

Liquore magico dal dolce sapore Limoncello, a magic liquor

In antichità, lo "sfusato amalfitano" veniva prescritto dai medici della Scuola Salernitana per le sue proprietà terapeutiche. L'elisir detto limoncello, infatti, servito freddo, aiuta la digestione. Ma ben presto i limoni vennero utilizzati per preparare dolci e sorbetti, come quelli offerti al vicerè di Napoli, Francesco de Castro, durante la sua visita alla tomba di Sant'Andrea nella Pasqua del 1602

The ancient Schola Salernitana prescribed the sfusato amalfitano for the therapy and the prevention of some diseases. Today, lemon is used also for the production of cakes and sherbets like that which was offered by the Amalfi Municipality to the viceroy of Naples on the Easter day of 1602

Oggi in allegato

speciale **Ravello*time***
RavelloFESTIVAL

Il Contrasto

1° luglio
18 settembre

Ravello festival 2005 Calendario degli eventi



Il giro del Festival in 80 giorni

80 giorni: tanto durerà il calendario degli eventi dell'edizione 2005 del Ravello Festival. Si parte venerdì 1° luglio, vale a dire tra poco meno di dieci giorni. Il programma è stato presentato martedì in conferenza stampa a Napoli...

80 days. That is how long this season's Ravello Festival lasts. It begins Friday, first July, that is to say in less than ten days time. The programme was presented Tuesday in press-conference in Naples ...

Azienda di soggiorno e turismo di Ravello
presenta

eventi Stagione concertistica 2005

- Concerti aperitivo:** dal 4 luglio al 22 agosto
- Opera... in Contrasto:** 17 luglio
- Concerti per tutti i bambini:** 7 - 8 agosto
- Settembre in musica:** 19 settembre
- Concerto di Capodanno:** 1 gennaio 2006
- Concorso internazionale di Canto lirico "Ravello Città della musica":** 14 - 16 ottobre

A cura dell'Azienda di Soggiorno e Turismo di Ravello e dell'Associazione culturale ArsArmonie.
Direttore artistico: Carlo Trolontano
Promoted by Ravello Public Tourist Organization and ArsArmonie. Art director: Carlo Torlontano

agenda & appuntamenti

musica

23 GIUGNO - GIOVEDÌ
VILLA RUFOLO,
ORE 21,30

A. VIVALDI: Sonata op. 2 n. 11
J. S. BACH: Sonata BWV1016
G. F. HAENDEL: Sonata op. 1 n. 13
W. A. MOZART: Sonata K. 306,
Sonata k. 296

INTERNATIONAL SALZBURG
SCHLOSSKONZERTE
I SOLISTI DI SALISBURGO
LUZ LESKOWITZ: violino
TUNDE KURUCZ: piano

Concerti organizzati dalla Ravello Concert Society
Biglietti - tickets: 20 euro Info: ph. 089858149

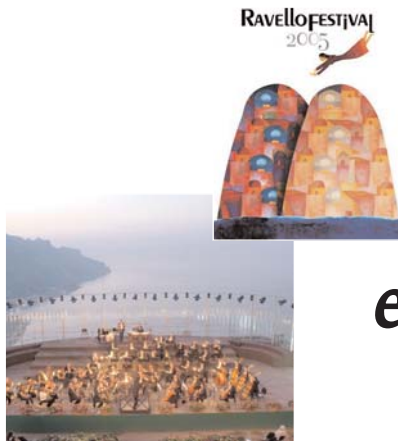
chiesa

LE MESSE

DUOMO
ORE 8,00 - 10,30 - 19,30 (festivi)
ORE 19,30 (feriali)

CHIOSTRO SAN FRANCESCO
ORE 12,00 (festivi)
ORE 17,00 (feriali)

Conto alla rovescia per il Ravello Festival 2005. Venerdì 1° luglio ha infatti inizio il programma di eventi che si concluderà il 18 settembre. L'edizione di quest'anno è incentrata sul tema del contrasto, e già nel corso di questi mesi si sono avute delle anticipazioni del calendario: ad esempio, con le giornate di lavoro in Costiera dei fotografi Don McCullin e Oliviero Toscani, i cui scatti saranno esposti a Villa Rufolo fino a settembre. Ad inaugurare le pagine musicali del Festival, sarà invece l'Orchestra del Teatro San Carlo di Napoli, che con brani di Berlioz e Beethoven darà il "la" ad una manifestazione lunga 80 giorni, ed articolata in otto sezioni: Musica Sinfonica, Tendenze, CineMusic, Musica da Camera, Arti visive, Formazione, Passeggiate musicali, Eventi speciali. A presentare gli eventi sono intervenuti in conferenza stampa martedì 22 giugno alla Feltrinelli di Napoli, i direttori artistici del Festival Cesare De Seta e Alessio Vlad, il presidente della Fondazione Ravello Domenico De Masi, l'amministratore dell'Ente provinciale per il turismo di Salerno Giovanni Russo, e l'amministratore della Azienda di soggiorno e turismo di Ravello Mario de Miranda, il quale ha sottolineato la collaborazione tra i due Enti per la realizzazione di una parte degli eventi in calendario, e l'impegno dell'Azienda per la promozione e l'accoglienza ai turisti. Per la Fondazione guidata da De Masi si tratta della terza edizione del Festival, il quale, afferma il presidente, "già recita un ruolo di assoluto prestigio nel panorama nazionale ed internazionale, candidandosi a crescere nei prossimi anni". Le conclusioni della conferenza sono affidate al maestro Aurelio Canonici, che l'11 agosto dirigerà l'Orchestra sinfonica di Cracovia per il tradizionale appuntamento con il concerto dell'alba: "Un momento, in cui la soavità della musica si accompagna alla luce che scopre il panorama straordinario di Villa Rufolo".



1° luglio 2005: 80 giorni di musica e "ozio creativo"

A lato: il concerto dell'alba, quest'anno diretto da Aurelio Canonici

Count down for the Ravello Festival 2005. Friday, first July, begins the programme of events that will end the 18th of September. This year's edition focuses on contrast, and already in the preceding months we have had some anti-cipations: for example the work days on the Coast of the photographers Don McCullin and Oliviero Toscani. Their pictures will be on exhibit until September. The Orchestra of the San Carlo Theatre of Naples will inaugurate the musical pages of the Festival, with passages

Nei prossimi giorni, Ravellotime pubblicherà il calendario per sezioni

from Berlioz and Beethoven, starting a season 80 days long, divided in eight sections: Symphony Music, Trends, Cine Music, Chamber Music, Visual Arts, Training, Musical Walks, Special Events. The events were presented in press-conference at the Feltrinelli bookstore of Naples by the artistic directors of the Festival, Cesare De Seta and Victor Vlad, by the president of the Ravello Foundation, Domenico De Masi, by the Manager of the Tourist

In the next days Ravellotime will publish the calendar divided into sections

commitment of the Office for promotion and hospitality. For the Foundation directed by De Masi it is the third edition of the Festival, that as the president states "already covers an absolutely prestigious role in the international and national panorama, destined to grow in the next years". Maestro Aurelio Canonici, who will direct the Symphony Orchestra of Cracovia for the traditional Dawn concert, concluded the conference: "Dawn is a moment in which the suavity of music accompanies itself with the light that unveils the extraordinary view of Villa Rufolo".

Concerti per tutti i bambini 2005

8 AGOSTO - LUNEDÌ
CAMPETTO "LUCIBELLO"
PIAZZA A. MANSI, ORE 19,45

Ieri, oggi e Do...musical!
Passato, presente, futuro: la musica non ha età!

SOLISTI DELL'ACCADEMIA NAZIONALE DI SANTA CECILIA

BARBARA CASTELLI - violino
GREGORIO MAZZARESE - tuba
FRANCESCO STORINO - violoncello
LAURA DE MARIASSEVICH - ballerina mimo

Compositore cosmopolita e massimo esponente del Barocco, Haendel dichiarò che la sua musica era influenzata dalle aree colte ascoltate in Italia e in Francia, ma anche dai canti sentiti per le strade di Londra.

F. STORINO / G. MAZZARESE
Sinfonia Giurassica
C. ORFF
O Fortuna, dai Carmina Burana
ANONIMO
Kyrie Angelis



A. VIVALDI, H. PURCELL, M. A. CHARPENTIER, G. F. HAENDEL
Fantasia Barocca
W. A. MOZART, J. HAYDN, L. VAN BEETHOVEN
Fantasia Classica
R. SCHUMANN, F. LISZT, A. DVORAK
Fantasia Romantica
I. STRAVINSKIJ, H. MANCINI, J. LENNON / P. MCCARTNEY
Fantasia Novecentesca
CAPAREZZA
Sono fuori dal tunnel
F. STORINO
Liberoccupato
W. A. MOZART
Eine Kleine Nachtmusik, estratto dal I movimento

A cura di Azienda di soggiorno e turismo di Ravello, associazione culturale ArsAmonie.
Direttore artistico: Carlo Torlontano.
Evento in collaborazione con il Ravello Festival 2005 - Cine Music Ragazzi
Info: Azienda di soggiorno e turismo, Ravello (Ravello Public Tourist Organization) via Roma, 18 bis - Ravello ph. 089957096

Sapori & liquori

Il limoncello si fa in tre

Il limoncello con vaniglia

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.

Il limoncello classico

Lavare accuratamente i limoni e poi sbuciarli 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 alcol 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'alcol e, una volta raffreddato, unire lo sciroppo.

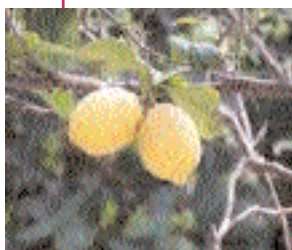
Far riposare per qualche giorno, poi filtrare nuovamente il tutto e imbottigliare conservando il liquore in frigo, in modo da essere sempre pronto per essere servito freddo

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



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

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



la Ricetta

Flavours & liquors Three is the magic number

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.

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.

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.

Direttamente dal frutto, uno dei liquori più amati al mondo

servizi

Azienda autonoma di soggiorno e turismo - Information bureau
Via Roma 18bis - ph 089857096
fax 089 857977

Farmacie
Farmacia Russo - Piazza Duomo ph 089 857189
Farmacia San Lorenzo
Scala, P.zza Municipio, 15
ph 089 857322

Carabinieri
Via Roma, 1 - ph 089 857150

Polizia Stradale
Numero Nazionale - tel. 113

Polizia Municipale
P.zza Fontana - ph 089 857498

Municipio
Via S. Giovanni del Toro, 1 -
ph 089 857122

Banche
Banca della Campania
Via Roma, 15 - ph 089 857872

Monte dei Paschi di Siena
P.zza Duomo, 6 - ph 089 857120

Poste
Via G. Boccaccio 18
ph 0898586611

Presidio Ospedaliero
loc. Castiglione, via Civita 40

118

- Emergenza
- Primo soccorso
- Camera Iperbarica
- Pronto soccorso
- Farmacia
- Veterinaria
- Pronto soccorso

trasporti

Taxi p. Duomo ph 089858000
Partheggio ovest p. Duomo
Bus stop via Boccaccio
Bus stop loc. Gradillo

ristoranti

Al ristorante del Moro
Via della Repubblica, 8
ph 089 857222

Bonadies
Piazza Fontana
Moresca, 5
ph 089 857918

Confalone
Via S. Giovanni del Toro, 16
ph 089 857244

Cumpà Cosimo
Via Roma, 44
ph 089 857156

Garden
Via Boccaccio, 4
ph 089 857226

Marmorata
Via Bizantina, 3
(loc. Marmorata)
ph 089 877777

Palazzo della Marra
Via della Marra, 7
ph 089 858302

Rossellinis
Via S. Giovanni del Toro, 58
ph 089 818181

Rufolo
Via S. Francesco, 1
ph 089 857133

Salvatore
Via della Repubblica, 2
ph 089 857227

Villa Amore
Via dei Fusco, 4
ph 089 857135

Villa Cimbrone
Via Santa Chiara, 26
ph 089 857459

Villa Eva
Via Santa Chiara, 3
ph 089 857255

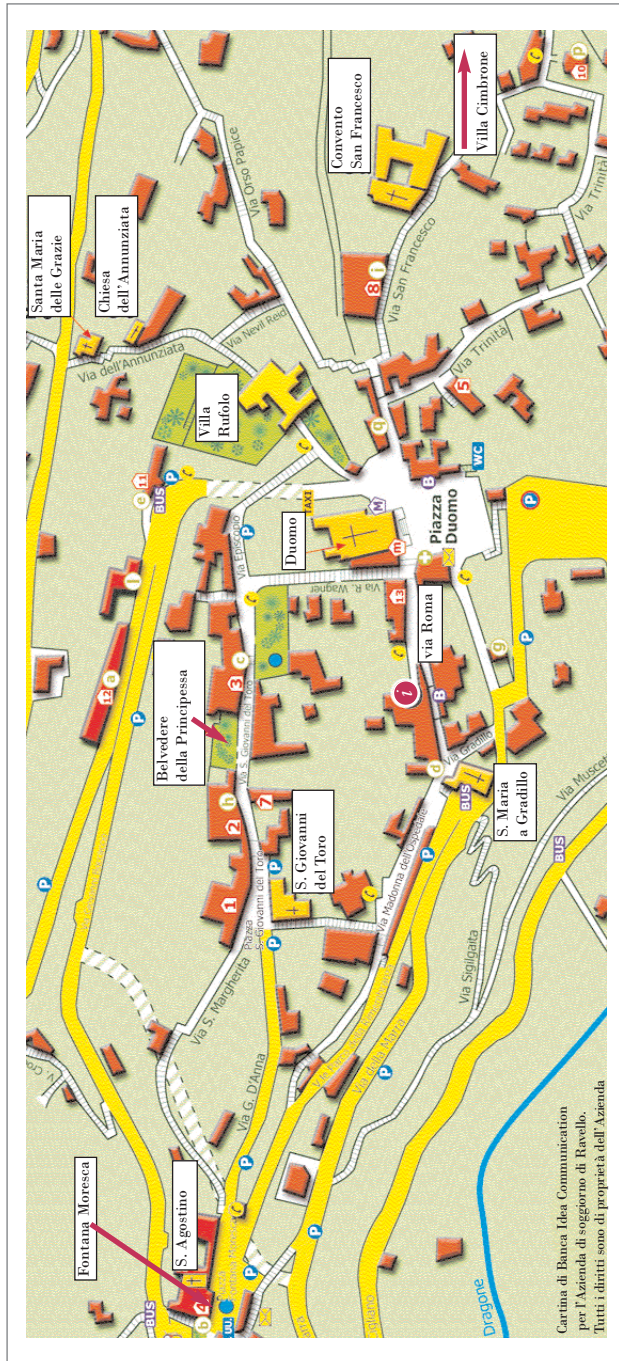
Villa Maria
Via Santa Chiara, 2
ph 089 857255

Vittoria
Via dei Rufolo, 3
ph 089 857947

RavelloTime è un quotidiano telematico edito dall'Azienda di soggiorno e turismo di Ravello. Autorizzazione del Tribunale di Salerno, n. 28 del 2004. Direttore responsabile: Paolo Popoli

Studio Dama
via Boccaccio 19
ph 089858390

agenzie di viaggio
Ravello International
via Roma 36
ph 089858086
Wagner Tours
via Ss. Trinità 4
ph 089858416



Cartina di Banca Idea Comunicazione per l'Azienda di soggiorno di Ravello. Tutti i diritti sono di proprietà dell'Azienda

hotel & ricettività

- Hotel Caruso****L** (loc. Marmorata) ph 089 877777
Via S. Giovanni del Toro, 2
www.hotelcaruso.com
- Palumbo** ph 01 85267890
Via S. Giovanni del Toro, 16 - ph 089 857244
www.hotelpalumbo.it
- Palazzo Sasso****L** ph 089 818181
Via S. Giovanni del Toro, 58
www.palazzosasso.com
- Palumbo Palazzo** ph 089 857244
Via S. Giovanni del Toro, 16
www.hotelpalumbo.it
- Confalone****L** ph 089 857133
Via S. Giovanni del Toro, 16
www.hotelrufolo.it
- Villa Cimbrone****** ph 089 857459
Via S. Chiara, 26
www.villacimbrone.it
- Hotel** ph 089 857194
Via G. Boccaccio, 19
Affittacamere - Case
- Boccaccio** ph 089 857194
Via G. Boccaccio, 19
- Salvatore** ph 089 857227
Via della Repubblica, 2
- Sullutrone** ph 089 857321
Via San Trifone
- Il Giardino dei Limoni** ph 089 857147
Via Lacco, 5
- Amato Nicola** ph 089 857226
Via dei Fusco, 13
www.hotelgarden.ravello.it
- Hotel Marmorata****** ph 089 857226
Via Bizantina, 3
- Amato Stefania** ph 089 857169
Via Roma, 54
www.hotelgraal.it
- Amorelli Paola** ph 081 426876
Via Loggetta, 25
- Antica Porta** ph 089 857135
Via Roma
- Villa San Michele*** ph 089 872237
Via Carusiello, 2
(loc. Castiglione)
www.hotel-villa-sanmichele.it
- Cappotto Giuseppe** ph 089 873344
Via Loggetta, 13
- Civale Claudia** ph 089 871972
Via Civita, 19
- Dj Lieto Mariarosaria** ph 089 8736082
Via Lacco, 50
- Esposito Francesco** ph 089 857321
Via San Trifone
- Il Giardino dei Limoni** ph 089 858168
Via Casanova, 3
- La Casarella** ph 089 858168
Via dei Fusco, 13
- Amato Nicola** ph 089 858107
Via Monte Brusara
- La Principessa** ph 089 857107
Via S. G. del Toro, 11
- La quiete** ph 089 857467
Via San Martino
- Lucibello Mosè** ph 089 857076
Via Roma
- Ruocco Cristina** ph 089 858017
Via Monte Brusara
- Sorrentino Pasquale** ph 089 858576
Via della Repubblica, 9
- Villa Rosa** ph 089 871518
Via Valle del Dragone
ph 348 3196669
- Residence - Agriturismo**
Residence Le Villette
- La Principessa** ph 089 857332
Via G. D'Anna, 44
- Agriturismo**
Monte Brusara ph 089 857467
Via Monte Brusara
- Bed & Breakfast**
Il Giardino dei Limoni ph 089 858168
Via Casanova, 3
- La Rosa dei Venti** ph 089 858168
Via Carusiello, 27
(loc. Castiglione)
- Punta Civita** ph 089 871518
Via Civita, 3
(loc. Castiglione)