apart from a nice natural consumption, the candies are well placed to several uses patissiers improving as higher, giving a natural perfume. The pulp orange is essential for sweet meals, frollini, snacks and biscuits with low fat and no preservatives.*



## AGRICOLTURA BIOLOGICA NEL PARCO NAZIONALE DEL VESUVIO

L'azienda agricola Casa Barone è la più grande azienda biologica del Parco Nazionale del Vesuvio. Il principale corpo aziendale, di circa 11 ettari, è ubicato alle pendici del Monte Somma. Le coltivazioni si estendono sui terreni attraversati dalle lave dell'eruzione del '44, dando vita ad un paesaggio suggestivo, nel quale i segni della forza distruttiva del vulcano appaiono come mitigati dalla ordinata bellezza della campagna coltivata.

L'ordinamento culturale rispecchia il classico frutteto misto dell'agricoltura vesuviana: tra rocce affioranti e ginestre spontanee, vigneti di uve Caprettone, Catalanesca e Piediroso si alternano a piante di albicocco, susino, gelso, sorbo, fico, noce, olivo, agrumi e azzurlo (frutto ormai molto raro, raffigurato nel logo aziendale).

Il Pomodorino del Piennolo e gli altri ortaggi vengono coltivati dove il frutteto è più rado.

Casa Barone è presidio Slow Food per il caratteristico pomodorino vesuviano che deve il suo nome alla consuetudine dei contadini di intrecciare i grappoli di pomodorini intorno ad uno spago legato a cerchio, fino a formare un grande grappolo (il piennolo) che, appeso in ambiente asciutto e ventilato, può essere conservato per tutto l'inverno.



## I NOSTRI PRODOTTI

Pomodorini del Piennolo del Vesuvio: freschi a grappolo, a "piennoli", in conserva tradizionale, interi in salsa. Albicocche del Vesuvio. Confetture e marmellate: Sorbe Bio, Cotogne Bio, Fichi & Limoni di Sorrento Bio, Albicocche del Vesuvio Bio, Gelse nere, Ciliegie del Monte Somma, Arance di Sorrento Bio.

Liquori e Distillati: Nocillo, Limoncello, Acquavite di Albicocche, Nocillo Bianco (distillato di Nocillo).Vino Catalanesca.

## CASA BARONE

Massa di Somma  
via Panoramica Fellapane  
tel. + 39 081 3621048  
fax + 39 081 3621049  
www.casabarone.it  
agricola@casabarone.it



**ORGANIC AGRICULTURE IN THE VESUVIUS NATIONAL PARK**

*Casa Barone is the largest and most well-known biological farm in the National Park of Vesuvius.*

*The organic cultivation of Casa Barone spread out along the lands which had been crossed by the Lavas of the eruption in 1944, shaping a striking landscape. Here, the clear sign of the destroying gigantic volcanic eruption fades thanks to the tidy beauty of the cultivated land, result of man's work.*

*The farming arrangement reflects the typical Vesuvian orchard; among volcanic rocks, oak trees and brooms are alternating vineyards for grapes such Caprettone, Catalanesca, Piediroso, and Aglianico, apricot trees, plum trees, mulberry trees, sorb trees, fig trees, walnut trees, olive trees, citrus trees, Crataegus azarolus trees (nowadays it is a very rare fruit; it is something like a small apple, but has a bony endocarp, representing the Company's logo).*

*Casa Barone is a Slow Food presidium for the Organic Piennolo Tomato from Vesuvius which owes its name to the traditional technique of Vesuvian farmers to put the tomato bunches on a string tied in a ring, thus making a single large bunch (the piennolo), which will be hung in a dry and airy place.*

**OUR PRODUCTS INCLUDE:**

*The Piennolo tomatoes of Mount Vesuvius: available preserved or fresh in bunches.*

*Apricots and other kind of fruits.*

*Marmelade and fruit jams: Quince, Sorbe, fig and Sorrento lemon, Apricot from Vesuvius, Black Malborry, Monte Somma Cherry, Orange Marmelade.*

*Liquors and Spirits: Walnut liquor, lemon liquor, Apricot spirit, Sorbe Spirit, Walnut spirit.*

*Wines: Catalanesca, Caprettone, Piediroso*



## AZIENDA AGRICOLA CAUTIERO



### II VOLTO DI UN'AZIENDA FAMILIARE

Il volto di un'azienda "familiare", nel senso più letterale di questo termine, è indissolubilmente legato al carisma e alla personalità di chi vi opera, nel reciproco rispetto delle attitudini individuali e nell'amalgama vincente delle professionalità di ciascun componente. A fianco del fondatore, Pasquale Nocerino e della moglie Anna, vere anime storiche dell'Azienda, i figli Giorgio e Lello responsabili delle relazioni commerciali e della cura dell'"immagine" aziendale. La presenza nell'azienda dei titolari consente un rapporto diretto e amichevole con la clientela, franco sotto il profilo delle relazioni interpersonali e professionale negli aspetti tecnico-gestionali. Il contatto umano e confidenziale con la clientela è un elemento centrale della nostra professione in cui natura e uomini sono il nucleo stesso del nostro operare, al fine di creare un insieme armonico.

L'Azienda agricola Cautiero & Figli sorge nel comune di Ercolano, è un'azienda con casa padronale e circa due ettari coltivati prevalentemente ad albicocche e pomodori.

### I PRODOTTI DELL'AZIENDA

L'albicocca vesuviana. Ceccona, Boccuccia, Vitillo, Palummella, Pellecchiella o Baracca, con il termine "albicocca vesuviana" si indica un insieme di oltre quaranta diversi biotipi tutti originari dello stesso luogo. A caratterizzare e distinguere una varietà dall'altra sono le dimensioni, l'intensità del profumo, la levigatezza della buccia ed il sapore che va da quello molto dolce delle albicocche Pellecchiella, all'aroma agro-amarognolo di quelle Vitillio. Destinata al consumo diretto e fresco, l'albicocca vesuviana è molto richiesta anche dall'industria di trasformazione, per la produzione di marmellate, succhi, nettari e sciroppi, canditi ed essiccati. Per la vasta gamma di specie e per i sistemi di coltivazione ancora di tipo tradizionale, l'albicocca vesuviana ha ottenuto il riconoscimento comunitario del marchio IGP.

Il pomodorino vesuviano. Dal sapore intenso e dal rosso acceso è un prodotto tipico che cresce a valle e fino alle zone più impervie del Vesuvio e non va confuso con i comuni pomodorini: quelli del piennolo, hanno il tipico "pizzo" all'estremità, una buccia spessa e una polpa soda e compatta che sprigiona un sapore dolce-acidulo inconfondibile. Il pomodorino vesuviano ha caratteristiche tali da consentire non solo l'utilizzo come prodotto fresco quanto anche per concentrato e da serbo in scatoletta e/o contenitori di vetro.

### I PIENNOLI

La conservazione tipica dei pomodorini vesuviani è in piennoli: i grappoli interi, detti schiocche, vengono sistemati su un filo di canapa arrivando a comporre un unico grande grappolo di diversi chilogrammi che verrà appeso in luoghi arieggiati e freschi.



### AZIENDA AGRICOLA CAUTIERO

Ercolano  
via Viola 67  
tel./fax. + 39 081 7714451  
nocerino.raffaale@libero.it

**A FAMILY PORTRAIT**

The face of a "family", in the most literal sense of that term, is inextricably linked to the charisma and personality of those who work in mutual respect for individual performance and winning in the skills amalgam of each component. Besides the founder, Pasquale Nocerino and his wife Anna, real historical souls of the Company, their sons George and Lello responsible for trade relations and the care of corporate identity. The presence of the holders on allows a direct and friendly with customers, free in terms of interpersonal relations and professional issues in technical management. Human contact and confidence with customers is a central element of our profession in which men and nature are at the heart of our work in order to create a harmonious whole.

The Cautiero & Sons Farm is located in the town of Herculaneum; it's a company with main house and two hectares of mainly apricots and tomatoes.

**PRODUCTS COMPANY**

The Vesuvian apricot. Ceccona, Boccuccia, Vitillo, Palummella, or Pellecchiella Baracca, with term "Vesuvian apricot" refers to a collection of over forty different biotypes all originating from the same place. To characterize and distinguish a variety of the other is the size, intensity of fragrance, smoothness of the skin and the flavor that goes by that a lot of sweet apricots Pellecchiella, agro-all'aroma bitter than Vitillo. Intended for direct consumption and cool, the Vesuvian apricot is also in great demand by the processing, production of jams, juices, nectars and syrups, candied and dried. For the wide range of species and cultivation systems still traditional, the Vesuvian apricot has obtained recognition of the Community trademark IGP.

The Vesuvian tomatoes. Intense flavor and the red is a typical product that grows in the valley and up to the most inaccessible areas of Vesuvius and not to be confused with common tomatoes: those of piennolo have the typical "peak" at a thick skin and a soda pulp and compact that gives off a sweet-sour unmistakable. The Vesuvian tomatoes has features that allow the use not only as fresh as to concentrate and store in box and/or glass containers.

**THE PIENNOLO**

The conservation of the typical Vesuvian tomatoes is piennolo: whole bunches, these snaps, are arranged on a thread of hemp to composing a single large cluster of several kilograms, which will be hung in cool and ventilated places.





### UNA PASSIONE DI SPIRITO

La "Cola Liquori e Sciroppi di Cola Emilio e Giuseppe snc" nasce nel lontano 1919, grazie alla passione per la distillazione delle erbe aromatiche del giovane Giuseppe Cola, che già nel 1923 riceve la prima massima onorificenza all'esposizione di Roma, grazie alla sua specialità Elisirchina Cola prodotto che per la sua elevata bontà, viene premiato anche all'esposizione di Bologna, Liegi e Parigi. La premiata azienda proseguirà il suo cammino con la successiva generazione, fino ad arrivare ai nostri con i fratelli Emilio e Giuseppe Cola, che forti degli insegnamenti tramandati dal nonno e dal genitore, proseguono la lunga tradizione producendo solo ed esclusivamente liquori di alta qualità.

**Cola**  
LIQUORI TIPICI DAL 1920

### COLA LIQUORI

San Giuseppe Vesuviano  
via Muscettoli (prop. Cola)  
tel./fax + 39 081 5294105  
[www.distilnatura.it](http://www.distilnatura.it)  
[distilnatura@alice.it](mailto:distilnatura@alice.it)

**A PASSION FOR THE SPIRIT**

*The "Cola and syrups of Cola Emilio and Giuseppe snc" was born far away in 1919, thanks to the passion for the distillation of aromatic herbs of the young Giuseppe Cola, which already in 1923 first receives the highest honor at the Exposition of Rome, thanks to its specialty Elisirchina Cola product for its high quality, was also honored at the University of Bologna, Liege and Paris. The winning company will continue its journey with the next generation to reach with our brothers Emilio and Giuseppe Cola, that strong from the teachings handed down from grandfather and father, continuing the long tradition of producing only high quality spirits.*

COLA LIQUORI





## DISTILLERIA AMATO

San Giuseppe Vesuviano  
via Croce Rossa 108  
tel. + 39 081 8271754  
fax + 39 081 8274344  
www.amato1881.it  
info@amato1881.it

### LO SPIRITO DEL VESUVIO

La nostra azienda ha il raro privilegio di attingere unicamente alla nobile tradizione della distillazione. Nasce infatti, nel 1881, fondata a San Giuseppe Vesuviano, da Gaetano Amato che si inventa non solo buone regole nella distillazione, ma soprattutto un nuovo canone nel gusto e nella filosofia del bere. Per questo oggi ci presentiamo alle soglie del terzo millennio, come sempre orgogliosi del nostro passato, ma per la qualità della nostra tradizione, già preparati ad essere orgogliosi del nostro futuro...

Con le prime colonnine di concentrazione dei vapori alcolici, realizzate per raffinare ed ingentilire un distillato genuino ma grezzo e ruvido nel gusto, si ha il pregio di raccogliere e conservare nel distillato tutti i principali aromi varietali dell'uva, quelli cioè più delicati e volatili, per riproporli freschissimi e presenti in ogni goccia dei prodotti della nostra Azienda, offrendo così quanto di meglio la natura stessa dona in fatto di genuinità, purezza e finezza di gusto.

### LA DISTILLAZIONE DELLE GRAPPE

Da quattro generazioni e da più di cento anni la passione ed i metodi della distillazione si tramandano nella nostra Azienda come un prezioso segreto di famiglia; un segreto che si manifesta ritualmente ogni autunno con quello che per noi è l'evento dell'anno: la maturazione delle uve alle pendici del Vesuvio.

Dopo la vendemmia, unendo il culto della tradizione alla più avanzata ricerca tecnologica, provvediamo alla selezione e alla raccolta delle vinacce che, lasciate fermentare in serbatoi in ambiente condizionato, sono poi immerse nell'alambicco a bagnomaria. Durante la distillazione frazionata nelle colonne di rame, il nostro maestro distillatore, per privilegiare gli spiriti più puri ed aromatici, che condensati daranno le grappe migliori, cura con un continuo controllo analitico-informatico e con un'attenta, meticolosa degustazione l'eliminazione sia delle teste che delle code, decretando, volta per volta e con un'attenzione doverosamente artigianale, l'eccellenza di ogni singolo distillato.

### LA DISTILLAZIONE DELLA FRUTTA

In pur brevi periodi dell'anno si lavorano due tipi di frutta: le albicocche del Vesuvio (mese di giugno) e le mele Annurche (mese di dicembre). Frutti davvero speciali, che la maturazione al sole del nostro clima, rende particolarmente zuccherine e profumate. La lenta fermentazione a temperatura controllata e la successiva distillazione a bagnomaria, permettono di ottenere delle acquaviti di frutta di assoluta eccellenza ed estremamente fini.

### DISTILLATI DI UVE

Grappa di aglianico, Grappa di fiano, Grappa di greco, Grappa di falanghina, Antica e Jara-Grappa del Vesuvio: il suo nome Jara è tratto da un vecchio termine del dialetto vesuviano, utilizzato dai mastri distillatori/vignaioli locali e stava ad indicare il cuore della grappa, ovvero la parte non torbida, chiara perché più alta di grado e pertanto adatta ad essere bevuta...

### DISTILLATI DI FRUTTA

Acquavite di mela annurca, Acquavite di albicocca del Vesuvio, Acquavite di pere, Acquavite d'uva.

**QUALITY DISTILLATES, A LONG TRADITION**

*Through the different generations since 1881 Amato family goes on producing liqueurs with the same enthusiasm and hard work to let the world know the high quality of its own products.*

**DISTILLATION AND MARC PROCESSING ON FARMS' BEHALF**

*The "AMATO 1881" distillery originates from a small liqueur factory situated at the slopes of Vesuvius in the territory of the present borough of San Giuseppe Vesuviano. In the last thirty years the firm has decided to make its own products typical, connecting them to the territory and particularly to the fruits that the land of Vesuvius offers very generously, thanks to the hard work of those who have the courage and the strength to cultivate it.*

*From the land of Vesuvius and from the sweet smells of the Amalfi Coast, Amato distillery: lemon liqueur, aromatized bitters, grappas. From a long tradition quality products only.*

DISTILLERIA AMATO





La "DISTILNATURA" nuova realtà operante dal 2007, ubicata a Somma Vesuviana, nel Parco Nazionale del Vesuvio, cela una tradizione quasi centenaria. La produzione di liquori, infatti, è il frutto di una passione che si tramanda da quattro generazioni e che tutt'ora opera artigianalmente, utilizzando antiche ricette e esclusivamente materie prime di qualità indiscussa. Lavorando per infusione e distillazione di erbe, radici, e frutti vari, si ottiene un prodotto genuino e naturale, dai profumi e proprietà ineguagliabili.

Il nostro obiettivo infatti è raggiungere il massimo della qualità e bontà. Proprio per questo acquistiamo solo materie prime migliori, con le relative certificazioni, e siamo assolutamente attenti a tutti i passaggi della lavorazione nella nostra produzione di liquori, ad esempio il Nostro LIMONCELLO è prodotto dalla selezione dei migliori limoni tagliando a mano le scorze per mantenere intatte tutte le proprietà organolettiche, seguendo antiche ricette. Così si esegue lo stesso procedimento dalla materia prima per tutti gli altri prodotti. Inoltre produciamo il CIOCCO BABÀ (tipico dolce napoletano) al liqueore.



### **DISTILNATURA**

Somma Vesuviana  
via Malatesta 38  
tel./fax + 39 081 8932927  
+ 39 081 5280398  
[www.distilnatura.it](http://www.distilnatura.it)  
[distilnatura@alice.it](mailto:distilnatura@alice.it)

The factory "DISTILNATURA" has worked since 2007, located in Somma Vesuviana in the Parco Nazionale of Vesuvio, but it has century-old tradition. The production of liquors, in fact, was born from is passion that has been handed down for four generations and works handcrafted , using ancient recipes and only the raw materials of undisputed quality. Working for infusion and distillation of herbs, roots, and different fruits, the result is genuine and natural, with perfume and good taste. Our objective, in fact ,is to achieve the highest quality and goodness. Precisely for this reason we buy only the best raw materials, with certifications, and we are totally aware at all steps of processing in our production of liqueurs, such as our Limoncello is produced by the selection of high quality lemons following , and we cut by hand the peel to maintain intact all the organoleptic properties. So we produce all our products. We produce delicious BABA'(typical Neapolitan sweet) liqueur(lemon babà, chocolate babà ,rum babà ).



DISTILNATURA



## L'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

Il Frantoio Oleario Ragosta nasce con lo scopo di produrre e offrire al consumatore un prodotto genuino, sano e soprattutto di qualità: l'olio extravergine di oliva.

Alimento principe della dieta mediterranea, l'olio extravergine di oliva è apprezzato non solo per le sue caratteristiche organolettiche cioè gusto, sapori e profumi esaltati dal suo impiego in cucina come condimento, ma anche per il suo indiscusso valore nutrizionale e salutare. Ma non tutti gli oli extravergine presenti sul mercato hanno questo effetto salutare, esso è dovuto:

- dalla qualità di un olio prodotto da olive sane e senza punture di insetti raccolte in cassette forate e molite il più presto possibile rispettando una temperatura di gramolazione max di 30° e conservato in contenitori al riparo della luce (acciaio inox) e sempre colmi (privi di aria) in luoghi al buio e asciutti;
- l'olio deve essere sempre nuovo mai miscelato con quello delle annate precedenti in quanto i polifenoli, gli antiossidanti (che fanno bene al sistema circolatorio, che prevengono l'invecchiamento delle cellule, che mantiene basso il colesterolo cattivo, ecc.) presenti naturalmente nell'olio con il tempo diminuiscono e pertanto perdono l'effetto salutare;
- l'olio prodotto da cultivar Italiane ha il più alto numero di polifenoli nei confronti delle altre cultivar straniere e pertanto miscelato con olii stranieri ne diminuisce la qualità e l'effetto salutare;
- comprare sempre olio imbottigliato ed etichettato con la designazione di origine in quanto le aziende sono soggette ad autorizzazioni e controlli segno quindi di garanzia per il consumatore e preferibilmente se è possibile in Frantoi o Aziende agricole dove è possibile seguire l'intero ciclo produttivo.

L'olio Extra vergine di Oliva Ragosta è prodotto da olive cultivar Ogliarola, Scarpetta, Coratina molite nel frantoio Ragosta di Ottaviano con attribuzione della Regione Campania del codice alfanumerico per la designazione di origine degli oli extravergini n.015NA051013. Trattasi di un frantoio Alfa Laval "continuo" dove le olive vengono molite, una volta lavate e pulite da ogni impurità, con un frangitore meccanico a dischi e gramolate in una vasca d'acciaio con una temperatura della pasta non superiore a 27° (produzione a freddo). Tutto il processo di produzione con il metodo continuo avviene al riparo della luce e in assenza di ossigeno e pertanto l'ossidazione dell'olio è ridotta al minimo. L'olio ottenuto viene conservato in silos di acciaio inox e poi confezionato e venduto in lattine da 5 litri; confezione da 6-12 bottiglie da litri 0,750; confezione con bottiglie da litri 0,250.



## FRANTOIO RAGOSTA

Ottaviano  
piazza Durelli 16  
tel. + 39 081 5288575  
emi.rag@libero.it

## L'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA RAGOSTA

L'olio Extra vergine di Oliva Ragosta è prodotto da olive cultivar Ogliarola, Scarpetta, Coratina molite nel frantoio Ragosta di Ottaviano con attribuzione della Regione Campania del codice alfanumerico per la designazione di origine degli oli extravergini n.015NA051013.

**RAGOSTA EXTRA VIRGIN OIL**

"Frantoio Oleario Ragosta" aims to produce and offer to the consumer a genuine, healthy, and above all quality extra virgin olive oil.

Prestigious element of the Mediterranean diet, the extra virgin olive oil is appreciated for its organoleptic characteristics and for taste, flavors and scents enhanced by its use as a condiment in cooking, but also for its indisputable nutritional value and healthy.

Not all the extra virgin olive oil on the market have this salutary effect, it depends:

- from the quality of oil produced with olives without insects bites, collected in holed box and milled more soon at a maximum temperature of 30° C and stored in stainless steel containers away from the light, always filled (without air) in dry and dark place;
- the oil must always new, it should never be mixed with that of previous vintage because the polyphenols, the antioxidants (that be good for Circulatory System, that prevent aging of the cells, that maintains low bad cholesterol) naturally present in oil, decrease with time and therefore lose their salutary effect;
- the oil produced from Italian cultivars has the highest number of polyphenols compared to other foreign cultivars and therefore mixed with foreign oil reduces the quality and health effect;
- to always buy oil bottled and labeled with the Designation of Origin because the companies are subject to authorizations and inspections: this is a guarantee for the consumer; possible buy oil in Oil Mills or Farms where you can monitor the entire production process.

"Oliva Ragosta" Extra Virgin Olive Oil is produced from olives of cultivars Ogliarola, Scarpetta, Coratina milled in Ragosta Oil Mills in Ottaviano. The oil has the code no. 015NA051013 of Regione Campania for the Designation of Origin of Extra-virgin oils.

The Oil Mills is Alfa Laval "continuous- method" where the olives are milled, once washed and cleaned from all impurities, with a mechanical crusher and mixed in a steel tank with a temperature of pulp not exceeding 27° C. (cold production). The entire production process with the continuous method happens away from the light and in the absence of oxygen and therefore oxidation of the oil is reduced to a minimum. The oil is stored in stainless steel silos and then packaged and sold in 5 Liter Can, 6-12 Pack 0,750 Liter bottles; Pack 0,250 Liter bottles.

"Oliva Ragosta" Extra Virgin Olive Oil is produced from olives of cultivars Ogliarola, Scarpetta, Coratina milled in Oil Mills Ragosta in Ottaviano. The oil has the code no. 015NA051013 of Regione Campania for the Designation of Origin of Extra-virgin oils.





Attraversando la "Zabatta", strada provinciale che costeggia le pendici del Vesuvio, c'è il mio negozio.

Un posto unico, sia per l'atmosfera che lo caratterizza, sia per l'assortimento di prodotti tipici del territorio vesuviano.

Si possono gustare i vini, i formaggi, il miele, le confetture, l'olio, il pane casereccio, la pasta e molte altre delizie d'Italia e d'Olttralpe.

Tutti i giorni prepariamo nella piccola cucine pietanze che profumano della nostra terra.

Siamo aperti dal lunedì al sabato dalle 8.30 alle 15.00 e dalle 17.00 alle 21.00, domenica dalle 9.30 alle 13.30.

Siamo chiusi il giovedì pomeriggio.

Lavoriamo anche su ordinazione.

Non resta altro che venirci a trovare...!

**Alfonso - Living Food**  
Specialità gastronomiche

### LIVING FOOD GASTRONOMIA

Specialità gastronomiche vesuviane e di tutta Italia e squisite pietanze cucinate ogni giorno.

**LIVING FOOD**  
San Giuseppe Vesuviano  
via Carbonari 12  
tel./fax + 39 081 5296666  
salumeriaprisco@tin.it



*Crossing the "Zabatta, provincial skirting the slopes of Vesuvius, is the my shop.  
A unique place, both for the atmosphere that characterizes both the range of  
typical products of the Vesuvius area.  
You can taste the wines, cheeses, honey, jam, oil, homemade bread, pasta and  
many other delights of Italy. Every day we prepare meals in the small kitchens  
that smell of our land.  
We are open Monday to Saturday from 8.30 to 15.00 and from 17.00 to  
21.00,  
Sunday from 9:30 to 13:30.  
We are closed on Thursday afternoon.  
We also work to order.  
Nothing more to that visit us ...!*





### DALLA TERRA ALLA TAVOLA

L'azienda di famiglia nasce negli anni '70 come azienda agricola a indirizzo zootecnico e negli anni '90 si trasforma in azienda agricola a indirizzo orticolo, frutticolo, ulivicolo e vitivinicolo. Nel 1995 aderisce al sistema di coltivazione biologica con la realizzazione all'interno della stessa d'impianto di trasformazione e lavorazione dei prodotti aziendali. Si trova nel Comune di San Sebastiano al Vesuvio, alle pendici del Vulcano, immersa nell'area protetta del Parco Nazionale del Vesuvio, ad una quota di circa 220 m.s.l. La particolare combinazione tra la fertilità della terra lavica ed il sole partenopeo dona ai prodotti una genuinità e tipicità che li caratterizza e che li rende unici. Questa genuinità naturale è tutelata e conservata come filosofia principale dall'azienda, che provvede direttamente alla trasformazione e lavorazione dei prodotti, combinando l'applicazione delle metodologie biologiche certificate alle tecniche di lavorazioni proprie della tradizione vesuviana, al fine di ottenere un prodotto naturale, salubre, genuino e di ottima qualità, conservando inalterati i profumi e sapori dei singoli prodotti.

### I PRODOTTI

L'azienda produce e trasforma i seguenti prodotti tipici e tradizionali: Prodotti biologici freschi: pomodori del piennolo, zucchine, melanzane, finocchi, insalate, patate, broccoli e peperoni.

Prodotti biologici lavorati e trasformati in azienda bio: pomodorini in salsa con basilico, pomodorini in salsa passata di pomodorini con basilico, marmellate di albicocche vesuviane; marmellata di pomodori verdi del Vesuvio.

Prodotti sott'olio: melanzane, peperoni, zucchine, carciofini, pomodori secchi, olive, friarielli, patè di olive, giardiniera, capricci sott'olio.

Vini biologici: Lacryma Christi del Vesuvio bianco, rosso e rosato DOC, Vesuvio bianco, rosso e rosato DOC, Falanghina Pompeana bianco IGT, Coda di Volpe IGT.

Distillati di finocchietto selvatico del Vesuvio e distillato di albicocche. Olio biologico extra vergine d'oliva e marmellate biologiche di albicocche, prugne e pomodori verdi.



### L'ORTO DEL VESUVIO

Sebastiano al Vesuvio  
via Panoramica Fellapane 43  
tel. + 39 081 7714392  
fax + 39 081 7711688  
www.ortodelvesuvio.com  
info@ortodelvesuvio.com

### POMODORINI E ALBICOCCHES VESUVIANE

L'azienda produce i famosi piennoli e trasforma i pomodorini in passata di pomodorini e pomodorini interi in salsa con basilico in vetro. Per le albicocche, una parte della produzione viene utilizzata per preparare confetture a pezzetti e mousse, caratterizzate da un profumo e da un sapore inconfondibili.

## L'ORTO DEL VESUVIO

*In San Sebastiano at the slopes of the Vesuvio, inside the protect area of the National Park, at the altitude of about 220 metres above at the sea level, driven by the love for heart and nature, the farm named "L'Orto del Vesuvio" is born.*

### THE EARTH

*The particular combination of the rich earth's lava with the heat of the Neapolitan sun, besides helping cultivation, gives its products a genuiness which characterises (then) and makes (then) it unique.*

### TRADITION AND INNOVATIONS

*This enormous natural richness is protected by the farm "L'Orto del Vesuvio" with familiar management which, through the years, integrated and improved with methods of biological cultivation, the techniques of the rural tradition, remained almost unchanged as time goes by. The farm also provides completely to the trasformation of the product with the traditional processing, with the purpose to obtain a product that is natural, healthy, genuine and first-rate.*

### CERTIFICATION

*In the oasis, where the progress arrived only its best, products are controlled, and certified in all their working-phases: from the son to the hervesting: from the transformation to the finished product. All this guarantees that every product that will arrive to your table, with its genuiness, will return to you a precious good: the taste of the past.*

### BIOLOGICAL AGRICULTURE

*The biological nethad only consents the use of natural substances, excluding the employment of chemical synthetic products (menures, herbicidals, anti cryptoganics, pesticides, insecticides, phytomedicines), and of genetically modified organisms. We guarantee our healty agriculture, providing to the main-tenanace of the earth balance and to the defence of the cultivations in a preventive way, through the application of appropriate cultivation techniques, among which the manual hervesting, the rotation of cultivations and the sele.... of species which are resistant to illness.*





### SAPORI VESUVIANI

Portici

Strada Provinciale Pugliano 16

tel. + 39 335 310 786

fax + 39 081 7753949

[www.saporivesuviani.it](http://www.saporivesuviani.it)

[info@saporivesuviani.it](mailto:info@saporivesuviani.it)

### IL RITORNO ALLE ORIGINI...A QUANDO LA NATURA INSE- GNAVA ALL'UOMO COME PRODURRE

L'azienda è ubicata alle pendici del vulcano, nel Parco Nazionale del Vesuvio. È specializzata nel recupero delle produzioni agricole tipiche del territorio vesuviano destinate alla trasformazione artigianale conciliando le tecniche della tradizione contadina, tramandate da generazioni, con l'innovazione tecnologica al fine di ottenere prodotti di alta qualità, salubri e genuini nel rispetto della natura. Tutto ciò che la terra offre secondo la "stagionalità" viene da noi trasformato e conservato con cura e passione per le tavole di tutti coloro che hanno il piacere di riscoprire i "sapori di un tempo".

Sott'oli, confetture, succhi di frutta, sciroppate, sughi pronti e passate sono le delizie prodotte nella nostra azienda fortemente impegnata nella costruzione di una filiera breve dal campo alla tavola, dalla campagna alla città. La qualità delle materie prime, raccolte alla giusta maturazione e conservate naturalmente, nonché i metodi di lavorazione assicurano la nascita di un prodotto di eccellenza.

### I NOSTRI PRODOTTI

Sapori Vesuviani utilizza tecniche di produzione a basso impatto ambientale che prevedono un uso ridotto e razionale sia dei fitofarmaci che dei concimi (Lotta Integrata), limitandone al minimo l'impiego e privilegiando, allo stesso tempo, l'adozione delle "buone pratiche agronomiche" al fine di perseguire una filosofia produttiva diretta a garantire, nel contempo, sicurezza alimentare e sicurezza ambientale.

L'azienda coltiva, produce e commercializza i seguenti prodotti: Confettura, Sciroppata e Nettare di Albicocca vesuviana I.G.P.; Sott'oli di Fava vesuviana, Melanzana violacea napoletana, Peperone cornetto, Zucchini San Pasquale; Sciroppata di Percoca napoletana; Conserva tipica di Pacchetelle (filetti), Sughi pronti in olio extravergine di oliva e Passata di Pomodorino del piennolo del Vesuvio D.O.P.; Confettura e Sott'olio di Zucca lunga napoletana.

### I SAPORI DI UN TEMPO

Tutto ciò che la terra offre secondo la "stagionalità" viene da noi trasformato e conservato con cura e passione per le tavole di tutti coloro che hanno il piacere di riscoprire i "sapori di un tempo".

**BACK TO THE ROOTS... WHEN NATURE TAUGHT TO MAN HOW TO PRODUCE**

*Sapori Vesuviani is located on the slopes of the Volcano, in the Vesuvius National Park. The Company specializes in the recovery of typical agricultural production of the Vesuvian territory for processing craft, combining traditional technique, handed down for generations, with technological innovation, in order to obtain products of high quality, wholesome and genuine, in respect of Nature. All that the ground offers as "seasonal" is processed by us and stored with care and passion for the dining of all those who have the pleasure of rediscovering the "flavors of the past."*

*Oil, jams, fruit juices, syrup, sauces and ready-to-use sauces are delicacies made by our Company strongly committed to the construction of a short chain from farm to plate, from the countryside to the cities. The quality of raw materials, gathered at the right maturity and naturally preserved and the work process to ensure the birth of a product of excellence.*

**OUR PRODUCTS**

*Sapori Vesuviani use production techniques with low environmental impact and a limited and rational use of pesticides and fertilizers. At the same time the Company promote the adoption of "agricultural good practices " to pursue a philosophy of production to ensure food security and environmental security.*

*The Company grows, produces and markets the following products: jam, syrup and nectar of I.G.P. Vesuvian Apricot, Vesuvian broad bean in oil, purple eggplant Neapolitan, pepper "cornetto", Zucchini San Pasquale, syrup of Percoca (neapolitan peach), sauces of Pacchetelle (tomato fillets), ready-to-use sauces in olive oil and sauces of the "Pomodoro del piennolo del Vesuvio" D.O.P., Neapolitan long pumpkin jam and Neapolitan long pumpkin in oil.*

**TASTE OF TIME**

*All that the ground offers as "seasonal" is processed by us and stored with care and passion for the tables of all those who have the pleasure of rediscovering the "flavors of the past."*





### SOLO DALLA BUONA TERRA NASCONO BUONI FRUTTI

Se la tradizione è la voce dei ricordi, degli usi e dei costumi di una realtà, Sole e Terra del Vesuvio propone quanto di meglio offre la buona terra. Azienda giovane e dinamica, situata sulle pendici del Monte Somma, Sole e Terra del Vesuvio mira alla valorizzazione dei prodotti tipici del Parco nazionale del Vesuvio, nel rispetto della tipicità e della qualità delle cultivar che questa generosa terra offre mantenendo inalterati i profumi e i colori dei frutti e degli ortaggi maturati al sole e coltivati in terre fertili: questi sono i tesori autentici delle regioni del Sud.

Sole e Terra del Vesuvio adotta inoltre sistemi di autocontrollo della qualità per tutelare la qualità dei prodotti offerti ad un prezzo vantaggioso, lasciandone inalterate le caratteristiche aromatiche e nutritive, ponendosi su un mercato competitivo e sempre più esigente nel rispetto della cultura della comunità vesuviana, in piena sintonia con la saggezza delle nostre nonne, secondo tecniche sopravvissute fino ai giorni nostri, per mantenere intatto nel tempo i sapori della terra, dell'orto e del sottobosco.

*Sole e Terra  
del Vesuvio*

### LABORATORIO ARTIGIANALI DEI PRODOTTI TIPICI CAMPANI

Ortaggi in olio e confetture: cavolfiori, scarole, friarielli, funghi, pomodori ripieni e essiccati melanzane a fette, arrostite e a filetto, peperoni in crema e piccanti, carciofi e carciofini; marmellate di ciliege, arance, albicocche; fichi e albicocche sciropate.

### SOLE E TERRA DEL VESUVIO

Somma Vesuviana  
via Santa Maria a Castello 98  
tel./fax + 39 081 8997415



**ONLY FROM SO GOOD SOIL SO GOOD FRUITS CAN GROW UP**

*If tradition is the voice of memories, of customs and morals of a reality, Sole e Terra del Vesuvio offers the best that good ground can offer. Young and dynamic company, located on the slopes of Monte Somma, Sole e Terra del Vesuvio aims the valorisation of typical products of the National Park of Vesuvius, while respecting the characteristics and quality of cultivars that this generous land provides while maintaining the smells and colors of fruits and vegetables due to the sun and grown in fertile land: these are the true treasures of the regions of the south.*

*Sole e Terra del Vesuvio also adopt systems of self as to protect the quality of products offered at a reasonable price, leaving intact the aromatic characteristics and nutritive, putting on a competitive market and increasingly demanding in respect of the culture of the community of Vesuvius in full harmony with the wisdom of our grandmothers, techniques survived until today, to maintain over time the flavors of the earth, the vegetable garden and the undergrowth.*





**L.A.M.I.E.M.**  
Boscovale  
www.lamiem.it  
via Panoramica 2  
tel. +39 0818587673  
fax +39 0818581726

### INNOVAZIONE NELLA TRADIZIONE

La L.A.M.I.E.M. è un'azienda ad elevata specializzazione nella lavorazione della pietra lavica.

Presente da venti anni nel mercato nazionale e internazionale, si è particolarmente specializzata nel restauro, nel risanamento di elementi artistici ed architettonici e nella produzione di opere in pietra lavica e ceramica.

L'ampia gamma dei prodotti artigianali che la L.A.M.I.E.M. produce e offre alla clientela è di alto livello qualitativo ed artisticamente pregiata.

Camini, tavoli, fontane, fioriere, panchine, pavimenti e rivestimenti sono alcuni degli elementi di arredo in cui i materiali antichi, come la pietra lavica, e il design moderno convivono nella giusta misura, grazie al contributo, alla fantasia ed alla passione dell'amministratore unico cav. Mario De Martino, dei suoi collaboratori e di artisti qualificati.

Da sempre l'Azienda ha occupato, attivamente, un ruolo importante nella organizzazione di eventi e convegni, legati alla sensibilizzazione e alla promozione della pietra lavica, nonché negli interventi di conservazione del patrimonio storico-artistico delle città del territorio campano e nella divulgazione della cultura e delle tradizioni vesuviane.

Quando un'impresa come la L.A.M.I.E.M. ha formulato la propria missione "Innovazione nella tradizione" e sviluppato i propri obiettivi "Essere i primi ad introdurre nuovi prodotti nel mercato e promuovere attraverso gli stessi la tradizione e la cultura del patrimonio artistico napoletano" sa esattamente dove arrivare.

### LA PRODUZIONE

Grazie alla nuova tecnica di lavorazione ottenuta con l'innesto sulla tradizionale pietra lavica degli smalti ceramici, si ottiene un prodotto di alto valore artistico e dagli impieghi più svariati: dall'edilizia cosiddetta pesante all'oggettistica piccola ma di grande valore.

Il risultato è un prodotto dalle notevoli caratteristiche fisiche (antigraffio, antimacchia, antiusura e di grande resistenza al carico di rottura) e dall'indubbio pregio estetico.

La possibilità di realizzare le più svariate sagomature unite ad una vasta gamma cromatica decorativa, consentono di produrre manufatti nei quali l'igienicità degli smalti ceramici si coniuga perfettamente alla solidità della pietra lavica; nascono così piani top per tavoli ecc...

Ogni realizzazione è completamente decorata a mano e pertanto resta unica, soprattutto se a ciò si aggiunge la richiesta di esclusività del decoro che può essere personalizzata in base al disegno del cliente.

### DOVE LE IDEE... SONO "VULCANICHE"

"Dilettare i consumatori di tutto il mondo con un prodotto eccellente è un'esperienza straordinaria che coinvolge arte e tradizione. Contribuire allo sviluppo del mercato e della cultura globale della pietra lavica in un percorso unico, dalla lava incandescente al prodotto finito, ove il prodotto migliore si combina alla conoscenza e alla tradizione continuamente reinterpretata".

**INNOVATION AND TRADITION**

L.A.M.I.E.M. specializes in the manufacturing of the lavic stone and has been operating in the national and international market for the last 20 years.

This highly acclaimed company prides itself in restoration, improvement of artistic and architectural elements and in the production of work in lava stone and ceramics.

The variety of the hand crafted products that L.A.M.I.E.M. produces are of only the highest quality and artistic expression.

The great blocks of lavic stones are cut and modified by the help of machines, and then finished by master craftsmen that work the stone with tools such as the chisel. That were used two hundred years ago. Moreover, trough accurate studies and experimentations L.A.M.I.E.M. has created a synergy between two different elements: lavic stone and ceramics.

Fireplaces, tables, fountains, flower pots, benches, floor and wall coverings are some of the products in wich old materials, such as the lava stone, and modern design cohabit and give life to the true innovation of a thousand years of tradition.

L.A.M.I.E.M.'s mission is to bring "innovation to the the tradition" and "be thefirst ones to introduce new products in the marketplace, promoting through the same products the tradition and cultures of the neapolitan people".

L.A.M.I.E.M. doesn't need many words because it exactly knows where it wants to arrive.

**WHERE IDEAS ARE VOLCANICS**

"Delighting consumers from all over the world with an excellent product is an extraordinary experience that involves art and tradition. Contributing to the development of the market and of global culture of lava stone is a unique itinerary, going from the incandescent lava to the final products, where the best product combines knowledge and continuously reinterpreted tradition".

L.A.M.I.E.M.





### 1906-2006 CENTO ANNI DI ESPERIENZA E TRADIZIONE

La "Tonnellerie" di Giovanni Epistolato è specializzata nella costruzione e rigenerazione di barriques e botti in legno di rovere e castagno. Una grande esperienza che mantiene viva l'arte degli antichi bottai vesuviani e delinea una realtà in costante crescita.

L'evoluzione continua dell'attività svolta è resa possibile grazie alla particolare attenzione posta dal management all'organizzazione e alla ricerca instancabile di performances migliori. Le risorse umane, i processi operativi, gli strumenti di lavoro, le politiche aziendali sono orientate alla soddisfazione completa dei clienti, nell'intento di partecipare giornalmente al loro successo.

La "mission" dell'azienda è di trovare la soluzione giusta alle richieste della sempre più numerosa clientela, e ovviamente di fornire sempre un prodotto finale di assoluto valore e qualità.

### LA PRODUZIONE E LA LAVORAZIONE

La selezione effettuata da nostri esperti bottai ci permette di garantire assenza di difetti di costruzione. Siamo specializzati nella costruzione di botti in legno rovere francese e americano da litri 15 a litri 500. Siamo specializzati nella rigenerazione di botti usate con un procedimento meccanico-manuale, messo a punto dai nostri esperti bottai, realizziamo l'asporto dei tartari presenti e effettuiamo una nuova tostatura.

La nostra Botte-Termica rappresenta è una classica botte in legno di rovere al cui interno viene alloggiato un serbatoio in acciaio inox per alimenti che assicura la "freschezza" delle bevande in essa contenute. Nell'intercapedine botte/serbatoio viene iniettato un materiale termocoibente che, interrompendo la conduzione termica tra l'esterno della botte e l'interno del serbatoio, garantisce per un lungo periodo il mantenimento della temperatura dei liquidi contenuti.



### LA TONNELLERIE

Boscotrecase  
via Giordano 15  
tel./fax + 39 081 8581272  
www.latonnellerie.it  
epistolato@latonnellerie.it

### LA BOTTE-TERMICA

La Botte-Termica ha la pregevole estetica di una botte in legno che ne permette l'inserimento in locali di prestigio. Può essere utilizzata per la conservazione di vini, distillati, liquori succhi e bevande varie.

**1906-2006 ONE HUNDRED YEARS OF EXPERIENCE AND TRADITION**

The Tonnellerie " of Giovanni Epistolato has specialized in construction and regeneration of barrels and casks in oak and chestnut. A great experience that keeps alive the art of the ancient vesuvian coopers and outlines a reality in constant growth.

The continuing development of the activity is made possible thanks to the emphasis placed by the management to organization and a tireless search for better performances. Human resources, operational processes, tools of work, corporate policies are geared towards complete customer satisfaction in order to attend to their daily success. The company mission is finding the right solution to the demands of increasingly large customer base and, of course, always to provide a final product of absolute value and quality.

**PRODUCTION AND PROCESSING**

The selection made by our expert coopers enables us to ensure the absence of defects in construction. We specialize in the construction of wooden barrels in French and American oak from 15 liters to 500 liters. We specialize in the regeneration of casks used with a mechanical-manual, developed by our expert coopers, realizing the removal of the Tartars present and perform a new roasting.

Our Thermal-Barrel is a classic wooden barrel of oak, in which a tank is housed in stainless steel for food ensures that the "freshness" of the beverage contained therein. In the middle of the barrel-tank is injected material termocoibente that, by interrupting the thermal conduction between the outside of the tank barrel el'interno guarantees for long term maintenance of the temperature of the liquid contents.

**THE THERMAL-BARREL**

Thermal barrel has the aesthetics of a valuable wooden barrel that allows the inclusion in prestigious club. It can be used for storage of wines, spirits, liqueurs, juices and various drinks.



Presentazione/Presentation.....	pag. 2
Presentazione/Presentation.....	pag. 4
I Vini delle terre nere/The wines from the black earth..	pag. 6
Vitigni del Vesuvio/The vines of vesuvius.....	pag.24
Girotondo sul Vesuvio/Tour around vesuvius...	pag.44
Parco Nazionale del Vesuvio.....	pag.46
Ercolano.....	pag.50
Torre del Greco.....	pag.54
Boscotrecase.....	pag.62
Trecase.....	pag.64
Torre Annunziata.....	pag.66
Pompei.....	pag.68
Boscoreale.....	pag.72
Terzigno.....	pag.74
San Giuseppe Vesuviano.....	pag.76
Ottaviano.....	pag.78
Somma Vesuviana.....	pag.82
Sant'Anastasia.....	pag.90
San Sebastiano al Vesuvio.....	pag.94
Portici.....	pag.96
Pollena Trocchia.....	pag.104
Massa di Somma.....	pag.106
<b>Le Aziende della Strada del Vino</b>	
<b>The enterprises of the wine road</b> .....	pag.108
Ametrano .....	pag.110
Annunziata .....	pag.112
Cantina del Vesuvio .....	pag.114
Cantine Scala .....	pag.116
Casa Setaro .....	pag.118
De Falco Vini .....	pag.120
De Martino .....	pag.122
Enodelta .....	pag.124
Fiore Romano .....	pag.126
Fuocomuerto .....	pag.128
I Nobili del Vesuvio .....	pag.130
La Cantina del Vulcano .....	pag.132
Michele Romano .....	pag.134
Pagano Raffaele .....	pag.136
Podere del Tirone .....	pag.138
Raggio di Sole .....	pag.140
Sannino .....	pag.142
Sorrentino .....	pag.144
Terre di Sylva Mala .....	pag.146
Tionero .....	pag.148
Vesevus .....	pag.150
Vigna Pironti .....	pag.152
Villa Dora .....	pag.154

<i>Villino Rea</i> .....	pag.156
<i>Ammirati Viaggi e Turismo</i> .....	pag.158
<i>Bella 'mbriana</i> .....	pag.160
<i>Circolino Vesevo</i> .....	pag.162
<i>Gianni al Vesuvio</i> .....	pag.164
<i>Gran Caffè Raia</i> .....	pag.166
<i>Hotel Augustus</i> .....	pag.168
<i>Hotel Imperiale</i> .....	pag.170
<i>Hotel Sakura</i> .....	pag.172
<i>La Locanda Summa Villa</i> .....	pag.174
<i>Osteria da Giretiello</i> .....	pag.176
<i>Palazzo Rosenthal</i> .....	pag.178
<i>Scuderia Monte Somma</i> .....	pag.180
<i>Villa Cupido</i> .....	pag.182
<i>Villa Signorini</i> .....	pag.184
<i>Villa Smeraldo</i> .....	pag.186
<i>Achille Pisanti</i> .....	pag.188
<i>Arte &amp; Pasta</i> .....	pag.190
<i>Candied Organics</i> .....	pag.192
<i>Casa Barone</i> .....	pag.194
<i>Az.Agr.Cautiero</i> .....	pag.196
<i>Cola Liquori</i> .....	pag.198
<i>Distilleria Amato</i> .....	pag.200
<i>Distilnatura</i> .....	pag.202
<i>Frantoio Ragosta</i> .....	pag.204
<i>Living Food</i> .....	pag.206
<i>L'Orto del Vesuvio</i> .....	pag.208
<i>Sapori Vesuviani</i> .....	pag.210
<i>Sole e Terra del Vesuvio</i> .....	pag.212
<i>Lamiem</i> .....	pag.214
<i>La Tonnellerie</i> .....	pag.216



**Assessorato Agricoltura**  
**Regione Campania**  
**Assessorato all'Agricoltura e alle**  
**Attività Produttive**  
Area Generale di Coordinamento e  
Sviluppo Settore Primario  
SeSIRCA

**A cura della**

Associazione Strada del Vino Vesuvio e di  
prodotti tipici vesuviani

**Coordinamento**

Borghini & Stocchetti

**Fotografie**

Gentilmente offerte dalle Aziende della Strada  
del Vino Vesuvio

**Progetto Grafico**

Carlo Tafuri

**Stampa**

Imago Media srl  
Dragoni (CE)