

e-mail:
ravellotime@libero.it
web:
www.ravellotime.it
phone:
+39 089 857096

Ravellotime



REPORT QUOTIDIANO DI PROMOZIONE, INFORMAZIONE, COMUNICAZIONE E ASSISTENZA AL TURISTA

IL SANTO DEL GIORNO 15 SETTEMBRE 2003 BEATA VERGINE ADDOLORATA



E Bach non sa che sia dolore

Johann Sebastian Bach (*sopra*), il massimo rappresentante del barocco musicale, nacque in un paese della Turingia nel 1685 come discendente di una famiglia dedita alla musica da almeno quattro generazioni. Rimasto orfano di padre e di madre a dieci anni, frequentò il liceo di Ohrdruf, ospite del fratello Johann Christoph che gli insegnò i rudimenti della musica, ma Johann Sebastian deve essere considerato essenzialmente un autodidatta. Egli studiò le opere dei maestri stranieri - in particolare italiani -, venne in contatto con una vita musicale rigogliosa che gli fece conoscere esecutori tedeschi e stranieri e lo

indusse a soventi viaggi ad Amburgo dove era in piena fioritura la scuola tedesca del profondo nord. Nel 1723 si qualifica Cantor e direttore di musica a San Tommaso di Lipsia. Qui rimarrà per il resto dei suoi giorni, non senza spostarsi occasionalmente per inaugurare nuovi Organi, per far visita ai figli, per tenere concerti, e nel 1747 per suonare a Potsdam alla presenza di Federico il Grande. A Lipsia gli impegni pratici (la scuola, la direzione del coro e dell'orchestra, l'educazione degli allievi) lo assorbono moltissimo, gli attriti col l'autorità locale non gli rendono la vita facile, e anche l'ambiente familiare non è certamente dei migliori. Eppure Bach trova il modo di scrivere una nuova cantata per ogni settimana e di concepire alcune delle sue più colossali creazioni nel campo della musica sacra (la Grande Messa in si minore e altre quattro messe minori, le Passioni, l'oratorio di Natale, oltre a una serie di composizioni minori). Nel 1749 si fa operare agli occhi da un celebre oculista inglese, ma perde interamente la vista e le sue condizioni generali si aggravano, tanto che un anno dopo muore di apoplezia, mentre sta per portare a termine la colossale Arte della fuga.

The Cantata BWV 209

English Title: He knows not the meaning of sorrow
Event: Farewell Cantata for Johann Matthias Gesner on his posting to Ansbach?
Composed: Leipzig, 1729 or 1708-1717?

Le mostre **The exhibitions**

Fino a lunedì 22 settembre 2003
Chiesa del Corpo di Cristo
Magie... di fuochi e di luci
a Ravello e Torello
Fotografie di Nicola Gambardella

Fino a martedì 30 settembre 2003
Spazio esposizione Duomo via Wagner
Angelo Aversa : Woodcuts 1997-2000

Fino a martedì 30 settembre 2003
Palazzo Sasso
Salvatore De Nicola: Letture

Very little is known about the Italian cantata "Non sa che sia dolore": date, purpose, author of the text and much else remain obscured from us. Some have doubted whether the cantata is by Bach at all and others have speculated, given the quality of some of the music, whether this is a pastiche, knitted together by hand unknown from bits and pieces by various composers. The sources of parts of the text have been identified: the opening line is from Guarini's "Il pastor fido" and most of the final aria is ripped out of a piece by Metastasio. It has often been remarked that the text is a jumble of Germanicised Italian but a quick reading of a translation suggests strongly that it was composed or compiled for the departure of a dear friend. Bach's pupil Lorenz Mizler has been suggested as a possibility.

La musica **The music**

Lunedì 15 settembre 2003
Villa Rufolo, ore 21,30

Marco Covino flauto
Paolo Di Lorenzo e Carlo Coppola violini
Rosanna Truppa viola
Nicola Dario Orabona violoncello
Pierfrancesco Borrelli clavicembalo
Nunzia Infante soprano
A. Corelli: Sonata a tre op.III n.1 in Fa Maggiore; J.S. Bach: Cantata "Non sa che sia dolore" BWV 209; D. Sarro: Concerto XI per flauto ed archi; G.F. Haendel: In den angenehmen Büschen HWV 209; Flammende Rose, Zierde der Erden HWV 210
Organizzazione: Ravello Concert Society
Prezzo: 20 euro

Mercoledì 17 settembre 2003
Villa Rufolo, ore 21,30

Antonio Mazza violino
Paola Riccardi pianoforte
F. Schubert: Sonatina in Re maggiore D.384, op.37 n.1; L. van Beethoven: Sonata n.8 in Sol maggiore op.30 n.3; J. Brahms: Sonata n.1 in Sol magg. op.78
Organizzazione: Ravello Concert Society
Prezzo: 20 euro

Giovedì 18 settembre 2003
Sala barocca del Duomo, ore 21.30

Pianista Raffaele Figini
Ludwig van Beethoven
Sonate op. 31, nn.1, 2 e 3
Sezione Boccaccio del Ravello Festival
Posto unico: 5 euro

Sabato 20 settembre 2003
Villa Rufolo, ore 21,30

Fabrizio Romano
Antonio Porpora Anastasio (*sopra*)
Pianoforte a quattro mani
I quartetti op.51 di J. Brahms
Organizzazione: Ravello Concert Society
Prezzo: 20 euro

Domenica 21 settembre 2003
Sala barocca del Duomo, ore 21.30

Pianista Daniele Buccio (*sotto*)
Ludwig van Beethoven
Sonate op. 49, nn.1 e 2
Sonata op.53
Sonata op.54
Sonata op.57
Sezione Boccaccio del Ravello Festival
Posto unico: 5 euro



Il limoncello classico

6 limoni grossi
(del tipo "sfusato amalfitano")
1 litro di alcol 95°
500 grammi zucchero

Lavare accuratamente i limoni e poi sbucciarli facendo attenzione a non portar via anche lo strato di polpa bianca che separa la buccia dal frutto. Mettere in infusione le scorze in un litro di alcool a 95° e lasciar riposare per circa 10 giorni assicurandosi che il recipiente sia ben chiuso. Appena terminata la fase di macerazione delle bucce, preparare uno sciroppo con 500 grammi di zucchero e 1 litro di acqua bollente. Filtrare accuratamente l'alcool e, una volta raffreddato, unire lo sciroppo. Far riposare per qualche giorno, poi filtrare nuovamente il tutto e imbottigliare conservando il liquore in frigo, in modo da essere sempre pronto per essere servito freddo.

Il limoncello con vaniglia

6 limoni grossi
(del tipo "sfusato amalfitano")
1 litro di alcol 90°
2 baccelli di vaniglia
900 ml di acqua distillata
900 grammi di zucchero

Lavare i limoni e ricavare la parte gialla della scorza. Trasferirla in un vaso di vetro della capacità di circa 2 litri e versare un litro di alcol aggiungendo poi i baccelli di vaniglia incisi. Assicurarsi che il contenitore sia ben chiuso e lasciar riposare per circa 20 giorni, agitando quotidianamente il recipiente. Una volta terminata la fase di macerazione, filtrare l'alcol e riscaldare l'acqua distillata. Aggiungere lo zucchero e lasciarlo sciogliere fino ad ottenere uno sciroppo. Appena raffreddato, unirlo all'infuso lasciando riposare il tutto per altri 5 o 6 giorni. Trascorso questo lasso di tempo, imbottigliare e riporre in frigo. Il liquore è ottimo se servito freddo, magari con qualche goccia di succo di limone.

La crema di limoncello

Sbucciare 6 limoni grossi (possibilmente del tipo "sfusato amalfitano") facendo attenzione a non grattare la polpa bianca. Mettere poi le bucce in 1 litro di alcol e far macerare per 24 ore. Per ottenere la crema, far bollire un litro di latte fresco intero e aggiungere 600 grammi di zucchero. Aromatizzare con l'aggiunta, in fase di ebollizione, di una stecca di vaniglia. Far raffreddare e aggiungere all'alcol precedentemente filtrato dalle bucce. Imbottigliare e lasciar riposare per almeno un mese. Mantenere la bottiglia nel freezer in modo da servirla ghiacciata.



Flavours & liquors Three is the magic number

Classic limoncello

6 large lemons (of the type "sfusato amalfitano")
1 litre of 95° alcohol
500 grammes of sugar

Wash carefully the lemons and peel them paying attention not to take the white pulp that separates the peel from the fruit. Soak the peels in alcohol at 95° and leave them for ten days in a closed recipient. Having soaked the peels, prepare a syrup with the sugar and 1 litre of boiling water. Filter accurately the alcohol and, once cooled, unite the syrup. Let it sit for a couple of days, then filter the blend again, bottle it and keep it in the refrigerator, so that it is always ready to be served.

Vanilla limoncello

6 large lemons (of the type "sfusato amalfitano")
1 litre of 95° alcohol
2 vanilla seeds
900 ml of distilled water
900 grammes of sugar

Wash the lemons and keep only the yellow part of the peel. Transfer it into a glass recipient (that can hold about 2 litres) and pour the alcohol adding the cut-open vanilla seeds. Assure yourself that the recipient is well-closed, let sit for twenty days, shaking it daily. Once finished the soaking phase, filter the alcohol and warm the distilled water. Add the sugar and let it melt until you obtain a syrup. Once cooled, mix it into the infusion and let the blend rest for 5 or 6 days. Then bottle and place in the refrigerator. The liquor is best served cold, perhaps with a few drops of lemon juice.

Limoncello cream

Peel 6 large lemons (of the type "sfusato amalfitano") being careful not to scrape the white pulp. Put the peels in 1 litre of alcohol and leave for 24 hours. To obtain the cream, boil 1 litre of milk, and add of 600 grammes of sugar. Flavour adding a vanilla pod while boiling. Let cool and add the alcohol previously filtered from the peels. Bottle and let rest for at least a month. Keep the bottle in the freezer so you can serve the cream ice-cold.

Passeggiando nei dintorni di Ravello

Come conoscere più a fondo la Costiera Amalfitana che circonda Ravello, percorrendola a piedi attraverso i sentieri e le scale che costituivano, fino al secolo scorso, gli unici collegamenti tra la collina su cui si adagia Ravello e il mare: ecco un percorso tra i più significativi che si snodano tra le terrazze dei limoneti profumati che aprono a panorami unici ed inaspettati, gruppi di case dove il tempo sembra essersi fermato, chiese e monumenti che testimoniano un'antica grandezza di questi luoghi ricchi di storia.

Verso Minori lungo la valle del Reginna Minor

Si prende la rampa di scale di via Wagner a sinistra del Duomo e, dopo aver voltato a destra, si raggiunge il belvedere Principessa di Piemonte, una terrazza panoramica tra gli alberghi Palumbo e Palazzo Sasso. Più avanti, si arriva alla chiesa di San Giovanni del Toro (XI secolo), nell'omonima piazza. Proseguendo lungo via Margherita, superando le rovine della chiesa dedicata alla santa omonima e l'ex convento di Sant'Agostino, attuale hotel Parsifal, si giunge nella piazza della fontana moresca. Dopo altri cinque minuti, si arriva in una piazzetta nella quale si affacciano la chiesa di Santa Maria del Lacco e i due bastioni che costituivano uno degli ingressi all'antica Ravello. Lasciando la chiesa a destra si percorre l'ampia scalinata fino alla chiesa di San Martino. Superata la chiesa si riprende la rotabile in direzione di Ravello per pochi metri, per poi deviare a sinistra verso la località Sambuco. Superate le rovine della chiesa di Santa Maria della Pomice, dopo un centinaio di metri si prende il sentiero a destra che corre parallelo al torrente Reginna Minor verso la località di Minori. Anche qui la passeggiata è resa gradevole dalla presenza di vegetazione e per la possibilità di ammirare altre testimonianze della locale industria del passato: cartiere, mulini e frantoi, che utilizzavano la forza motrice fornita dal corso d'acqua. Ma il ricordo delle antiche attività produttive riconduce alla lavorazione della pasta di cui Minori ha vantato il primato fino al XIX secolo. La città ospita la più interessante villa romana dell'intera Costiera..

Il ritorno

Bus della Sita a tutte le ore e tutti i giorni da Minori ad Amalfi e da qui a Ravello. Possibilità di attendere la coincidenza a Castiglione di Ravello. Lo stazionamento ad Amalfi è in piazza Flavio Gioia. Da ricordare che alcune corse sono solo feriali oppure solo festive. Costo del biglietto orario (90 minuti): 1 euro. Taxi Minori-Ravello: 25 euro circa.



Ravello.it

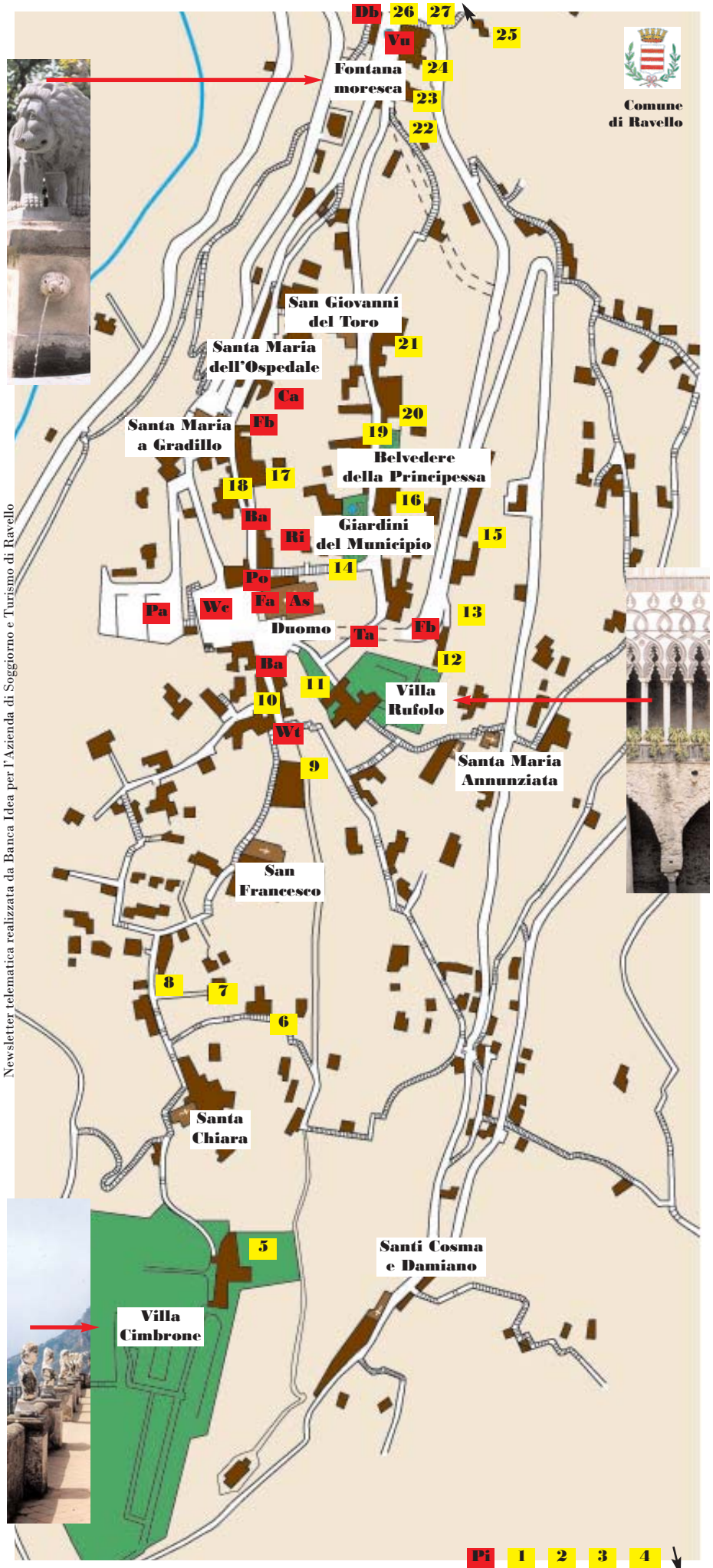


Walking around Ravello

How to discover the area of the coast surrounding Ravello walking along the pathways and up and down the steps that until the last century, were the only roads linking the slopes of Ravello and Scala to the sea. The most significant routes are indicated: those which wander through terraced lemon groves and open up unique and unexpected views, groups of houses where time seems to have stopped, and churches and monuments which witness the grandeur of this area so rich of history.

To Minori through the Valle Reginna Minor

Leaving piazza Duomo and taking the flight of steps up via Wagner you will come to the Principessa di Piemonte, the panoramic terrace situated between Hotel Palumbo and Palazzo Sasso. Further along via Toro is piazza San Giovanni del Toro, a small square which is named after the adjacent 11th century church. Proceeding from here along via Margherita past the ruins of a church dedicated to the same saint and the quaint courtyard of the Hotel Parsifal, once the convent of Sant'Agostino, you reach piazza Fontana with its moorish fountain. As you continue walking in same direction you will reach another square. Here stands the church of Santa Maria del Lacco and the two bastions that were part of the entrance gates to the city of Ravello. Leaving the church on the right, go along the wide stairway past the church of San Martino, returning for a few yards in the direction of Ravello, before deviating left towards the Sambuco area. This leads you through the ruins of Santa Maria della Pomice, after which a right turning marks the beginning of the trail which leads along the Reginna Minor torrent into Minori. The route winding through the wooded landscape passes the old paper mills and other factories which utilized the water power of the river.



Newsletter telematica realizzata da Banca Idea per l'Azienda di Soggiorno e Turismo di Ravello

I servizi

- Azienda soggiorno - information bureau ph 089857096 **As**
- Banca con bancomat - bank and bancomat **Ba**
- Carabinieri ph 112 **Ca**
- Distributore di benzina - gasoline station **Db**
- Farmacia - chemist's shop **Fa**
- Fermata bus - bus stop **Fb**
- Parcheggio - parking **Pa**
- Posta - post office **Po**
- Pronto intervento sanitario - health emergency Castiglione ph 118 **Pi**
- Taxi **Ta**
- Wc - toilets **We**
- Vigili urbani - municipal police **Vu**

Gli hotel

- Palazzo Sasso ***** ph 089818181 fax 089858900 **20**
- Palumbo Palazzo Confalone ***** ph 089857244 fax 089858133 **16**
- Bonadies ***** ph 089857918 fax 089858570 **24**
- Caruso Belvedere ***** in ristrutturazione - now closed **21**
- Giordano ***** ph 089857255 fax 089857071 **10**
- Marmorata ***** ph 089877777 fax 089851189 **1**
- Palumbo Residence ***** ph 089857244 fax 089858133 **19**
- Rufolo ***** ph 089857133 fax 089857935 **9**
- Villa Cimbrone ***** in ristrutturazione - now closed **5**
- Villa Maria ***** ph 089857255 fax 089857071 **8**
- Garden *** ph 089857226 fax 089858110 **12**
- Graal *** ph 089857222 fax 089857551 **15**
- Parsifal *** ph 089857144 fax 089857972 **22**
- Toro *** ph 08985721 fax 089858592 **14**
- Villa Amore ** ph fax 089857135 **6**
- Villa San Michele * Castiglione ph 089872237 **2**
- Le Villette (residence) ph 089857332 **23**
- La Rosa dei venti (bed & breakfast) Castiglione ph 089871857 **3**
- Casa per vacanze di Nicola Amato (residence) ph 089858107 **26**
- Punta Civita (bed & breakfast) ph 089872326 **4**
- Monte Brusara (agriturismo - farm holiday) ph 089857467 **27**
- Salvatore (affittacamere - room to rent) ph 089857227 **13**
- Sullutrone (affittacamere - room to rent) ph 089857147 **25**

Le agenzie di viaggio

- Ravello International **Ri**
- Wagner Tours **Wt**

I ristoranti

- Cumpa' Cosimo ph 089857156 **17**
- Palazzo della Marra ph 089858302 **18**
- Salvatore ph 089857227 **13**
- Villa Eva ph 089857255 **7**
- Vittoria ph 089857947 **11**