

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

Ravellotime

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



VENERDÌ 10 SETTEMBRE 2004 SAN NICOLA DA TOLENTINO

La terra dove i limoni mettono il fiore...

*Kennst du das Land, wo die Zitronen
blühn,
im dunklen Laub die Gold-Orangen glühn,
ein sanfter Wind von blauen Himmel weht,
die Myrte still und hoch der Lorber steht -
kennst du es wohl?
Dahin!.....*

Conosci la terra dove i limoni mettono il fiore,
le arance d'oro splendono tra le foglie scure,
dal cielo azzurro spira un mite vento,
quieto sta il mirto e l'alloro è eccelso,
la conosci tu forse?
Laggiù....



*Knowest thou where the lemon blossom
grows,
In foliage dark the orange golden glows,
A gentle breeze blows from the azure sky,
Still stands the myrtle, and the laurel,
high?
Dost know it well? 'Tis there! 'Tis there
Would I with thee, oh my beloved, fare.*

Wolfgang Goethe (Mignon)



Sapori & Liquori

Il limoncello si fa in tre →

Flavours & liquors

Three is the magic number →



I viaggiatori della storia

**Goethe,
il naufragio
mancato**



Wolfgang Goethe

Circa duecento anni fa, l'unica via d'accesso per Ravello era un tortuoso sentiero che, da Amalfi, risale per tutto il fianco della montagna. E bisogna aggiungere che la Costiera era raggiungibile soltanto via mare. Scrisse in proposito lo storico Richter: "Chi voleva arrivare ad Amalfi prendeva una barca, con quattro o sei rematori; e, poiché ad Amalfi non era possibile attraccare, i viaggiatori venivano trasportati a terra sulle spalle dei rematori". Proprio nelle acque antistanti la Costiera, lo scrittore tedesco Wolfgang Goethe rimase coinvolto in un "mancato" naufragio. Era il quattordici maggio del 1787 e l'imbarcazione su cui navigava Goethe fu sorpresa da una tempesta. In "Viaggio in Italia", lo scrittore ricorda quel tragico momento: "Il bastimento, oscillando e boccheggiando, s'avvicinava agli scogli, erti e sempre più cupi innanzi a noi, mentre un leggero crepuscolo era ancora diffuso sopra il mare". In prossimità dello schianto, il povero Goethe non riuscì a far altro che scendere sotto coperta, a scongiurare un naufragio quasi inevitabile che, per sua fortuna, non avvenne. Tuttavia, continua lo scrittore, "in mezzo a tutto questo trambusto, mi riprese il mal di mare!"

Wolfgang Goethe The "missed" shipwreck

About two-hundred years ago, the only way to reach Ravello was a tortuous path, that starting from Amalfi goes up along the side of the mountain. And one must add that the Coast was accessible only by sea. The historian Richter wrote on this subject: "Whoever wanted to get to Amalfi took a boat, with four or six rowers and since it was not possible to moor at Amalfi, the travellers were taken on land on top of the rowers' shoulders". Exactly in the waters opposite the Coast, the German writer Wolfgang Goethe was involved in a "missed" shipwreck. It was the 14th May 1787 and the ship on which Goethe was sailing was caught in a tempest. In "Italian Travels", the writer remembers this tragic moment: "The ship, was swinging towards the rocks, upright and always darker in front of us, while a dim twilight still shed on the sea". In proximity of the breaking, poor Goethe could do nothing more than go below deck, to implore an almost inevitable shipwreck, that luckily did not take place. Never the less continues the writer: "In the middle of all this turmoil, I was seasick again!"



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.

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 servirvi ghiacciata.

La musica / The music

SABATO 11
SETTEMBRE
2004,
Villa Rufolo,
ore 21.15

Duo
pianistico:
Aglia
Genova -
Liuben
Dimitrov



Franz Schubert, Fantasia in Fa minore,
op.103
Johannes Brahms, Dieci Variazioni op.23
un tema di Schumann
Maurice Ravel, Ma mère l'oye: Pavane de la
Belle au bois dormant; Le petit Poucet
(Pollicino); Laideronnette, impératrice des
pagodes; Les entretiens de la Belle et de la
Bête; Le jardin féérique Rapsodie espagnole:
Prelude a la nuit; Malagueña; Habanera;
Feria

Posto unico: 15 euro
Ravello Festival 2004

DOMENICA 12 SETTEMBRE 2004
Chiesa San Francesco, ore 18.00

September...
remember forever
I Solisti Aquilani
W. A. Mozart:
Divertimento in Fa
maggiore K 138
G. T. Holst: St.
Paul's Suite Op.29
No.2
O. Respighi: Antiche
Arie e Danze,
Suite III
B. Britten: Simple
Symphony op. 4



Ingresso a inviti
Azienda di Soggiorno e Turismo
di Ravello

LUNEDÌ 13 SETTEMBRE 2004
Villa Rufolo, ore 21.15

Trio Matisse
Ludwig van Beethoven: Trio in Re
Maggiore, p.70 n.1 "Degli Spettri",
Trio in Mi bemolle Maggiore op.70 n.2;
Franz Schubert: Trio in Mi bemolle
Maggiore "Notturmo" op.148

Posto unico 15 euro
Ravello Festival 2004

MERCOLEDÌ 15 SETTEMBRE 2004
Villa Rufolo, ore 21.15

Pianista Michele Campanella

Franz Liszt: En rêve S.207, R.W. Venezia
S.201 Am Grabe Richard Wagners S.202,
Die Trauergondel I S.200/1, Die
Trauergondel II S.200/2, Trauervorspiel
und Trauermarsch S.206

Trascrizioni da: "Lohengrin"
di Richard Wagner:
Elsas Traum, Lohengrins Verweis an Elsa;
"Sogno di una notte di mezza estate"
op.21 di Felix Mendelssohn-Bartholdy:
Marcia Nuziale;
"La sonnambula" di Vincenzo Bellini:
Grande fantasia da Concerto

Posto unico 15 euro
Ravello Festival 2004

DOMENICA
19 SETTEMBRE 2004
Chiosstro San Francesco,
ore 18

I Fiati all'Opera
Quintetto di Fiati
Teatro San Carlo
di Napoli
Bernard Labieusse -
flauto
Domenico Sarcina -
oboe
Luca Sartori - clarinetto
Carlo Torlontano - corno
Mauro Russo - fagotto
G. F. Handel:
Alla Hornpipe da "Water Music"
J. Haydin:
Divertimento in Sib magg., Hob.II/46
W. A. Mozart:

Ouverture da "Le
Nozze di Figaro"
G. Rossigni:
Sinfonia da
"L'Italiana in
Algeri"
F. Farkas: Antiche
Danze Ungheresi
G. Bizet: Fantasia
da "Carmen"
G. Verdi: Sinfonia da
"Nabucco"
A. Piazzola:

Adiosnonino, Libertango

Ingresso a inviti
Azienda di Soggiorno e Turismo
di Ravello

DOMENICA 26 SETTEMBRE 2004
Chiesa Santa Maria a Gradillo, ore 21.30

Musique d'Automne
I Solisti del Teatro Marrucino di Chieti
mezzosoprano: Patrizia Porzio
direttore e solista: Angelo Persichilli
flauto: Gabriele Di Iorio
clarinetto: Alfonso Giancaterina
viola: Rocco De Massis
violoncello: Maria Laura Zingarelli
arpa: Ornella Bartolozzi
percussioni: Walter Caratelli,
Andrea D'Intino
G. Fauré: Fantasy op. 79
C. Debussy: La plus que lente
J. Mouquet : La flute del pan
L. Berio: Folk Songs

Ingresso a inviti
Azienda di Soggiorno e Turismo
di Ravello

A sinistra:
Aglia Genova e Liuben Dimitrov,
il duo pianistico di scena
a Villa Rufolo Sabato 11 Settembre.
In basso a sinistra:
i Solisti Aquilani.
Sotto:
Carlo Torlontano con il corno.
In basso a destra:
"Amanti", di Angelo Aversa.



Le mostre / The exhibitions

FINO A DOMENICA 12 SETTEMBRE 2004
Chiosstro di San Francesco, ore 10-20
Mostra - Gruppo Petit Prince: Stefania
Pinci

Ingresso libero

FINO A SABATO 30 OTTOBRE 2004
Medea, via della Marra
Mostra - Renato Barisani: gioielli
Ingresso libero

FINO A DOMENICA 31 OTTOBRE 2004
Spazio esposizione di via Wagner,
ore 10-19
Mostra - Woodcuts di Angelo Aversa
Ingresso libero



DAL 13 AL 26 SETTEMBRE 2004
Chiosstro di San Francesco, ore 10-20
Mostra - Gruppo Petit Prince: Gaetano
di Riso

Ingresso libero

DAL 27 SETTEMBRE AL 10 OTTOBRE 2004
Chiosstro di San Francesco, ore 10-20
Mostra - Gruppo Petit Prince: Antonio
di Viccaro

Ingresso libero

I servizi

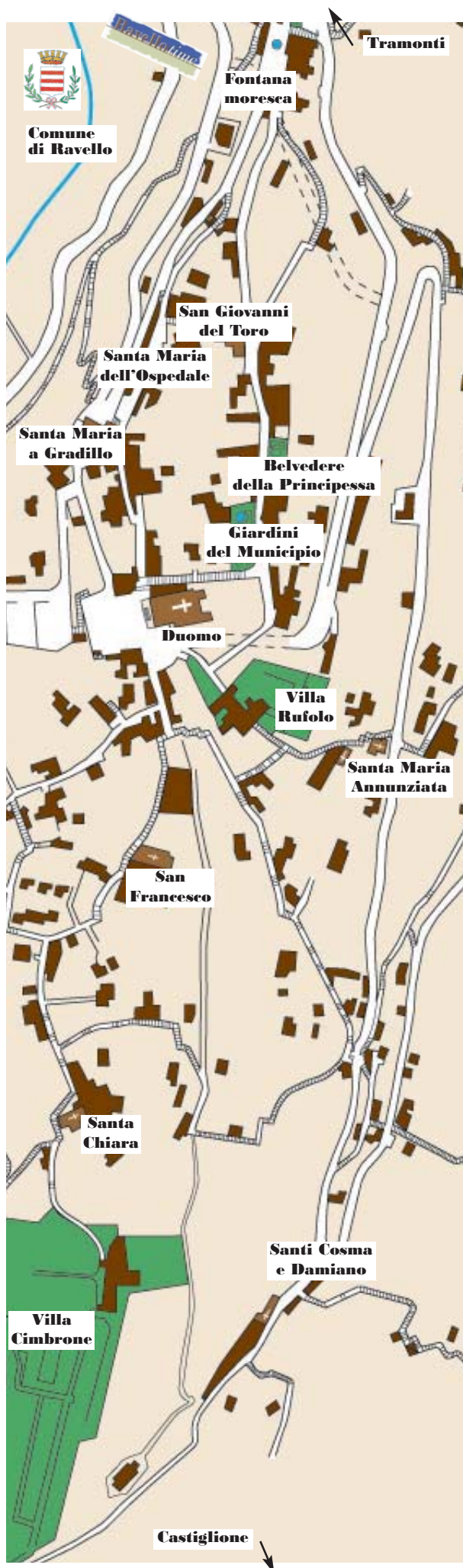
- Azienda autonoma di soggiorno e turismo- information bureau
- piazza Duomo 1
- ph 089857096 fax 089 857977
- Banca/bancomat
- Mps piazza Duomo 3 ph 089857120
- Banca della Campania via Roma ph 089857872
- Carabinieri
- via Roma ph 112 089857150
- Benzina - gasoline station
- strada provinciale per Tramonti ph 089857069
- Farmacia - chemist's shop
- piazza Duomo 5 ph 089857189
- Fermata bus - bus stop
- via della Repubblica / bivio di Gradillo
- Municipio - townhall
- via san Giovanni del Toro ph 089857122
- Parcheggio - parking
- area sottostante piazza Duomo
- Posta - post office
- via G. Boccaccio ph 0898586611
- Pronto intervento sanitario - health emergency
- Castiglione ph 118
- Taxi
- piazza Duomo
- Telefono pubblico - public phone
- bar Calce via Boccaccio ph 089857130
- Wc - toilets Wc
- area sottostante piazza Duomo
- Vigili urbani - municipal police
- ph 089857498

Gli indirizzi e i numeri utili

- Biblioteca San Francesco
- via San Francesco ph 089857727
- Centro universitario
- villa Rufolo ph 089857669
- Clarisse Santa Chiara
- via Santa Chiara ph 089857145
- Convento San Francesco
- via San Francesco ph 089857146
- Duomo
- piazza Duomo ph 089858311
- Fondazione Ravello
- via Wagner 5 ph 089858360
- Ss Cosma e Damiano
- ph 089857113
- Società dei concerti
- ph 089858149

Gli hotel

- Palazzo Sasso *****
- via San Giovanni del Toro 58 ph 089818181
- Palumbo Palazzo Confalone *****
- via San Giovanni del Toro 28 ph 089857244
- Bonadies ****
- piazza Fontana 5 ph 089857918
- Caruso Belvedere ****
- piazza San Giovanni del Toro (in ristrutturazione - now closed)
- Giordano ****
- via Trinità 41 ph 089857255
- Marmorata ****
- via Bizantina ph 089877777
- Palumbo Residence ****
- via San Giovanni del Toro ph 089857244
- Rufolo ****
- via San Francesco 1 ph 089857133
- Villa Cimbrone ****



- via Santa Chiara 26
- ph 089857459 fax 089857777
- Villa Maria ****
- via Santa Chiara 2 ph 089857255
- Garden ***
- via G. Boccaccio 4 ph 089857226
- Graal ***
- via della Repubblica ph 089857222
- Parsifal ***
- via D. D'Anna 5 ph 089857144
- Toro ***
- via R. Wagner 3 ph 089857211
- Villa Amore **
- via dei Fusco ph 089857135
- Villa San Michele *
- Castiglione ph 089872237

Gli agriturismo

- Monte Brusara
- via Monte Brusara ph 089857467

I bed & breakfast

- Gregorio Gallo
- via Casanova 3 ph 089858168
- La Rosa dei venti
- Castiglione ph 089871518
- Punta Civita
- Castiglione ph 089872326

Le camere in affitto e i residence

- Le Villette
- via G. D'Anna ph 089857332
- Salvatore
- via della Repubblica ph 089857227
- Sullutrone
- via Lacco 5 ph 089857147

Le case per vacanze

- Amato Nicola
- via Monte Brusara ph 089858107
- Amorelli Paola
- via Soggetta 25 ph 089857192
- Cappotto Giuseppe
- via Soggetta 13
- Civale Claudia
- Castiglione ph 089871972
- Conte Angela
- via Roma ph 089463525
- Esposito Francesco
- via San Trifone ph 089 857321
- Esposito Immacolata
- via San Martino ph 089 857039
- La Casarella
- via dei Fusco 13 ph 089 857290
- Lucibello Mosè
- via Roma ph 089 857076
- Mansi Concetta
- via San Pietro ph 089857075
- Mansi Concetta
- via Trinità 15 ph 089857075
- Rocco Armando
- via Monte Brusara 17 ph 089857556
- Rocco Cristina
- via Monte Brusara ph 089858017

I ristoranti

- Cumpa' Cosimo
- via Roma 44 ph 089857156
- Palazzo della Marra
- via della Marra 7 ph 089858302
- Salvatore
- via della Repubblica 2 ph 089857227
- Villa Eva
- via Santa Chiara 3 ph 089857255
- Vittoria
- via dei Rufolo 3 ph 089857947

Le agenzie di viaggio

- Ravello Turismo
- via S. G. del Toro 25 ph 089858086
- Wagner Tours
- via SS. Trinità 4 ph 089858416