



COPIA GRATUITA

AGOSTO 2019

IL DIARIO DI

LAMPEDUSA

RIVISTA TURISTICA



www.ildiariodilampedusa.it



Gita in Barca con

LILIANA



Tour dell'isola con sosta nelle cale più belle, per un'esperienza indimenticabile!

Per info e prenotazioni: 327. 544 2828 Ettore

Sommario

Editoriali	pag. 4- 6
Vivere l'isola	pag. 7
Centro recupero tartarughe	pag.10
Spiaggia dei Conigli	pag. 16
Happy hour	pag. 21
I tramonti	pag. 22
Street art sull'isola	pag. 29
Inserito	pag. 33
Il vento del Nord	pag. 38
Punta Sottile	pag. 42
Preparare la valigia	pag. 49
Casa Teresa	pag. 58
Il Diario a Roma	pag. 62
Cruciverba	pag. 64



Sei interessato all'inserzione pubblicitaria? Promuovi la tua azienda e contattaci!

ildiariodilampedusa@gmail.com

PROSSIMA USCITA: SETTEMBRE 2019



**IL DIARIO DI
LAMPEDUSA**

Direttore responsabile: Edoardo Ebolito
Editore: Alessandra Lupi
Responsabile Marketing: Piero Capozzi

Contatti:
ildiariodilampedusa@gmail.com
www.ildiariodilampedusa.it
Tel. 335 79 56 587

Testata Giornalistica 'Il Diario' reg. trib. Velletri n. 5 del 23.04.2015

L'editoriale

“Quando i sogni si avverano... un successo inaspettato”

Un **nuovo progetto** è sempre una sfida, che ha bisogno di lavoro, dedizione e soprattutto bisogna crederci.

La forza per intraprendere la nuova avventura editoriale è arrivata direttamente dall'amore che provo per questa splendida isola.

La prima volta che sono arrivata qui, qualche anno fa, ho capito che non l'avrei più lasciata, perché Lampedusa è così, ti entra nel cuore, dal momento in cui scendi dall'aereo e solchi la sua terra arida non puoi più

farne a meno, è Italia ma ti fa venire il mal d'Africa. La scorsa edizione è stata un successo sperato ma inaspettato, il calore e i complimenti dei turisti, i consigli commerciali accolti con piacere e le foto molto apprezzate, sono stati per me e per la redazione una forte motivazione a far ancora di meglio.

Ed ecco la seconda edizione, bollente come il mese **agosto** che ci aspetta...

Approfondimenti e cu-

riosità, la storia del centro recupero tartarughe, consigli di viaggio e un accurato reportage sulla Spiaggia dei Conigli, considerata da anni una delle spiagge più belle d'Italia e ammirata dai turisti che vengono da tutto il mondo.

Grazie per la fiducia che avete riposto in noi, godetevi l'isola con il suo mare caraibico e l'ottimo cibo, e buona lettura!

Alessandra Lupi
Editore



A Mercatino del Pesce

• Pescatori Associati •

*Vendita Ingrosso Dettaglio
Pescato a km 0*



Risto Peschera

Lungomare Luigi Rizzo 159/161 +39 0922 971801 - 338 3018357

Colazione - Brunch - Aperitif Time - Cena



*Lounge Bar
Restaurant*



Lungomare Luigi Rizzo 159/161 +39 0922 975550 - 338 3018357

L'editoriale

“Alla ricerca di nuovi segreti...”

Per chi si nutre di informazione e cerca di mettere tutto sé stesso in ciò che scrive, la risposta del pubblico diventa un “cibo” imprescindibile per andare avanti.

Il Diario di Lampedusa, come già raccontato dalla nostra Editrice, si è rivelato un successo sperato ma per certi versi inaspettato. La risposta è stata di stima e apprezzamento, per un giornale che voleva e vuole continuare a dare un contributo attivo alla vita dell'Isola. Un riscontro che ci “obbliga” a cercare di migliorare ulteriormente il prodotto ma che, al tempo stesso, ci dà una grande energia per scovare e rendere pubbliche le storie, gli aneddoti, i percorsi che rendono da sempre Lampedusa una meta unica per chi la visita.

Tante curiosità sono pronte per essere svelate anche nella prossima edizione, con lo scopo di regalare qualche piccola perla a chi voglia conoscere nel profondo il significato di questi luoghi magici. Con la speranza di fare ancora meglio rispetto alla prima edizione, nella quale il premio più grande è stato senza dubbio il vostro interesse.

Edoardo Ebolito
Direttore responsabile



Lampedusa, un'isola da vivere e scoprire

E' una delle mete più ambite per chi ama il sole, le immersioni e la natura selvaggia: questa è Lampedusa, ultimo lembo di territorio italiano prima della costa africana.

Magnifica isola a sud della Sicilia, forma, assieme all'isola di Linosa e allo scoglio di Lampione, l'arcipelago delle Pelagie (ovvero "isole d'alto mare" secondo l'etimologia greca). Terra di confine tra due mondi, Lampedusa racchiude caratteristiche ambientali di due continenti assai diversi: l'Africa e l'Europa. Basti pensare che dista 210 km dalle coste siciliane e solo 152 km da quelle africane.

Da vedere

La costa sul versante nord e in quello ovest è alta ed inaccessibile, mentre nel versante est e sud-est presenta magnifiche spiagge sabbiose.

Da quelle più piccole a quelle più grandi e affollate, le spiagge di Lampedusa sono moltissime.

Si aprono su un mare splendido le due piccole cale: Pisana e Uccello.

Fa invece parte di un'ampia insenatura **cala Spugna** o **Maluk**, a est dell'isola. Minuscola e dalla sabbia bianchissima **cala Greca**,



sconosciuta a molti invece **cala Galera**, che si raggiunge passando per valloni (insenature marine) spettacolari.

Da vedere sulla spiaggia di **Mare Morto**, così chiamata per il mare calmo, è l'omonima grotta.

Ci sono poi la splendida e poco frequentata **cala**

Francese e la famosa e frequentatissima spiaggia della **Guitgia**, che è collegata al paese anche con i mezzi pubblici ed è la più vicina agli alberghi.

Da qui si raggiungono l'insenatura di **Calà Croce** e la spiaggia di **cala Madonna** e **Portu N'Toni**: soprattutto quest'ultima, molto piccola e con sabbia bianca e finissima, è ideale per le famiglie con bambini.

Sul lato sud dell'isola si trova invece **cala Pulci-**

no, dove si possono visitare numerose grotte.

Da fare

Un giro in barca di Lampedusa è il modo migliore per apprezzare la bellezza delle spiagge e delle calette.

La limpidezza delle acque e gli splendidi fondali e l'abbondanza di flora e fauna rendono questa isola una meta prediletta per le immersioni subacquee, anche notturne.

Da assaggiare il **cous cous** di pesce, piatto africano, ricorrente nella cucina siciliana. A Lampedusa aggiungono anche gamberetti, aragosta e frutti di mare. Il tutto accompagnato dagli ottimi e freschi vini bianchi siciliani.

SERVIZI TURISTICI DANY & MIKAEL

NOLEGGIO MIKAEL LAMPEDUSA



NOLEGGIO AUTO E SCOOTER - ASSISTENZA H24

TAXI
H24



GITE VIA TERRA



GITE IN BARCA



NOLO BARCHE



AFFITTO APPARTAMENTI E PACCHETTI VACANZA

Cercaci online !

"MIKAEL LAMPEDUSA"

Leggi le nostre recensioni su



tripadvisor



Google



facebook

sito ufficiale



☎ 328 9229 672

☎ 0922 970 408

☎ 333 5620 577



www.lampedusa-vacanze.com



www.noleggio-lampedusa.it



SIRIO
HOTEL
LAMPEDUSA
RISTORANTE

via Antonello da Messina 4
Isola di Lampedusa (AG), 92010
Tel. 0922.970.099
Cell. 333.49.31.189
www.hotelsiriolampedusa.it
BoxMail:hotelsiriolampedusa@virgilio.it



VEGA
HOTEL

92010 Lampedusa (AG)
Via Roma 19
Tel. e fax 0922. 970.099
Cell. 333.49.31.189
www.hotelvegalmapedusa.it
info@hotelvegalmapedusa.it



COMMERCIO PRODOTTI ITTICI

Il Pescato di Lampedusa

**Vendita Ingrosso e dettaglio
dal pescatore al consumatore**

Via Madonna, 2 Porto Nuovo Lampedusa
Tel. 0922 970156 Cell. 331 7574654

Turtle Group: il centro recupero tartarughe

"Incontriamo **Daniela Freggi**, responsabile del Centro Soccorso tartarughe marine di Lampedusa e direttrice del Centro Provinciale di recupero fauna selvatica tartarughe marina di Cattolica Eraclea in Provincia di Agrigento."

Ci può raccontare la storia di questo centro di recupero che Lei gestisce?

"E' una lunga storia quella del Centro. Sono arrivata a Lampedusa nel 1990, a seguito di un Progetto di Ricerca dell'Università di Roma 'La Sapienza' sulle tartarughe marine, condotto allora dal Prof. Roberto Argano, che è stato il primo ad interessarsi delle tartarughe marine in Italia. Sono arrivata per monitorare le eventuali deposizioni che ancora ci fossero sull'Isola. Ed è subito risultato evidente quanto, purtroppo, si fossero ridotte negli anni. Dal 1990 al 1996 siamo riusciti ad individuare pochissimi nidi lungo i 200 metri della spiaggia dell'Isola dei Conigli, che nel 1996 è stata inserita all'interno della Riserva Naturale che poi la Regione Sicilia ha affidato a Legambiente. Qualche nido era stato individuato anche nei 50 metri nella piccola spiaggia del-



la Pozzolana a Linosa, e lì si è attivato il lavoro dell'associazione Hydro-sfera che, in collaborazione con il CTS, ha dato luogo alla protezione dei nidi di Linosa per una ventina di anni. Purtroppo quella realtà è terminata perché due anni fa il CTS ha chiuso le attività. Noi siamo riusciti ad andare avanti in 32 anni di attività, nonostante le enormi difficoltà economiche, poiché ad oggi nessuno ente ha mai finanziato il Centro Recupero. Abbiamo cominciato con delle piccole vasche. Ma il prezioso aiuto di tanti volontari provenienti da tante parti d'Italia e del Mondo che negli anni si sono alternati, ha permesso di mettere in piedi un Centro che all'estero

è considerato un'eccellenza. Qui abbiamo una sala operatoria, dotata di tutti gli strumenti necessari. Abbiamo un laboratorio per le analisi del sangue, abbiamo quindici vasche che possono ospitare gli animali recuperati. Cerchiamo di sviluppare con varie istituzioni scientifiche diversi progetti di ricerca. Le tartarughe marine sono considerate in estinzione in tutto il mondo e anche nel nostro Mediterraneo. Noi ci occupiamo essenzialmente di Caretta caretta, una delle sette specie che sopravvivono all'estinzione, cercando, insieme ad importanti enti scientifici nazionali ed internazionali, di portare avanti ricerche e studi che ci aiutino a comprendere quali sono i più gravi rischi e i pericoli per

le tartarughe marine. Spesso sono i volontari che sviluppano studi di biologia, scienze naturali o medicina veterinaria. Con loro cerchiamo di portare i risultati delle nostre ricerche ai convegni scientifici internazionali ai quali partecipiamo e collaborare ad acquisire nel mondo scientifico una migliore conoscenza sulla vita delle tartarughe marine, necessaria per organizzare al meglio le strategie che servono per ridurre il rischio di estinzione."

Come viene finanziato questo Centro?

"E' incredibile come tutto quello che viene svolto presso il Centro sia realizzato nonostante la totale mancanza di finanziamenti. Non c'è alcun dubbio che dietro tutto il lavoro che riusciamo a portare avanti ci sia un enorme sforzo e grande fatica perché ognuno di noi dedica tutto il tempo libero che ha a questa attività. Importantissima è anche l'attività di divulgazione che facciamo ogni estate verso i circa 20 mila visitatori che accogliamo qui nel Centro. E, anche grazie alla loro generosità, possiamo affrontare le spese, sia mediche che di ricerca, che questo Centro affronta ogni giorno."

Può parlarci delle iniziative di questo anno?

"Quest'anno abbiamo ini-

ziato due nuovi progetti di ricerca. Uno è sull'alimentazione. Stiamo controllando il tipo di alimentazione data agli animali in convalescenza, valutando gli effetti che diverse tipologie di cibo hanno sullo stato di salute dei pazienti. Inoltre, insieme ad una collega francese, stiamo approfondendo l'interazione con la plastica. Ma il progetto

dusa e che ci auguriamo possa portare sorprendenti risultati."

Come sono i vostri rapporti con gli enti amministrativi?

"Da questo punto di vista, questo 2019 è un anno un po' particolare e molto complesso per noi. La decisione della attuale Amministrazione di aprire un nuovo Centro Recupero



più emozionante è quello che abbiamo iniziato con il Prof. Paolo Casale dell'Università di Pisa: stiamo portando avanti un monitoraggio a mare, cioè seguire le tartarughe nel loro ambiente naturale nei momenti successivi il loro rilascio. Questa è una ricerca veramente innovativa, probabilmente la prima al mondo, che si svolge qui a Lampe-

senza coinvolgerci minimamente e considerarci partner anche del tutto gratuiti, ci spaventa e ci preoccupa molto. Le risorse economiche a cui noi non abbiamo mai potuto accedere, vuol dire che ci sono ed è un peccato che vengano sperperate in diversi progetti in uno stesso territorio. E poi sapere che la tartaruga venga strumentalizzata a fini economici





e politici amareggia molto. Questa decisione oltre tutto calpesta la buona volontà e la passione che migliaia di volontari hanno messo in atto da più di 30 anni a questa parte."

Avete tentato di stabilire dei contatti con l'attuale amministrazione per parlare di questo?

"Più volte abbiamo cercato di parlare con il Sindaco ma abbiamo incontrato solamente porte chiuse. Siamo spaventati per il futuro che ci attende. Andiamo avanti con fiducia e cercando di non pensare a cosa potrà succedere, quando ci saranno due centri, uno gestito con i fondi della comunità europea e del ministero dell'ambiente, con figure stipendiate, se pur senza esperienza, e l'altro, se resisterà, con la difficoltà di affrontare tutte le spese a proprio carico, con figure professionali, che se pur considerate esperte a livello mondiale, rimangono dei volontari che operano a

proprie spese.... Ecco, non so quali ripercussioni questo possa avere sulla conservazione di una specie che è davvero a rischio di estinzione, è proprio questo mi preoccupa di più!"

Chi vi aiuta per il recupero delle tartarughe in mare?

"Per lo più i pescatori, anche se la marineria di Lampedusa si è notevolmente ridotta da 30 anni a questa parte. Oggi ci sono una decina di imbarcazioni a strascico e qualche palangaro che ci aiutano nel recupero. In questo compito è prezioso anche l'aiuto delle vedette delle forze dell'ordine che, non dimenticando mai la salvaguardia delle vite umane in mare, ci aiutano nel recupero delle tartarughe."

Quanti animali avete recuperato nel corso degli anni?

"Nell'arco di un trentennio di attività abbiamo individuato, marcato e rimesso in mare, più o meno, 5200 esemplari. Abbiamo eseguito più di 2500 interventi chirurgici, grazie all'esperienza e alla professionalità del Prof. Antonio Di Bello, del Dipartimento di Medicina Veterinaria di Bari. La sua guida risulta preziosa per formare le nuove generazioni di veterinari per poter intervenire prontamente e salvare più tartarughe. Purtroppo, non sempre si arriva ad intervenire in tempo per salvarle. Però, nel corso degli anni, la percentuale degli esemplari salvati, curati e riportati in mare si è incrementata, passando da un 75% dei primi anni al 93-95% di sopravvivenza in questi ultimi anni.

Una storia particolare, un ricordo che Le è rimasto nelle memoria, forse più degli altri?

"Ne avrei veramente tante di storie da raccontare. Fra queste, forse la più delicata è quella di una tartaruga rimasta con noi per 8 anni. Era un esemplare proveniente dalla Sicilia. Quando arrivò da noi mostrava un'evidente frattura del carapace, la colonna vertebrale era spezzata, non aveva più l'uso delle pinne posteriori e aveva anche un omero fratturato.

AUTONOLEGGIO DAG



tel. 333 33 72 692

Via Madonna - Via Eleonora Duse, 106



HOTEL
RISTORANTE
I DAMMUSÌ
BORGO CALA CRETA
LAMPEDUSA

Abbiamo studiato i nostri
menù per darvi la possibilità
di assaggiare ogni sfaccetta-
tura del nostro arcipelago.

30 EUR / PERSONA BEVANDE ESCLUSE- PRENOTAZIONE GRADITA
C.DA CACLA CRETA s.n.c. LAMPEDUSA - TEL 0922970 883 / WHATSAPP 3287383 221

NOLEGGIO BARCHE **DAG**

ORGANIZZA

Escursioni a Linosa e a Lampione
con Avvistamento Delfini e Tartarughe



Le nostre
imbarcazioni
da noleggio

PORTO VECCHIO

Per Info e Prenotazioni:

Cell. 333 79 21 694 - 331 27 12 535

L'isola dei Conigli: il paradiso è qui



L'isola dei Conigli è un'isola italiana appartenente all'arcipelago delle isole Pelagie, in Sicilia.

L'isolotto, di appena 4,4 ettari, riserva naturale protetta, si trova all'interno di una baia eletta dagli utenti di TripAdvisor, nell'ambito dei Premi Travellers' Choice, la spiaggia più bella al mondo nel 2013, d'Europa e d'Italia nel 2014, 2015 e 2019.

L'isolotto dista molto poco dalla costa, tant'è che di rado è stata anche unita ad essa attraverso un estemporaneo istmo sabbioso della lunghezza di 30 metri. Si tratta di un evento raro (l'ultima volta nel 2008), dovuto all'incedere del moto ondoso e alla bassa marea,

ma di norma è comunque possibile sostare in quella zona della baia senza mai immergersi del tutto in acqua, dato che la profondità varia dai 30 ai 150 cm.

Nella prima carta nautica rinvenuta, datata 1824 e redatta dal capitano Smith, l'area è denominata "Rabit Island", in riferimento all'istmo che collega l'isolotto alla costa: rabbit in arabo vuol dire infatti collegamento, che collega. Oppure, molto verosimilmente a causa di un errore tipografico, la parola rabbit (coniglio) è stata stampata con una sola b. Con buone probabilità nelle cartografie successive questo topo-

nimo è stato riportato in maniera impropria e quindi tradotto dall'inglese (rabbit = coniglio) anziché dall'arabo. Secondo altri invece il nome deriverebbe da una colonia di conigli installatasi nell'isola in occasione di una delle ricorrenti formazioni dell'istmo sabbioso. La colonia si sarebbe poi estinta con la scomparsa del collegamento terrestre.

L'isola è inclusa nella zona A dell'area marina protetta Isole Pelagie. È quindi vietata la navigazione (anche a vela, remi o pedali), le immersioni subacquee e la balneazione è consentita esclusivamente con accesso da terra. Ma tutta la baia dell'Isola dei Conigli è parte

della Riserva naturale orientata Isola di Lampedusa ed è quindi fortemente protetta. È possibile accedervi solo nelle ore diurne, dalle 08:30 alle 19:30, in modo da salvaguardare la nidificazione delle tartarughe marine (che di solito avviene di notte, appunto). Dal 1995 l'intera area è affidata alla gestione di Legambiente che ogni anno attiva i campi di volontariato per selezionare il personale che sorveglierà la spiaggia durante la stagione estiva.

L'isolotto è basso, con un'altezza massima di 26 metri, e completamente roccioso. La flora e la fauna sono molto simili a quelle della costa nord-africana; la spiaggia adiacente all'isolotto è una delle poche zone dove le tartarughe marine Caretta caretta depongono le uova. È inoltre



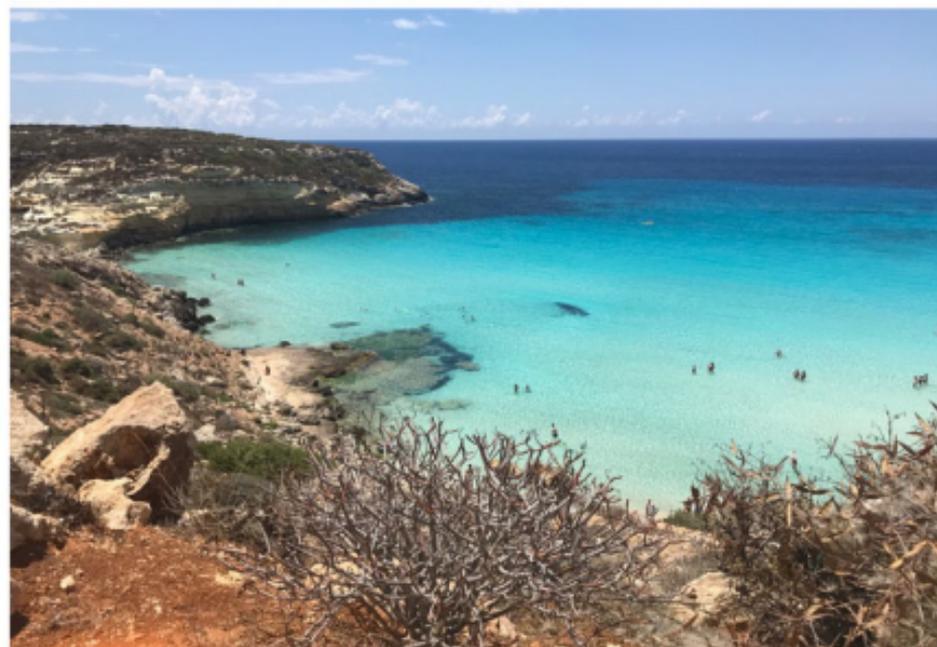


un'importante stazione di sosta di uccelli migratori che vi fanno tappa in aprile e settembre e l'unica area (oltretutto nelle zone africane dalla quale proviene) in cui vive una particolare specie di lucertola, la *Psammodromus algirus*.



Poco prima di arrivare sulla spiaggia di fronte l'Isola dei Conigli, proprio nel cuore della baia e quasi nascosta in un vallone, si incontra quella che fu la villa di **Domenico Modugno** a Lampedusa, della quale era follemente innamorato tanto da trascorrervi i suoi ultimi momenti di vita. Fu proprio lui che conì il termine Piscina di Dio, riferendosi al mare cristallino che bagna questo luogo.

A sinistra in foto Domenico Modugno e la dimora che gli è appartenuta





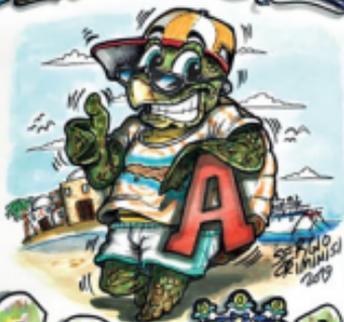
ARCOBALENO
AUTONOLEGGIO



Via delle Eolie, snc
92010 Lampedusa (Ag)
Ufficio: 366 33 54 601
Stefano: 333 80 46 569
Antonio: 338 76 83 144
Stefano: 333 16 26 583

info@noleggiorcobalenolampedusa.it
www.noleggiorcobalenolampedusa.it

LAMPEDUSA



COLORI

Boutique
uomo donna



brand: Pin Up...Twinset...
Miss bikini...mimi muà...
costumi di sicilia
e tanti altri in esclusiva.

Via mazzini 46 Lampedusa
Cell 3280433187

“I profumi che racchiudono nel cuore il fascino
di una terra ammaliatrice e selvaggia”



Eau de parfum

Acque vegetali idratanti

Profumatori per ambienti

Crema corpo

Saponi

**Solo ed esclusivamente
nel nostro showroom**

Via Roma, 139 - Lampedusa (AG)

www.acquadilipadusa.it | info@acquadilipadusa.it | +39 0961 022656

seguici su: [f @acquadilipadusa](https://www.facebook.com/acquadilipadusa) [ig acqua_di_lipadusa](https://www.instagram.com/acqua_di_lipadusa)

L'aperitivo... che sa tanto di vacanza!

Un calice di vino frizzante, un cocktail o un bitter, accompagnati da patatine, salatini, olive, pizzette, rusticini e tartine, finger food e piccoli "sfizi", per stuzzicare l'appetito prima di cena o – più raramente – del pranzo.

In principio fu il Vermouth, poi venne il Negroni, nel 1932 il Campari soda lancia l'aperitivo per tutti e nel 1985 l'Amaro Ramazzotti consacra il ruolo sociale dell'aperitivo con la "Milano da bere". Geniale la trovata del barista Julio Richelieu di aggiungere un'oliva a quello che poi sarebbe divenuto il Martini, un aperitivo inventato nel 1874 mixando 2/3 di Gin con 1/3 di Vermouth e una spruzzata di bitter all'arancia.

Quello che oggi è per tutti l'**happy hour**, l'ora felice, è



nato come idea di marketing per promuovere il consumo di bevande nel tardo pomeriggio, quando i bar si svuotavano. Indicava un'ora – solitamente tra le 18 e le 19 – durante la quale gli alcolici erano venduti a metà prezzo o a un costo comunque ridotto. E così, negli States prima e poi in Europa, solo verso la fine degli anni '80 anche in Italia, si diffonde la

pratica di ritrovarsi per stare con gli amici consumando bevande e mangiando qualcosa in più dei classici snack da aperitivo.

Un "**ape**" che si rispetti (com'è chiamato tra i giovani) richiede la bevanda giusta: si va dai vini – i più indicati sono i bianchi secchi e i rosé – ai bitter, dai vermut (bianchi o rossi) agli aperitivi in bottiglia (Aperol, Campari), fino ai cocktail a bassa gradazione alcolica, come il Negroni (nato a Firenze negli anni Venti del Novecento, a base di gin, Campari e Vermouth rosso) e lo Spritz (originario di Venezia e ottenuto dall'unione di vino bianco o Prosecco, bitter e acqua frizzante). Chi non ama l'alcol può scegliere invece tra bitter bianco o rosso e soft drinks (chinotto, acqua tonica, cedrata).





SPRIZZANDO

**A pranzo grigliata di pesce
presso Punta Cala Madonna (Paradise)**



**Aperitivi al tramonto a Capo
Ponente dalle ore 18.00**

Info Angelo: 338 1294155





ESTATE 2019

RISTORANTE, SPIAGGIA E ESCURSIONI IN BARCA

C.da Cala Croce - Lampedusa (Ag)





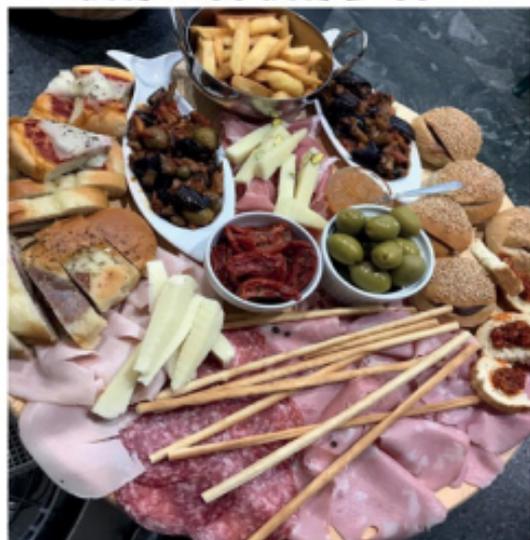


CAFFE' CRISTAL
IN VIA ROMA 57



CENTRIFUGATI
DI GRANITA SICILIANA
FRULLATI - FRAPPE'

APERICENA SICILIANO
DALLE 18.00 ALLE 21.00



PASTICCERIA

CONFEZIONI PER IL
TRASPORTO AEREO



CORNETTI CALDI 
ANCHE LA NOTTE



ARANCINI
PIZZE
SFINCIONI

ROSTICCERIA SICILIANA



CENTRIFUGATI GRANITE
DI FRUTTA



MACEDONIA
GELATO ARTIGIANALE



CI TROVI SU
GOOGLE MAPS
"stelle di ponente"
Strada Panoramica
Tel. 333 6042376



Good Music e
Lounge People

dalle ore 17.30

Quality Aperitif & After Dinner...

Immersi nella natura...
un "piccolo" angolo di Paradiso...



Le opere di street art che valorizzano l'isola

Varie forme d'arte autorizzate e non hanno da sempre caratterizzato i muri e gli spazi pubblici delle città, ma negli ultimi anni questi segni espressivi sono aumentati notevolmente, dando vita a un interessante fenomeno socio-culturale.

Edifici, strade, quartieri e zone in degrado possono essere valorizzate; valorizzazione, infatti, è il termi-

ne adeguato con il quale definire questi interventi, al contrario di "riqualificazione" o "decoro", che erroneamente vengono associate alle opere d'arte urbane.

Ed è quello che è accaduto all'isola negli ultimi anni, opere di street art adornano muri vari di case e palazzi vecchi e nuovi.



Sopra un murales realizzato da Amnesty International



Sotto un murales realizzato dall'Associazione Colors Revolution



L'opera di Francesco Bosoletti risale al maggio 2018; guardando la foto col filtro ultravioletto, i corpi ritratti acquisiscono colore, diventando reali.





Roma- Lampedusa attraverso l'arte di strada

Vi è un luogo segreto nel cuore della capitale, una vecchia fabbrica abbandonata, di quelle fatiscenti dal fascino unico.

Uno splendido sito di archeologia industriale, che giace da tempo in stato di abbandono, ha visto nel 2016 l'opera dello street art francese Julien Seth Malland che ha scelto l'opificio per dipingere i suoi murales dedicati a Lampedusa, più nello specifico ai migranti, ammassati sui barconi, che cercano salvezza.

L'effetto che si ha aggirandosi tra le macerie è sorprendente, tra i resti di un incendio e i cumoli di spazzatura emergono le opere tra le più belle ed espressive...



A lato le opere di Seth

GITE IN BARCA

Lampedusa

con Cavallo Bianco



NOTTURNE
USCITA ORE 19,30 - RIENTRO ORE 24,00



Minimo 4
Max 8 persone

USCITA ORE 10,30
RIENTRO ORE 17,30

Internet:
Lampedusa gite in barca Cavallo Bianco

info: 331 97 69 127  Enzo Natoli

 enzonatoli_cavallo_bianco





Birra alla spina e in bottiglia
Drinks - Vini
Street Food Piatti espressi
Taglieri Fritti
Insalatone
Dolci della casa

food drink & music



Via Vittorio Emanuele, 53 92031 Lampedusa
Tel. 346 88 26 497 - 393 0673 726



eccellenzeitaliane.com

I PARRUCCHIERI
Testepazze
di Arianello Durastante

Ci vado a Nozze
WEDDING IN LAMPEDUSA

Via Vittorio Emanuele, 110
Lampedusa

infoline 347.1807438
info@weddinglampedusa.com
www.weddinglampedusa.com

Tel. 0922.970380
Cell. 338. 5774815



 seguici su facebook

*Cala Pisana
Lampedusa*





IL DIARIO DI LAMPEDUSA



INSERTO DA CONSERVARE E CONSULTARE

www.ildiariodilampedusa.it



**IL DIARIO DI
LAMPEDUSA**

**SPINISTA TURISTICA
PAGELLESE MARINONE**

Amministratore Luigi





ORARI TRAGHETTI

ISOLE PELAGIE
ORARI/TIMETABLE 2019

LIBERTYlines
COMPAGNIA DI NAVIGAZIONE VELOCE

Dal/From **01/05/2019**
al/to **30/09/2019**

Da/From **LAMPEDUSA** per/to

DESTINAZIONE DESTINATION	PARTENZA DEPARTURE	ARRIVO ARRIVAL	PERIODO PERIOD	FREQUENZA FREQUENCY
Linosola	07.30	08.30	21/08-21/07+22/09-30/09	1,3,5,8
Linosola	07.30	08.30	02/09-21/08	1,3,5,8,7
Linosola	09.00	10.00	01/05-15/06+15/09-29/09	2,3,4,5,6,7
Linosola	09.30	10.30	16/06-09/09	2,3,4,5,6,7
Linosola	16.30	17.30	01/05-15/06+15/09-29/09	2,3,4,5,6,7
Linosola	17.30	18.30	16/06-09/09	2,3,4,5,6,7
Porto Empedocle	07.30	11.45	21/08-21/07+22/09-30/09	1,3,5,8
Porto Empedocle	07.30	11.45	02/09-21/08	1,3,5,6,7

Da/From **PORTO EMPEDOCLE** per/to

DESTINAZIONE DESTINATION	PARTENZA DEPARTURE	ARRIVO ARRIVAL	PERIODO PERIOD	FREQUENZA FREQUENCY
Lampedusa	15.00	19.15	21/08-21/07+22/09-30/09	1,3,5,8
Lampedusa	15.00	19.15	02/09-21/08	1,3,5,6,7
Lampedusa	14.00	18.15	11/09-30/09	1,3,5,8
Linosola	15.00	18.00	21/08-21/07+22/09-30/09	1,3,5,8
Linosola	15.00	18.00	02/09-21/08	1,3,5,6,7
Linosola	14.00	17.00	11/09-30/09	1,3,5,6

Da/From **LINOSOLA** per/to

DESTINAZIONE DESTINATION	PARTENZA DEPARTURE	ARRIVO ARRIVAL	PERIODO PERIOD	FREQUENZA FREQUENCY
Lampedusa	10.15	11.15	01/05-15/06+15/09-29/09	2,3,4,5,6,7
Lampedusa	10.45	11.45	16/06-09/09	2,3,4,5,6,7
Lampedusa	17.15	18.15	11/09-30/09	1,3,5,8
Lampedusa	17.40	18.40	01/05-15/06+15/09-29/09	2,3,4,5,6,7
Lampedusa	18.15	19.15	21/08-21/07+22/09-30/09	1,3,5,8
Lampedusa	18.15	19.15	02/09-21/08	1,3,5,6,7
Lampedusa	18.45	19.45	16/06-09/09	2,3,4,5,6,7
Porto Empedocle	08.45	11.45	21/08-21/07+22/09-30/09	1,3,5,8
Porto Empedocle	08.45	11.45	02/09-21/08	1,3,5,6,7

BIGLIETTERIE / TICKET OFFICES

Lampedusa
Agenzia Marittima Strazzeria
di Strazzeria Sebastiano, Angelo & C. s.r.l.
Via Luigi Filoso - Tel. 0922.970003

Linosola
Agenzia Mare Viaggi Linosa
Via Rio Umberto, 56
Tel. 0922.972062 - Info: 333.5703885

Porto Empedocle
Tricoli e Nuara
Via Moro 13
Tel. 0922.636883/85 - Info: 347.5353797

1,2,3,4,5,6,7 - Giorni della settimana; 7: Domenica e giorni festivi
1,2,3,4,5,6,7 - Days of the week; 7: Sunday and Public Holidays

CORSO DI INTERESSE REGIONALE / REGIONAL CONTRACT

Gli orari possono essere soggetti a variazioni. I Timetable may be subject to changes.
Le Condizioni di Trasporto sono consultabili presso i Comandi di bordo, le Biglietterie
Liberty Lines e sul sito www.libertylines.it
Liberty Lines S.p.A. General Transport Conditions are available on board our vessels,
in our Ticket Offices and on our website www.libertylines.it

Trattoria Pizzeria Naviglio



Lungomare L. Rizzo 175 (Attracco Nave) 92031 Lampedusa (Ag)
Tel. 339 1554370 333 5940940



di Cappello Gerlando

**Mettiamo a disposizione
esperienza di pesca
e conoscenza del mare
battute di pesca: bolentino di profondità,
traina col vivo, big game,
tecniche verticali.**



Lungomare L. Rizzo 175 (Attracco Nave) 92031 Lampedusa (Ag)
Tel. 339 1554370 333 5940940





SARACENO



RISTORANTE CON TERRAZZA SUL MARE

P.zza Castello - (Lungomare di via Roma)
Tel. 0922/971641 - 92010 Lampedusa (AG)

Specialità della tradizione Lampedusana:

Spaghetti al ragu di Triglia,
Minestrina di Pesce, Cous Cous di Cernia.

Caserecce al Ragu di Polpo,

Bucatini a Milanisa, Spiedini di pesce,

crudo di Pesce, Calamari Chini,

DOLCI TIPICI

Couscusino

Millefoglie di Melanzane

Parfait di Mandorle ecc

Da Mimmo



alla Grotta

**NOLEGGIO
LETTERE E GHIACCIAIO
BOCCA D'ARRE
PER I CLIENTI**



Per un'escursione in barca indimenticabile

Gite in Barca con Stella



Partenza ore 10.30 Rientro ore 17.30
Bagni nelle cale più affascinanti dell'isola

Per info Pasquale
Tel. 360 79 62 50

SAPONE E AMORE

- Tutto per l'igiene della casa e della persona
- Pelletteria
- Profumeria e cosmesi
- Assortimento prodotti da mare e solari



Via V. Emanuele, 151
92010 Lampedusa (Ag)

Tel. 338 773 9023



Dal 1 Agosto tutto al 50% calzature e pelletteria

Il punto più a sud d'Europa: Punta Sottile

Fra le Cale da visitare non può mancare Punta Sottile. E' un angolo di paradiso. Forse il più suggestivo e spettacolare, ma trattandosi di Lampedusa, è difficile stabilire dei confronti con le altre sue splendide zone.

Ma Punta Sottile è un luogo che non deve essere assolutamente tralasciato durante il vostro favoloso soggiorno sull'isola. Punto più a sud d'Europa, è una striscia rocciosa, stretta e lunga, il cui spigolo più estremo rappresenta la parte più a sud-est di Lampedusa.

L'eccezionalità del posto è tale che, stando lì, si è pervasi da un languore dolce, una pace rasserenante e sicura che solo i luoghi di immensa bellezza sanno donare al visitatore. Sebbene di notte sia estremante pe-

ricolosa per le imbarcazioni, poiché si riescono a vedere le luci oltre essa e ciò dà l'impressione di avere davanti a sé acque libere, visitare Punta Sottile durante le ore della giornata permette di recuperare quello spi-

rito d'armonia con la natura, tutt'uno con la splendore di un paesaggio che ancora si rivela per la sua essenza e la sua complessa unicità che riconsegna al turista la splendida sensazione di essere in un luogo incantevole e totalmente incontaminato.



Ristorante Pinxeria



Via Vittorio Emanuele 60 Lampedusa 0922.970432

Il Corallo Residence



Struttura di classe, arredata
finemente e dotata
di tutti i confort...

Contatti: 0922 971 935 338 630 2125

info@casavacanzelampedusa.com

Giro dell'isola in barca con Franco e la Regina del Mare



Tel. 338 9607646





La freccia azzurra



noleggiofrecciaazzurra.it
info@noleggiofrecciaazzurra.it

IL NOLEGGIO

Tel. 338.2564041
335.6354430

**AUTO - SCOOTERS 50 e 125 cc.
QUADS - FUORISTRADA**



GASPA...RINO

**EDICOLA - VENDITA ARTICOLI DA MARE - NOLEGGIO LETTINI E
OMBRELLONI GIALLI ALLA GUITGIA - LAMPEDUSA**



Cell. 392 7066277 339 3869889
333 5281267 prdrago@virgilio.it



IL DIARIO DI
LAMPEDUSA

Cala Francese



NOLEGGIO
Lettini e ombrelloni
Tel. 0922 1808114



AURUM

Via Roma 79 + Interno Aeroporto


Via Roma 85

EMPORIUM

Via Lido Azzurro, 45

LAMPEDUSA

ci trovate su

facebook

Aurum Lampedusa

Google Maps

Virtual Video
e-mail:

aurumlampedusa@libero.it

Cell. 391 45 07 997



Consigli per fare la valigia perfetta...

Come fare la valigia perfetta?

Il primo tra i mille drammi della partenza, infatti, è sempre lo stesso: riuscire a fare stare tutto in una sola valigia: ecco alcuni consigli...

La lista

Le liste sono il primo segreto per avere tutto organizzato e sotto controllo: facendo una lista dettagliata, infatti, riuscirete tenere sott'occhio la quantità di indumenti che avete scelto ed accorgervi se avete dimenticato qualche cosa.

Tutto sul letto

Prima di cominciare a preparare la valigia, mettetevi i vestiti, la biancheria, gli accessori e quant'altro dovete portare sul letto: controllate, con lista alla mano, che ci sia tutto e poi cominciate a riempirla.

Le scarpe prima di tutto

Qualunque sia la valigia che avete, sul fondo mettete prima le scarpe: posizionatele come fate abitualmente per riporle nelle loro scatole, dentro le rispettive dust bag oppure, se non le avete, avvolgetele in un sacchetto. Mettete le scarpe ai lati, lungo i bordi della valigia.

Non piegate, arrotolate!

Uno dei segreti su come fare la valigia è il modo in cui piegare gli abiti. Le scuole di

pensiero si dividono tra chi preferisce non piegare e lasciare gli abiti stesi e chi, invece, arrotola. Con il secondo metodo sarà tutto più ordinato, meno piegato o stropicciato e, importantissimo, guadagnerete spazio.

Attenzione agli spazi

Dopo aver messo le scarpe sul fondo della valigia, controllate i primi spazi che restano tra un paio di scarpe e un altro. Con cosa riempirli? Con i costumi, per esempio, che non si sgualciscono e sono perfetti per riempire tutti i buchi del vostro bagaglio, così come la biancheria intima.

Golfini, magliette

A questo punto, inserite nella valigia i golfini per le sere più fredde, giubbotti (tipo jeans o simili) e le magliette arrotolate.

Accessori e trucchi

Se la vostra valigia comincia ad essere piena,

urge il "piano d'emergenza" trucchi: sono il terzo grande tappabuchi della valigia! Armatevi di tanti piccoli beauty case – anziché uno solo più grande, che risulterebbe troppo ingombrante – nei quali suddividere i prodotti in base alla loro funzionalità: trucco giorno, trucco sera, idratazione, protezione mare, smalti, eccetera.

Vestiti leggeri e foulard

L'ultimo strato è da lasciare tassativamente a tutti gli abiti di tessuti leggeri e facilmente "spiegazzabili". Questi tessuti, infatti, non possono essere posizionati altrimenti perché nell'ultimo strato non graveranno altri pesi. Stendete quindi gli abiti e poi i foulard di cotone più sottili: sarete così certe che la cerniera della valigia non si incepperà nei vestiti preziosi!

Una valigia a testa

Ad ognuno la sua valigia: non mischiate le vostre cose con quelle degli altri componenti della famiglia.



NEW STORE!

Vieni a trovarci
con questa rivista
e scopri la sorpresa
a te dedicata!

info@lasciotuttoscappoa.com



@lasciotuttoscappoalampedusa

www.lasciotuttoscappoa.com

LASCIO[®]
TUTTO
SCAPPO A
LAMPEDUSA

↓ Ci trovi in Via Mazzini, 38/39 (angolo Via Roma) - Lampedusa ↑

MI  **LAMP** 
CLOTHING & ACCESSORIES

FASHION CONCEPT STORE



+39 3495324086

info@milampshop.com

 @milampshop

L'angolo del Mare

Ristorante



VIA A. VOLTA 26 - 28 92031 LAMPEDUSA
TEL. 0922.971959

Benessere: in estate bera molta acqua

In questo periodo estivo con alte temperature, non può mancare l'**acqua** fonte di vita e bene estremamente importante per la salute della nostra vita, senza acqua infatti, si può sopravvivere solo pochi giorni.

L'acqua è necessaria per lo svolgimento di tutti i processi metabolici dell'organismo, permette il trasporto e la distribuzione di tutte le sostanze nell'organismo ed in particolare favorisce la digestione e l'eliminazione di tutti i prodotti di scarto attraverso i reni, polmoni e cute.

Il fabbisogno quotidiano di acqua in un individuo normale è pari a circa 2,5 litri (che varia in base a età, attività fisica, alimentazione e clima) questa quantità, assunta sia bevendo e sia attraverso gli elementi, bilancia il nostro equilibrio anche acido-basico, attraverso le urine, le feci, la respirazione e la sudorazione.

In condizioni normali una buona cosa da fare è bere almeno un litro e mezzo di acqua al giorno distribuita nell'arco della giornata, ad una temperatura non troppo fredda ma ambientale, limitandone il consumo durante i pasti.

L'acqua scorrendo nel sottosuolo, si arricchisce di so-



stanze e di sali minerali molto importanti per la nostra salute, ma per legge può essere nominata "acqua minerale" solo quella che ha origine da una falda o da un giacimento sotterraneo, che abbia proprietà salutari per la presenza di particolari sali minerali-oligoelementi e che sia potabile alla sorgente e quindi imbottigliata direttamente dalla fonte.

L'acqua gassata invece, gradita da molte persone è più appetibile e disseta meglio, perché le bollicine anestetizzano alcune parti della bocca dando anche un senso di leggera sazietà. E' molto indicata a chi fa sport, ma non a chi soffre di acidità di stomaco o gastrite.

Le caratteristiche organolettiche delle acque minerali sono varie e si distinguono dalla quanti-

tà di sali minerali contenuti, ma bisogna tenere conto di un dato importante che è il "residuo fisso" cioè la parte solida, composta da sali minerali, che rimane in un litro di acqua dopo l'evaporazione a secco a 180°. Quello che rimane dopo la completa evaporazione, rappresenta quindi il residuo fisso e più alto è il suo valore e più l'acqua è mineralizzata e cioè ricca di sali minerali. Abbiamo quindi:

un'acqua "minimamente mineralizzata", che è circa il 9% di quelle in commercio e ha il minor contenuto di sali minerali e quindi un residuo fisso di massimo 50mg/L... molto utile per prevenire la calcolosi renale, stimola la diuresi, ha poco sodio ed è adatta a persone ipertese. acqua oligominerale, rappresenta il 56% delle acque minerali ed è caratterizzata da una ridotta concentrazione di sali minerali da

tracce di metalli pesanti e di oligoelementi con un residuo fisso di massimo 500 mg/L...ha una azione diuretica ed è indicata nella prevenzione della calcolosi renale.

acqua mediominerale e ricca di sali minerali, costituisce l' 11% delle acque italiane, con un residuo fisso tra i 500mg/L e 1000mg/L in questo gruppo rientrano le acque medicamentose e comunque possono essere utili nel periodo estivo per reintegrare i liquidi e i minerali persi con la sudorazione.

Abbiamo inoltre altri tipi di acqua, tra cui l'acqua mineralizzata, che rappresenta il 24% delle acque italiane sul mercato, acqua bicarbonata con un tenore di bicarbonato maggiore a 600mg/L, acqua solfata con un tenore di solfati maggiore a 200 mg/L, acqua clorurata con un tenore di cloro maggiore a 200 mg/L, acqua magnesiana con un tenore di magnesio maggiore a 50 mg/L, acqua calcica con un tenore di calcio maggiore a 150 mg/L, acqua fluorata con un tenore di fluoro maggiore a 1 mg/L, acqua ferruginosa con un tenore di ferro maggiore a 1 mg/L, acqua sodica con un tenore di sodio maggiore a 200 mg/L.

Dove c'è acqua c'è vita, attraversa il nostro corpo e lo mantiene in salute...

Bere acqua di sorgente sarebbe la cosa migliore da fare, perchè è in movimento e diviene ricca di ossigeno, ma molte volte non è sicura e quindi è bene filtrarla utilizzando dei filtri ben adatti o una caraffa filtrante. Dal punto di vista igienico, l'acqua del rubinetto ad esempio, è sempre controllata ed è probabilmente potabile, ma il consiglio è sempre quello di prelevare un campione dal nostro rubinetto e portarlo in un laboratorio di analisi in modo da farlo esaminare da eventuali contaminazioni causate di solito da vecchie tubature o eventuali sostanze durante il suo percorso. In mancanza di acqua sorgiva, però scegliete sempre una acqua minerale in bottiglia di vetro in quanto la plastica potrebbe rilasciare sostanze tossiche per la salute soprattutto se esposta sotto il sole, l'acqua in bottiglia è sicuramente buona in quanto viene sempre controllata

nei laboratori e negli impianti di depurazione.

Un' altro aspetto da prendere in considerazione è il PH, che si trova sempre sulla etichetta. Il PH ci dà la stima della acidità dell'acqua, cioè più il suo valore è alto e più l'acqua è alcalina. La scala del PH va da 0 (massima acidità) a 14 (massima basicità), il punto intermedio PH 7, è dato dall'acqua distillata, ma di solito il valore di PH delle acque minerali è compreso tra PH 6,5 e PH 8. Per un buon equilibrio acido-basico, si consiglia sempre di bere acqua con un valore PH alto, alcalino, perchè la nostra moderna alimentazione purtroppo è tendenzialmente acida.

Per concludere quindi, le acque destinate al consumo umano o potabili devono essere salubri, pulite e non devono contenere microrganismi o altre sostanze che possono costituire un pericolo per la nostra salute.

Maurizio C.
www.mangiaresano.org







LMP



'17

FALERA

LOVE BURGERS

CREPERIA - PANINERIA

DALLE 19.30 A TARDA NOTTE...

Via Mazzini (Piazza della Chiesa)

 **QuiGioco**

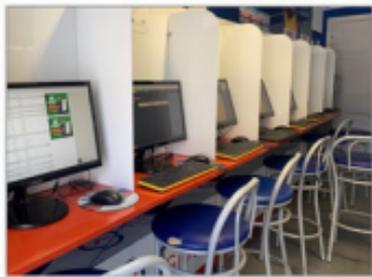


Scommesse sportive

Online quigioco.it

Sala Slot & VLT

Scommesse Virtuali



Via Ludovico Ariosto 74 Tel. 0922. 970437



HOTEL & RESORT SUL MARE CLUB CALA MADONNA



Il Calamadonna Club Hotel & Resort sul mare è la meta ideale di chi, nel suo viaggio a Lampedusa, cerca relax, sole, mare e un leggero tono di esclusività ed eleganza

Calamadonna Club C.da Cala Croce, 28 Lampedusa

Tel. 0922 971626 370 11 26 275 info@calamadonnaclub.it

La costruzione più antica: casa Teresa

Il Dammuso di Casa Teresa a Lampedusa è la costruzione a volta più antica, caratteristica e meglio conservata nel tempo del suo lampedusano. Si integra perfettamente all'ambiente che la circonda. Dopo il restauro completo nel 2006, oggi, è un'area museale che racconta lo stile di vita dei primi coloni.

La struttura

La struttura risale al 1870 circa, ed è un complesso architettonico-produttivo composto da sei vani di medie dimensioni prevalentemente adibiti ad attività agro-pastorale.

La costruzione è di probabile fondazione araba, ne è d'esempio la prima aerea, dove è presente il sistema idrico della raccolta dell'acqua.

Molte attività all'interno dell'aerea si svolgevano nel "passiaturu" chiuso su tre lati da tre sedili in pietra detti bisoli e la parete laterale del dammuso stesso detta 'a pinnata.

Il passiaturu delimita le aeree principali, la pagghiarola e il macaseanu (magazzino), dove venivano conservate le riserve alimentari, unitamente alla cammara deposito

dove i contadini alloggiavano e depositavano gli attrezzi.

Dunque la cammara era la struttura abitativa vera e propria. L'arredamento della cammara era povero e di mobili e gli oggetti venivano appoggiati in nicchie ricavate dalle pareti. Nel soffitto erano presenti dei ganci che servivano a sostenere le funi che a loro volta sorreggevano in orizzontale delle tavole chiamate cannizze, dove veniva risposto pane e formaggio.

Di fronte l'ingresso, è presente una pietra rotonda murata che fungeva da piccola macina della mulineddro.

La copertura, prima del restauro, era realizzata in

legno e paglia ed assumeva la cosiddetta forma a capanna.

Il Restauro Arboreo

Il Restauro Arboreo degli spazi circostanti a Casa Teresa tiene conto della natura dell'isola e della necessità di ampliare l'aerea museale. Il progetto di "Recupero Arboreo" che, vuole rappresentare un esempio di recupero della memoria paesaggistica dell'isola che spesso in molte vicende passate è stata persa, si è basato sull'attivazione di interventi volti al recupero del patrimonio arboreo esistente e alla ri-naturalizzazione di nuove aeree con specie autoctone, o simili, presenti nel passato nell'aerea circostante il Dammuso.



ADRIANA

LAMPEDUSA



info ☎ 333.40.29.608

📍 galeone adriana lampedusa

GIRO DELL' ISOLA

PARTENZA ORE 10.45 RIENTRO ORE 17.00 C.C.A

- ☛ Pranzo a bordo offerto dall'equipaggio comodamente a tavola
- ☛ Animazione con musica live
- ☛ Trampolini da 4.5 mt e 2.00 mt
- ☛ Ampio solarium con cuscineria
- Servizi
- ☛ Cocktail bar
- ☛ Photo ricordo (con pappagallo)

ADRIANA

LAMPEDUSA



info ☎ 333.40.29.608

📍 galeone adriana lampedusa

1001 Notti



IMBARCO H 18.00 RIENTRO H 21.30 C.C.A

- ☛ Avvistamento Delfini
- ☛ Tramonto mozzafiato
- ☛ Cus Cus
- ☛ Autentica sangria spagnola
- ☛ Bagno notturno nel mare illuminato
- ☛ Rientro nel porto sotto le stelle
- ☛ Cocktail bar a bordo
- ☛ Musica deep house, lounge, chillout

EVENTO UNICO DEDICATO
ALLE COPPIE O GRUPPI DI AMICI/AMICHE

Prenotazione obbligatoria. posti limitati



Levi's NA-KD IL GANNANO
havaspa LAPOM N
 Badel TÊTÈ NAIS
 D'AMURI CIPRIANI GOLDIE

marble boutique
 LAMPEDUSA

present

NEWSUMMERCOLLECTION

visita il nostro e-commerce
www.marbleboutique.it



Via V. Emanuele 37 - Lampedusa - info ☎ +39 392 6869249

f i

ANCHE IN SPIAGGIA

JAPANESE & BRAZILIAN FUSION

APERISUSHI



s/iroi
 SUSHIPOOLBAR
Chef Thiago






aperitif/lunch
dalle h12.00

aperitif/dinner
dalle h18.00

f i

presso Cupola Bianca Resort dopo Cala Madonna
 info Salvatore Ascione ☎ 346 6121679

*Cala Uccello
Lampedusa*





SAFARI



NOLEGGIO SERVIZI TURISTICI



CELL. 338 7683141 - 334 7397060

TEL. E FAX 0922 971351

Chiama e sarai servito

NOLEGGIO BARCHE

Onda Marina



Noleggia una barca per vivere l'isola a 360°

Non necessita di patente

Cell. 340 9158431 340 9158390

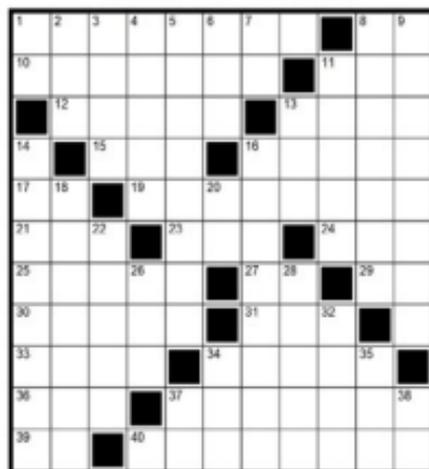


IL DIARIO DI
LAMPEDUSA

Atterra sulla Capitale



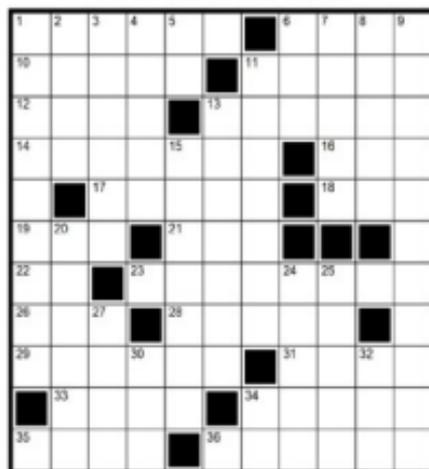
CRUCI-CLASSICO



ORIZZONTALI: 1. Schiacciato, pigiato - 8. Amministratore delegato - 10. Lorenzo, attaccante del Napoli - 11. A lui - 12. La parte celeste più alta e pura - 13. Gruppo di parenti scozzesi - 15. Acido eicosapentaenoico - 16. Maglietta - 17. Sigla degli aerei Antonov - 19. Costruzione abitabile - 21. Cosa che l'appartiene - 23. Imposta sul valore aggiunto - 24. Riconoscimento ottico dei caratteri - 25. L'attrice Heard, ex moglie di Johnny Depp - 27. Dio sole egizio - 29. Frequenta la Camera - 30. Felici, pienamente appagate - 31. Saldana, attrice di *Avatar* - 33. Naviglio da diluvio - 34. Fune - 36. Possessivo di lui - 37. Louis, scopritore della rabbia - 39. Sigla della Spagna - 40. Altisonante, trionfo.

VERTICALI: 1. Pisa - 2. Radio nazionale spagnola - 3. Comune padovano, dove neacquero i Signori di Ferrara - 4. Barriera da giardino sempreverde - 5. Recare noia, fastidio, dispiacere - 6. Lane un quarto sfilacciate - 7. Infuso pomeridiano di *Camelia sinensis* - 8. Re dei Visigoti che saccheggiò Roma - 9. Luoghi circostanti, vicinanze - 11. Zucchero in medicina - 13. Settimanale Mondadori diretto da Alfonso Signorini - 14. Grande quantità di informazioni omogenee organizzate per una ricerca rapida - 16. Lussuoso, ricco, appariscente - 18. Milite occasionale che cooperava con l'esercito romano - 20. Quattro nelle targhe antiche - 22. Pallottoliere per contare - 26. Gli anni di ognuno - 28. Vena principale - 32. Paradiso - 34. Coordinate bancarie - 35. O, congiunzione latina - 37. Eridano padano - 38. Luigi XIV.

CRUCI-CLASSICO



ORIZZONTALI: 1. Animale, fiera - 6. Non credente - 10. Etanolo - 11. Tempesta - 12. Radiodramma a puntate - 13. Perfetta linearità verticale di un abito - 14. De Amicis, scrittore - 16. Fiume polacco - 17. Si infilano nelle scarpe - 18. Scandaloso, sexy - 19. Mammucceari - 21. Oxford english limited - 22. Oregon - 23. La polizia internazionale - 26. Piccole imperfezioni - 28. Androne, vestibolo - 29. Popolazione dell'Asia Minore, importante per civiltà e politica durante il 2° millennio a.C. - 31. Tavemiere - 33. Copertura di tessuto o plastica - 34. Il tasto *Invio* in inglese - 35. Vento triestino - 36. Rinforzo metallico all'estremità di bastoni e ombrelli.

VERTICALI: 1. Grossi barbigi - 2. Melode senza attacco e chiusura - 3. Crostaceo nefrope gustosissimo - 4. Motivi stilistici propri di un romanziere - 5. Illinois - 6. Primeggiano in atletica - 7. Segue il lampo nei temporali - 8. Mercurio - 9. Contenitore di parapigioggia - 11. Appendice aerodinamica sulle automobili - 13. Assegnati a un determinato compito - 15. Appena venuto al mondo - 20. Dritto, innalzato - 24. Quartieri cittadini - 25. Scommesse, piatti, pun.tate - 27. Procedura burocratica - 30. Raganella arborea - 32. Dopo il bis - 34. Denotare stupore, sorpresa.

SUSHI LAMP



Poke



Sushi



Panini



Scopri il nostro menu



CONSEGNA
A DOMICILIO



SERVIZIO
CATERING



TAKE AWAY
ASPORTO



Chiama o invia un messaggio Whatsapp

+39 0922837116 | +39 338 8817085

VIA GIUSEPPE MAZZINI, 24 LAMPEDUSA (AG) 92031



sushilamp.it

Kalo's CAFÈ



CALA PISANA ISOLA DI LAMPEDUSA TEL. 368 771 9282



AST Aeroservizi s.p.a
Società di Gestione Aeroporto Lampedusa
Contrada Cala Francese
92100 Lampedusa

Biglietteria: Tel. 0039 0922970731
Fax 0039 0922970588

www.aeroportodilampedusa.com

e-mail: amministrazione@astaeroservizi.com
biglietteriaimp@astaeroservizi.com
apron@astaeroservizi.com

