

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!"

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!"

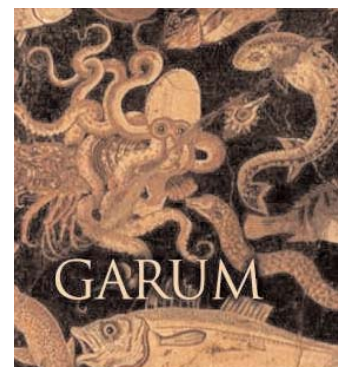
Wolfgang Goethe e un mancato naufragio



La Colatura di alici, il pregiato nettare degli antichi Romani

la costiera dei sapori

Nasce ad Amalfi, ma a riscoprirla è stata Cetara: parliamo della colatura di Alici, una salsa - detta anche Garum - già nota come il nettare dei Romani



in Costiera News

Per segnalare eventi, paolo.popoli@tin.it

Praiano
1 - 4 AGOSTO

LUMINARIA DI SAN DOMENICO

2 AGOSTO
MARTEDÌ CHIESA DI SANTA MARIA
A CASTRO, ORE 22,00

Lettura dantesca con prosa e musica

3 AGOSTO
MERCOLEDÌ P.ZZA SAN GENNARO, ORE 21,30

Luminaria con Candele

CHIESA DI SANTA MARIA
A CASTRO, ORE 22,00

Piatti Domenicani - Cucina tipica dei frati

agenda & appuntamenti

2 AGOSTO - MARTEDÌ VILLA CIMBRONE
ORE 18,00

LA STORIA A FUMETTI



chiesa

DUOMO
ORE 8,00-10,30; 19,30 festivi
ORE 19,30 feriali

FINO AL 25 AGOSTO
CHIESA DELLA SS. ANNUNZIATA
ORE 18,00 - 21,00

**LE CENTO VOCI
DI NINO TARANTO**

CHIESA SAN FRANCESCO
ORE 12,00 festivi
ORE 18,30 feriali

Oggi in allegato

speciale

Ravellotime

Ravello Festival

Ravello
Festival 2005

1° luglio
18 settembre



LA Colatura nettare dei Romani



Nasce ad Amalfi ma a riscoprirlo e commercializzarla ci ha pensato invece Cetara. La colatura, pregiato intingolo derivante dalle alici salate, è considerata la rivoluzione gastronomica del momento. Almeno in Costiera Amalfitana. E se un tempo, così come accertato dallo storico della gastronomia amalfitana Ezio Falcone, i monaci cistercensi, abitanti del convento poi trasformato in albergo e detto dei "Cappuccini", decisero di raccogliere il nettare fuoriuscito dalle botti e di sottoporlo al giudizio del confratello cucciniere che lo utilizzò sulle verdure lesse, oggi la "colatura" è diventato uno squisito condimento che sia a Cetara che in gran parte dei paesi della Costa viene utilizzato rigorosamente con la pasta o al posto proprio delle alici sotto sale nella tradizionale caponata. Unica controindicazione è l'eccesso delle quantità che potrebbero rendere oltremodo sapide le portate. Ma non è tutto, perché tra le avvertenze si consiglia di evitare qualsiasi altra forma di salatura quando si adopera il terribile ma prezioso condimento divenuto lo scorso anno presidio Slow Food.

Un importante riconoscimento, quest'ultimo, a tutela dello straordinario intingolo che riuscì a superare per qualità e profumo il più famoso "garum" prodotto a Pompei. Infatti, quella che era la salsa più usata nella regione fu sostituita proprio dalla "colatura" la cui scoperta avvenne probabilmente intorno alla seconda metà del XIII secolo, ad opera dei monaci cistercensi abitanti della canonica di S. Pietro a Tuzolo. Una promozione, quella di Slow Food, che va considerata come un ulteriore passo avanti nella valorizzazione del tipico condimento della tradizione gastronomica cetarese che, insieme alle alici e al tonno, rappresenta un elemento

importante della storia del borgo costiero. E per conferire maggior spessore alla politica di promozione e di difesa della colatura e del pesce azzurro, a Cetara è nata anche l'associazione "Amici delle Alici", in cui sono radunati ristoratori, produttori, amanti della storia e delle tradizioni locali. Ma come trasferire in un piatto i sapori forti del pesce sotto sale? La ricetta da unire alle linguine è di una semplicità sbalorditiva. All'intingolo derivato dalle alici basta aggiungere, infatti, pepe rosso e nero, olive verdi, capperi, qualche gheriglio di noci, prezzemolo, aglio, olio ed una spruzzata di succo di limone. Mischiare a crudo almeno un paio d'ore prima di mantecarlo alla pasta appena scolata. La pietanza, consolidatasi quale piatto di magro nel cenone della vigilia di Natale, oltre ad essere tipica produzione casalinga è presente anche nei menù di numerosi ristoranti della zona, tanto da essere preferito a risotti e scialatielli a base di mitili e crostacei.

agenda & appuntamenti

ravello festival

formazione

arti visive

FINO AL 10 SETTEMBRE CAPPELLA DI VILLA RUFOLO ORE 10,00-13,00; 16,00-21,00 **BIANCO E NERO A COLORI** Mostra fotografica di Oliviero Toscani Organizzata con la Soprintendenza per i Beni Architettonici e per il Paesaggio, per il Patrimonio storico, artistico e etnoantropologico di Salerno e Avellino - Ingresso libero

FINO AL 31 AGOSTO VILLA RUFOLO ORE 9,00 - 21,00 **INVISIBILI** Due sculture di Marino Marini e Mirko Basaldella dalla collezione della Farnesina Biglietto d'ingresso alla Villa

FINO AL 7 SETTEMBRE VILLA RUFOLO ORE 9,00 -21,00 **GUERRA E PACE** Mostra fotografica di Don McCullin Biglietto d'ingresso alla Villa

arte



FINO AL 31 AGOSTO HOTEL RUFOLO ORE 10,00 -22,30 **ACQUARELLI PER RAVELLO** Mostra omaggio di Virginio Quarta Ingresso libero



2 AGOSTO - MARTEDI VILLA CIMBRONE ORE 18,00

LA STORIA A FUMETTI

Raccontare il passato e il presente con una graphic novel

incontro con Marjane Satrapi autrice di Persepolis
interviene: Brunella Schisa

Ingresso libero su prenotazione



retrospettiva

**DAL 1 AGOSTO
AL 25 AGOSTO**

CHIESA DELLA SS. ANNUNZIATA
ORE 18,00 - 21,00

LE CENTO VOCI DI NINO TARANTO

A cura dell'Archivio sonoro della Canzone napoletana

In collaborazione con il Centro di produzione Rai di Napoli - Ingresso libero

Although born in Amalfi, it was rediscovered and launched on the market in Cetara. The "colatura" the precious sauce made from salted anchovies, is the gastronomic revolution of the moment. At least on the Amalfi Coast. And if once - as ascertained by the historian of the Amalfi gastronomy, Ezio Falcone - the Cistercian monks, inhabitants of the convent that is now the Hotel "Cappuccini", decided to collect the nectar that dripped out of the barrels and to submit it to the judgement of the brother cook who used it on boiled vegetables; today the "colatura" is a delicious sauce that both in Cetara and in the other towns on the Coast is used strictly on pasta or to replace the salted anchovies on the traditional "caponata". The only side effect is that if you add too much, the result will be very salty. In fact you should not use any other kind of salt when using the terrible but precious sauce, protected since last year by Slow Food. An important recognition that safeguards the extraordinary sauce that was able to surpass for quality and bouquet the more famous "garum" produced in Pompei. The latter was the most popular sauce in the region until it was substituted by the "colatura" discovered by the Cistercian monks of the Parsonage of S. Pietro a Tuzolo, around the second half of the XIIIth century. This promotion by Slow Food must be considered as another step in the enhancement of the typical seasoning of the Cetara tradition, that together with anchovies and tuna-fish, represents an important element of the history of the Coastal town. In order to enlarge the promotion and the safeguard of colatura and blue fish, in Cetara was born the Association "Amici delle Alici" (Friends of Anchovies) that counts restaurant owners, manufacturers, and lovers of the local history and traditions. But how can you transfer in a plate the strong flavour of salted fish? The recipe for the linguine is extraordinarily easy. Add to the anchovy sauce, black and red pepper, green olives, capers, some nut kernels, parsley, garlic, oil, and a sprinkle of lemon juice. Prepare the sauce at least a couple of hours before adding it to the well drained hot pasta. Toss well. The dish, prepared especially for the Christmas Eve dinner, is common in the household kitchens and is also present in numerous menus, often preferred to rice and scialatielli with mussels and seafood.



agenda & appuntamenti

ravello festival

eventi speciali

2 AGOSTO - MARTEDI BELVEDERE DI VILLA RUFOLO ORE 21,00

cinemusic

ZINGARI DEL MEDITERRANEO Contrabbanda in concerto

progetto di: LUCIANO RUSSO

A SEGUIRE **LA VITA È UN MIRACOLO**
regia: Emir Kusturica



Posto unico euro 5



3 AGOSTO - MERCOLEDÌ VILLA RUFOLO ORE 21,30

LES 7 PAVILLONS D'AMOUR

Moshkin Ghalam group
Danza mistica tradizionale persiana
sui sette poemi di Nezami Gangiavi



Coreografie: MOSHKIN GHALAM
Danzatori: SHAHROKH MOSHKIN GHALAM, RAPHAEL COTTIN, CÉLINE DUPREY, VIVIANA VERDUGO, CHRISTINA GALSTIAN, LAURE DAUGE, RYM CHARABEH, CATHERINE SCHAUB-ABKARIAN, SANAZ PARTOVI, AVA FARHANG, SARA MANGANO

cinemusic

Posto unico euro 15

3 AGOSTO - MERCOLEDÌ VILLA RUFOLO ORE 19,00

DIECI

regia: Abbas Kiarostami

Posto unico euro 3



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 • Farmacia
• Primo soccorso • Veterinaria
• Camera Iperbarica • 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 **Marmorata**
Via della Repubblica, 8 Via Bizantina, 3
ph 089 857222 (loc. Marmorata)
ph 089 857777

Bonadies **Palazzo della Marra**
Piazza Fontana Via della Marra, 7
ph 089 858302

Rossellinis **Villa Amore**
Via S. Giovanni Via dei Fusco, 4
del Toro, 16 ph 089 857135

Rufolo **Villa Cimbrone**
Via S. Francesco, 1 Via Santa Chiara, 26
ph 089 857255 ph 089 857459

Cumpà Cosimo **Villa Maria**
Via Roma, 44 Via Santa Chiara, 2
ph 089 857156 ph 089 857255

Garden **Salvatore**
Via Boccaccio, 4 Via della Repubblica, 2
ph 089 857226 ph 089 857227

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

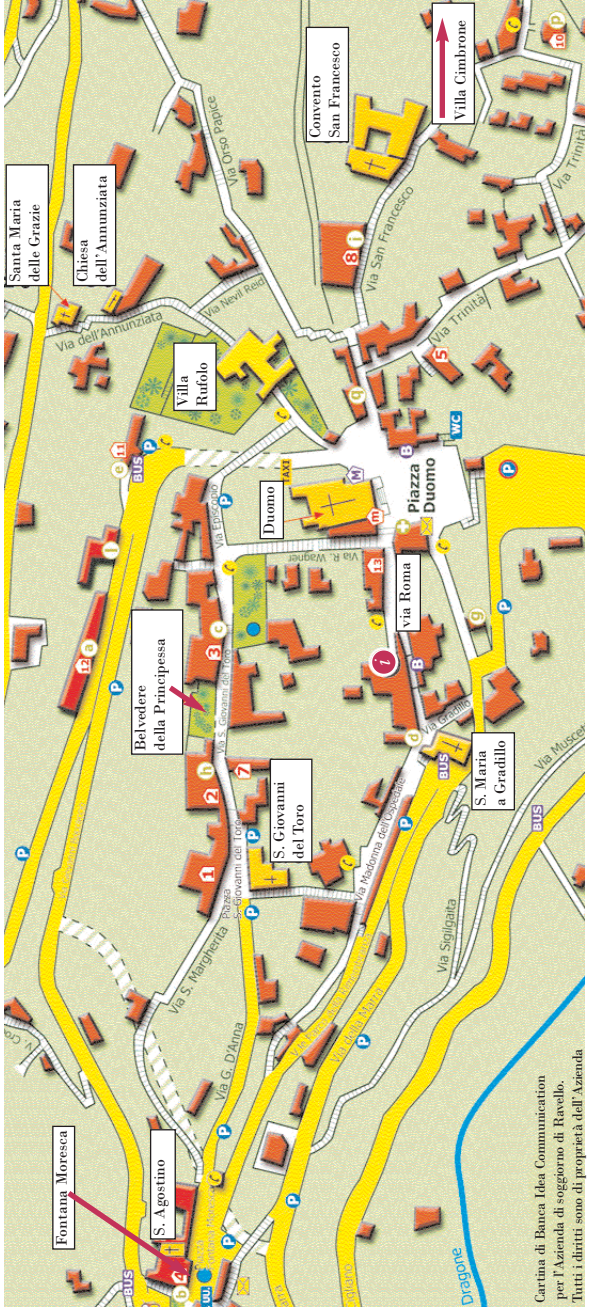
Wagner Tours
via Ss. Trinità 4
ph 089858416

Ravello Turismo
via S. Giovanni del Toro
ph 089858086

Residence Le Villette
Residence - Agriturismo

Residence Le Villette
Residence - Agriturismo

Residence Le Villette
Residence - Agriturismo



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

hotel & ricettività

- Hotel Caruso******* (loc. Marmorata)
Via S. Giovanni ph 089 877777
- Palumbo** **Hotel Villa Amore****
Del Toro, 2 www.hotelgraal.it Via dei Fusco, 4
- Palazzo Sasso******* **Hotel Villa Amore****
Via S. Giovanni Del Toro, 16 - ph 089 857135
- Palazzo Palazzo** **Villa San Michele***
ph 089 818181 www.hotelpalumbo.it Via Carusiello, 2
- Palumbo** **Hotel Rufolo****** (loc. Castiglione)
Via S. Francesco, 1 ph 089 872237
- Confalone******* **www.hotel-villa sanmichele.it**
Via S. Giovanni ph 089 857133
- Villa Cimbrone****** **Affittacamere - Case**
Del Toro, 16 ph 089 857194
- Palazzo Palazzo** **Boccaccio**
www.palazzosasso.com Via G. Boccaccio, 19
ph 089 857444 ph 089 857459
- Confalone******* **Hotel Bonadies******
Via S. Giovanni P. zza Fontana Moresca, 5
ph 089 857244 ph 089 857194
- Hotel Bonadies****** **Hotel**
www.hotelpalumbo.it www.villacimbrone.it
ph 089 857255 ph 089 857255
- Hotel Giordano****** **Villa Maria******
www.hotelbonadies.it Via S. Chiara, 2
ph 089 857255 ph 089 857255
- Hotel Garden****** **Villa Maria******
Via Trinità, 14 www.villamaria.it
ph 089 857255 ph 089 857255
- Hotel Marmorata****** **Hotel**
Via Bizantina, 3 www.hotelgarden ravello.it
ph 089 857255 ph 089 857255
- Amato Stefania**
Via Roma, 54 ph 089 857169
- Amorelli Paola**
Via Loggetta, 25 ph 081 426876
- Antica Porta**
Via Roma ph 089 463525
- Cappotto Giuseppe**
Via Loggetta, 13 ph 089 873344
- Civale Claudia**
Via Civita, 19 ph 089 871972
- Dj Lieto Mariarosaria**
Via Lacco, 50 ph 089 8736082
- Esposito Francesco**
Via San Trifone ph 089 857321
- Il Giardino dei Limoni**
Via Casanova, 3 ph 089 858168
- La Casarella**
Via dei Fusco, 13 ph 089 857147
- Amato Nicola**
Via Monte Brusara ph 089 858107
- La Principessa**
Via S. G. del Toro, 11 ph 089 857107
- La quiete**
Via San Martino ph 089 8736082
- Lucibello Mosè**
Via Roma ph 089 857076
- Ruocco Cristina**
Via Monte Brusara ph 089 858017
- Sorrentino Pasquale**
Via della Repubblica, 9 ph 089 858576
- Villa Rosa**
Via Valle del Dragone ph 348 3196669
- Residence - Agriturismo**
Residence Le Villette
- La Princesa**
Via G. D'Anna, 44 ph 089 857332
- Agriturismo**
Monte Brusara
Via Monte Brusara ph 089 857467
- Bed & Breakfast**
Il Giardino dei Limoni
Via Casanova, 3 ph 089 858168
- La Rosa dei Venti**
Via Carusiello, 27 (loc. Castiglione)
ph 089 871518
- Punta Civita**
Via Civita, 3 (loc. Castiglione)
ph 089 872326

agenzie di viaggio

Studio Dama
via Boccaccio 19
ph 089858390

Wagner Tours
via Ss. Trinità 4
ph 089858416

Ravello Turismo
via S. Giovanni del Toro
ph 089858086

Residence Le Villette
Residence - Agriturismo

Residence Le Villette
Residence - Agriturismo

Residence Le Villette
Residence - Agriturismo