

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

# Ravellotime

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



LUNEDÌ 11 OTTOBRE 2004 SANT'ALESSANDRO SAULI

## 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**

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

## 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 servirla ghiacciata.

# La musica/ Amadeus e Domenico per quattro

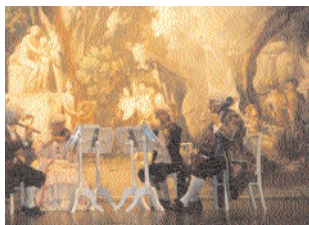


## Cimarosa

### La vita e le opere

Nato nel 1749 da una famiglia molto modesta, studiò al Conservatorio napoletano di Santa Maria di Loreto. Fu uno dei più geniali compositori dell'opera buffa settecentesca, tra il 1772 e il 1780 ne compose più di 20 fra cui *L'Italiana in Londra* (Roma, 1779). Divenuto, così celebre in Italia, fu invitato a Pietroburgo da Caterina II quale successore del Paisiello come maestro di cappella e compositore di corte, ove rimase dal 1787 al 1791. Di ritorno dalla Russia, si fermò a Vienna all'inizio del 1792. Tornato a Napoli come maestro di cappella reale, simpatizzò con i rivoluzionari, componendo anche un inno repubblicano, e per questo avendo perso il favore dei Borboni fu perseguitato dopo la caduta della Repubblica Partenopea (1799) finendo anche in carcere per 4 mesi. Tornato in libertà compose la sua ultima opera *Artemisia* per Venezia, ma vi morì qualche giorno prima della sua prima esecuzione, l'11 gennaio 1801. Con *Cimarosa* l'opera buffa subisce un vero rinnovamento, arricchendosi di sensibilità romantica e di una più intima fusione degli elementi vocali e strumentali. Il capolavoro di Cimarosa è *Il Matrimonio Segreto*, rappresentato con trionfale successo a Vienna nel 1792. Inoltre: *Caio Mario* (1781), *Il Pittore Parigino* (1781), *Giannina e Bernardone* (1781), *Olimpiade* (1784), *L'Impresario in angustie* (1786), *Le Trame deluse* (1786), *I Traci amanti* (1793), *Le Astuzie Femminili* (1794), *Gli Orazi e i Curiazi* (1796).

*The son of a mason and a washerwoman, Cimarosa lost his father when he was seven years old. He showed a precocious talent for music and in 1761 was offered a free place at the Conservatory of the Madonna di Loreto in Naples, where he studied with Gallo, Fenaroli and Piccinni. Having written a number of sacred compositions, he made his operatic debut in 1772 with a series of operas and intermezzos in which he combined the comic element with a vein of pathos and affection, the characteristic feature of the Naples school of the eighteenth century. In 1777 he married Costanza, daughter of the "comic singer" Cecilia Checcucci and staged *I tre amanti*, which won him the favour of public and critics alike. The following year his wife died and Cimarosa married her half-sister Gaetana, who gave him two children. His first important success came with *L'Italiana a Londra*, staged in Rome and at La Scala in Milan in 1779. In Venice he staged the comic opera *Giannina e Bernardone* in 1781. The opera's triumphant success opened up the doors of the most important theatres both in and beyond Italy. In 1787 Catherine of Russia invited him to take on the position of court musician in St Petersburg: at the time in Russia, and indeed in many*



*other European cities, "opera" meant Italian opera, and the post of court musician at the Russian court was one which had previously been held by Paisiello, Sarti, Manfredini and Galuppi. On his long journey he stopped off in Florence,*



*Parma, Vienna and Warsaw: wherever he went he was greeted with grand honours and treated as a great figure. Returning from Russia towards the end of 1791, he decided to stop in Vienna where he wrote and staged *Il Matrimonio Segreto*, which was a triumphant success and has remained his masterpiece. At the end of the performance the Emperor Leopoldo II is said to have been so enthusiastic that he asked for the opera to be sung again from start to finish on the same evening. On his return to Naples, Cimarosa was appointed maestro of the Royal Cappella. In 1799 the composer was involved in the events of the Naples republic and the Bourbon reaction; he was arrested and spent four months in prison. When he was released, he went to live in Venice, where he died just over a year later. This highly prolific composer has left us seven operatic works which make him, alongside Paisiello, the foremost representative of the last generation of the Neapolitan school of opera. Among his most important titles we recall *La ballerina amante* (1782), *Il marito**

*Sopra:*  
Mozart;  
*A destra:*  
Cimarosa;  
*In basso:*  
un quartetto  
d'archi



*disperato* (1785), *L'impresario in angustie* and *Le Trame deluse* (1786), *Le astuzie femminili* (1794), the intermezzo *Il Maestro di Cappella* and *Gli Orazi e i Curiazi* (1796), an opera which clearly denotes his republican sympathies and which, after its initial lack of success in Venice, was to remain for at least thirty years the most frequently performed all over Europe. He also composed 38 sonatas for harpsichord and 81 for fortepiano, a great quantity of sacred and profane vocal music, six oratorios and sacred actions as well as various instrumental pieces.

## Il quartetto

Il termine quartetto si riferisce a composizioni scritte per quattro parti, sia in campo strumentale che vocale, con un processo di affermazione della forma strumentale a partire dal Settecento. Lo schema canonico riconduce il quartetto alla forma sonata, con una tripartizione in tre tempi (vivace, lento, più vivace). A tali movimenti, in seguito, si aggiunse anche un minuetto, di regola collocato in terza posizione. Quanto alla formazione, il quartetto d'archi è il più diffuso, cui si aggiungono il quartetto d'archi e pianoforte e le formazioni che includono strumenti a fiato. La forma del quartetto si diffuse rapidamente in Italia, grazie all'opera di Boccherini e Viotti, e nei paesi tedeschi: nello stesso periodo, Haydn e Mozart portarono questa forma alla più alta perfezione stilistica. Dopo i primi esperimenti vicini al "divertimento", Haydn raggiunse una forma compiuta con i quartetti dell'op. 20. Ad Haydn, inoltre, si deve la sostituzione del minuetto con lo scherzo, e nei suoi ultimi quartetti compare un passo introduttivo al primo tempo in movimento più lento, che ritroviamo in alcune composizioni a quattro mozartiane. Con l'op. 76 e 77, composti negli anni 1797-99, Haydn si spinse alla soglia del linguaggio romantico; ma già diversi anni prima, e precisamente nel 1785, Mozart aveva toccato un vertice altissimo con i sei quartetti dedicati proprio ad Haydn. Un episodio alquanto insolito, dato che le dediche si usava all'epoca solo per mecenati ed esecutori, e dunque indicativo della volontà di Mozart di riconoscere i meriti di Haydn come autore di quartetti. A partire da quel momento, si può dire che il quartetto divenne il banco di prova delle più sottili conquiste del linguaggio musicale. Raccogliendo l'eredità di Mozart e Haydn, Beethoven affidò a questo genere la più sconvolgente espressione del suo genio. Dai quartetti giovanili dell'op. 18 all'op. 135, Beethoven compì un lavoro di scavo nel linguaggio armonico e timbrico che superò di molto le possibilità di comprensione della sua epoca: i suoi ultimi quartetti furono infatti giudicati ostici e astrusi, mentre schiudevano prospettive e ipotesi che solo alla fine del secolo e poi nel Novecento sarebbero state raccolte. L'influenza di Beethoven sui compositori delle generazioni successive, si esercitò soprattutto con i quartetti dell'op. 59. E se il genere continuava ad essere coltivato in particolare nei paesi di lingua tedesca, anche in Italia si ebbe una notevole produzione grazie al talento di autori quali Donizetti, Pacini, Verdi (di cui si ricorda l'unicum pubblicato nel 1873, interessante sul piano stilistico) Bazzini e naturalmente Cimarosa. Infine, il quartetto divenne tanto in voga in Italia che Giovanni Bottesini fondò a Firenze la Società del Quartetto alla quale aderirono i maggiori compositori italiani.

## I servizi

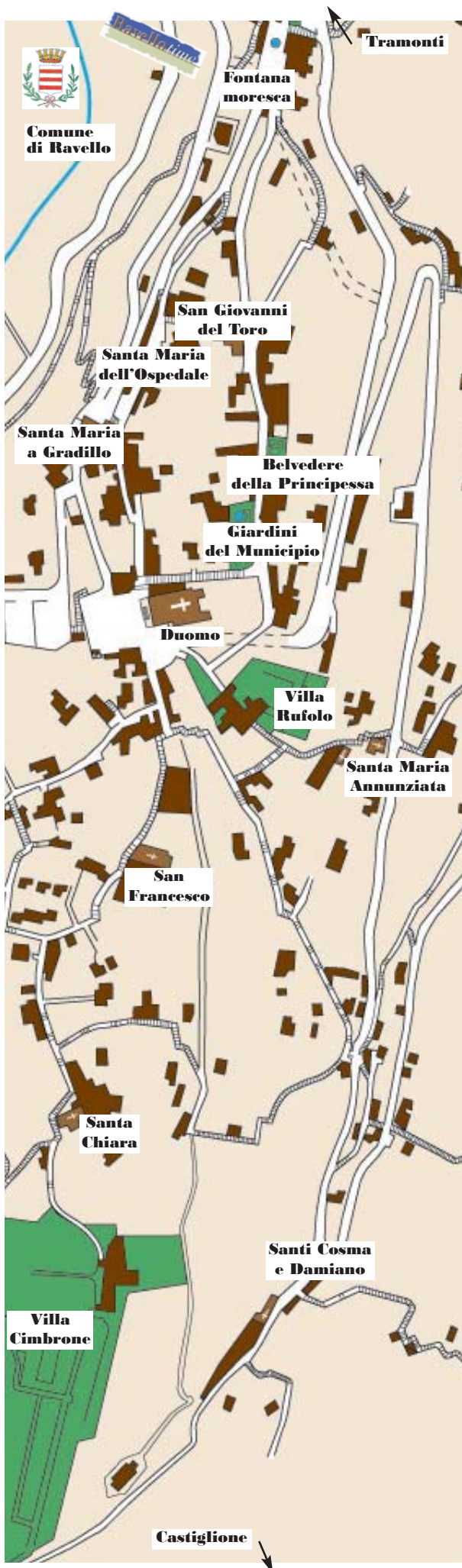
- Azienda autonoma di soggiorno e turismo- information bureau
- piazza Duomo 1
- ph 089857096 fax 089 857977
- Banca/bancomat
- Mps piazza Duomo 3 ph 089857120
- Banca della Campania via Roma ph 089857872
- Carabinieri
- via Roma ph 112 089857150
- Benzina - gasoline station
- strada provinciale per 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