

In Italia la popolazione tra il 1991 e il 2001 è cresciuta di 217.713 unità (da 56.778.031 a 56.995.744), pari a un +0,4% e a una densità di 189,1 abitanti per kmq.

A Ravello gli abitanti sono saliti da 2.422 a 2.508, con un +3,6% e una densità di 313,9. Vediamo i dati di altre tre "perle" del turismo italiano: a Portofino si registra un forte decremento (da 608 a 529 abitanti, -13%) e una densità pari a 207,5; a Cortina d'Ampezzo anche (da 7.109 a 6.085, -14,4%) e una densità molto bassa: 23,9; a Capri il saldo negativo è minimo (da 7.075 a 7.064, -0,2%), mentre la densità resta molto alta: 1.779,3 abitanti per kmq.

Delle quattro cittadine l'unica a essere cresciuta è, quindi, Ravello, mentre si segnala l'abissale differenza tra Cortina d'Ampezzo e Capri a proposito di densità abitativa.

Vediamo infine, i dati percentuali e di densità delle tre maggiori città italiane. A Milano il saldo è negativo per l'8,3% e la densità è pari a 6.899,6; a Roma, rispettivamente, -6,8% e 1.981,5, a Napoli -5,9% e 8.565,7. E non si può notare che Capri ha una densità abitativa vicina a quella di Roma

*In Italy the population between 1991 and 2001 has grown of 217.713 units (from 56.778.031 to 56.995.744), with a +0,4% and a density of 189.1 inhabitants per square km.*

*In Ravello the inhabitants have grown from 2.422 to 2.508, with a +3,6% and a density of 313,9. Let's see what happens in three other "gems" of Italian tourism: Portofino registers a strong decrement (from 608 to 529 inhabitants, -13%) and a density of 207,5; similarly Cortina d'Ampezzo*



*(from 7.109 to 6.085, -14,4%) with a very low density: 23,9; in Capri the negative balance is minimum (from 7.075 to 7.064, -0,2%), while the density remains very high: 1.779,3 inhabitants per square km.*

*Of the four small towns the only one that has grown is therefore Ravello, while the great difference in population density between Cortina d'Ampezzo and Capri is remarkable.*

*Finally here are the percentages and the densities of the three largest Italian cities. In Milan the balance is negative for a 8,3% and the density is of 6.899,6; in Rome, respectively, -6,8% and 1.981,5, in Naples -5,9% and 8.565,7. And it is impossible not to notice that Capri has a population density very similar to Rome's.*

Sopra,  
un piccolo  
turista  
a Villa  
Cimbrone

## la costiera dei sapori

### Il Piennolo che fa Furore



**Piccoli  
di diametro, appena 3 centimetri:  
ma un sapore intenso  
che si sposa con mille ricette.  
Ecco i pomodorini Piennolo**

► pag 2

## agenda & appuntamenti

**12 AGOSTO – VENERDI**

SAGRATO DELLA CHIESA DI TORELLO ORE 18,30  
Musica non stop

CHIESA DI SAN PIETRO ALLA COSTA ORE 20,00

ENSEMBLE DEL CONSERVATORIO DI BENEVENTO

SAGRATO DELLA CHIESA DI TORELLO ORE 21,45

Bach & Bach da un'idea di Luca Signorini



### Oggi in allegato



Ravello  
Festival 2005

1° luglio  
18 settembre

speciale

Ravellotime

Ravello Festival

musica sinfonica  
cinemusic  
tendenze  
arti visive

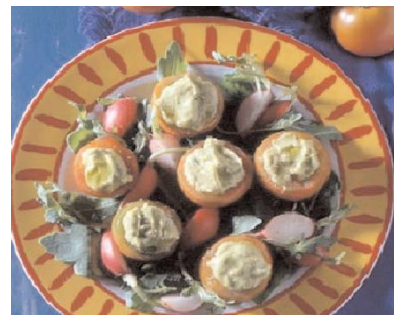
passeggiate musicali  
musica da camera  
formazione  
eventi speciali

## Piccole Dimensioni per un sapore intenso!

**P**iccole dimensioni, diametro di 3 centimetri circa, forma rotondeggiante e colore rosso intenso. E' questo l'identikit del pomodorino al filo, meglio conosciuto come "Corbarino" o "Piennolo" di Furore. Un prodotto dalla polpa intensa che impreziosisce zuppe di pesce, sughi a base di verdure ma anche le tanto estive caponate guarnite con olive di Gaeta, alici salate o qualche goccia di colatura. A Furore, dove tra i prodotti tipici primeggiano anche l'olio d'oliva, le patate di terra asciutta e le erbe spontanee e odorose come rosmarino e finocchietto selvatico, la coltivazione dei pomodorini di montagna impegna una larga parte della popolazione che si dedica alla raccolta del prezioso frutto a partire già da

agosto, quando la maturazione è ormai completata. Un rituale che da anni prosegue sia a Corbara che a Conca dei Marini, patria quest'ultima del "capanaro", un intreccio di pomodorini che in alcuni casi supera di gran lunga il mezzo metro di altezza e che viene intessuto durante l'estate. La lunga conservazione in luoghi freschi e areati, consente di assaporare, anche d'inverno, il gusto del pomodoro. Affiliato per lungo tempo agli alimenti della civiltà contadina, il Corbarino o piennolo di Furore è considerato un elemento insostituibile nella cucina contemporanea. E un piatto che ricorda la povertà di altri tempi, ma che col passare del tempo è divenuta una delle specialità gastronomiche della Costiera Amalfitana, sono gli spaghetti al "pesce fuiuuto", realizzati con olio d'oliva, aglio, peperoncino, prezzemolo, pomodorini e il profumo di un pesce inesistente semplicemente sostituito con un bicchiere d'acqua di mare aggiunto nella pentola di cottura della pasta. Una pietanza, la cui preparazione è raccontata con dovizia di particolari anche da Gaetano Afeltra nel libro "Spaghetti all'acqua di mare" pubblicato da Avagliano nel 1996. "Cuocere gli spaghetti mescolando una tazza di acqua salata all'acqua dolce significava dare loro un vigore tale al punto che ogni spaghetti faceva rumore cadendo nel piatto", scrive il grande maestro del giornalismo italiano. Fresca e estiva al tempo stesso è la ricetta consigliata dallo storico della gastronomia amalfitana Ezio Falcone il quale suggerisce di unire ad aglio, olio, peperoncino e pomodorini del piennolo anche delle foglie di basilico sminuzzate e una manciata di formaggio grattugiato. Ma solo quando si è asciugata l'acqua vegetale prodotta dai pomodori.

**S**mall size, diameter of about 3 cm, round shape, and intense red colour. This is the identikit of the cherry tomato plant native of Furore, best known as "Corbarino" or "Piennolo" (since they are hung into strings). A product with an intense pulp that makes precious fish soups, vegetables based sauces but also the summery caponata garnished with Gaeta olives, salted anchovies and a couple of drops of "colatura" (anchovy sauce). In Furore, (where also olive oil, dry soil potatoes, and spontaneous and perfumed herbs as rosemary and wild fennel, stand out among the typical products) the cultivation of mountains cherry tomatoes engages great part of the population. In August - when the ripening is complete - the harvest of the precious vegetable begins. It is a ritual that from years continues both in Corbara and Conca dei Marini, homeland of the "capanaro", a weaving of cherry tomatoes that in some cases greatly surpasses the meter and a half in height and is woven during the summer. The long conservation in cool and ventilated places enables to taste the flavour of this tomato also during the winter. Affiliated for a long time to country products, the Corbarino or piennolo of Furore is considered an irreplaceable element of contemporary cuisine. The spaghetti with the "pesce fuiuuto" (the runaway fish), a dish that recalls the poverty of other times, has now become a gastronomic speciality of the Amalfi Coast. The ingredients are olive oil, garlic, hot pepper, parsley, cherry tomatoes, and the perfume of the inexistent fish simply substituted by a glass of sea water added to the cooking water of the pasta. The preparation of this dish is narrated in the details by Gaetano Afeltra in the book "Spaghetti all'acqua di mare" published by Avagliano in 1996. "To cook spaghetti mixing a cup of sea water to the fresh water meant giving them such a vigour that each piece of spaghetti fell in the plate making a noise" writes the great master of Italian journalism. The recipe recommended by the historian of the Amalfi gastronomy Ezio Falcone is refreshing and summery at the same time. He suggests to unite to the garlic, oil, hot pepper, and cherry tomatoes of piennolo, also some minced basil and grated cheese. But only when the vegetable water produced by the tomatoes has dried.



Tradizione ed innovazione nelle prelibate ricette che si ricavano dal Piennolo: una "fumante" pizza, regina della tavola partenopea; e per i palati più viziosi, pomodorini del piennolo con l'avocado.

**passegiate musicali**

**13 AGOSTO** – SABATO

VILLA RUFOLLO ORE 21,30

Canzoni d'amore e libertà

chitarra e voce: MIMMO DE' TULLIO

chitarra, bouzouki, chitarrino:

MICHELE ASCOLESE

contrabbasso: FRANCO MARTINELLI

percussioni: RAUL SCEBBA

Musiche e testi delle canzoni

FABRIZIO DE ANDRÉ

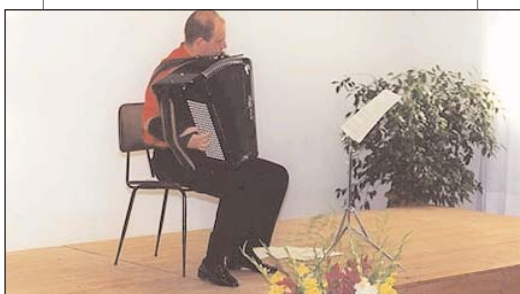
MIMMO DE' TULLIO

Lecture dai testi di

CESARE PAVESE, ALEXANDER GALIC,

WOLF BIERMANN, FEDERICO GARCIA LORCA

*In collaborazione con Azienda agricola  
Terre Longobarde – Torrecuso  
Posto unico 5 euro*



**12 AGOSTO** – VENERDÌ

SAGRATO DELLA CHIESA DI TORELLO ORE  
18,30

Musica non stop

fisarmonicista: RICCARDO CENTAZZO

GIROLAMO FRESCOBALDI:

Toccata II (dal II libro delle Toccate)

HENRI SAUGUET CHORAL VARIÉ GIROLAMO

FRESCOBALDI: Toccata IV (dal II libro delle  
Toccate)

ETTORE POZZOLI: Tema e variazioni

JOHANN SEBASTIAN BACH: Partite diverse  
su "Du, du frommer Gott" BWV 767

FRANCO ALFANO: Nenia

HANS BREHME: Paganiana op. 52

CHIESA DI SAN PIETRO ALLA COSTA ORE  
20,00

*Servizio gratuito di navetta (50 posti): Villa Rufolo – Torello – Villa  
Rufolo Partenza da via Boccaccio (fermata autobus): ore 18.00  
Partenza da Torello: alla fine del secondo concerto (ore 21.15 circa)*



ENSEMBLE DEL CONSERVATORIO DI  
BENEVENTO

SAGRATO DELLA CHIESA DI TORELLO ORE  
21,45

Bach & Bach da un'idea  
di Luca Signorini

violoncello: LUCA SIGNORINI

sax: GIANFRANCO BRUNDO

chitarra: PIETRO CONDORELLI

basso elettrico: GIANLUIGI GOGLIA

batteria: STEFANO TATAFIORE

voce: ROBERTA ANDALÒ

JOHANN SEBASTIAN BACH:

Suite n.2 in Re minore BWV 1008

*Produzione Centro di Musica Antica Pietà de'  
Turchini*

*Ingresso libero*



**arti visive**

**FINO AL 10 SETTEMBRE** CAPPELLA DI VILLA RUFOLLO 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 RUFOLLO ORE 9,00 – 21,00

**INVISIBILIA** Due sculture di Marino Marini e Mirko Basaldella dalla collezione  
della Farnesina

*Biglietto d'ingresso alla Villa*

**FINO AL 7 SETTEMBRE** VILLA RUFOLLO ORE 9,00 – 21,00

**GUERRA E PACE** Mostra fotografica di Don McCullin

*Biglietto d'ingresso alla Villa*



**retrospettiva**

**FINO AL 31 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*



**arte**

**FINO AL 31 AGOSTO** HOTEL RUFOLLO ORE 10,00 – 22,30

**ACQUARELLI PER RAVELLO** Mostra omaggio di Virginio Quarta  
*Ingresso libero*



**chiesa**

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

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

