



# Découvrir Ravenne














**Ravenne recèle des trésors incroyables** : de somptueuses **mosaïques** aux influences antique et orientale qui décorent bon nombre d'églises et de monuments de la ville. **Le centre de Ravenne est classé au Patrimoine mondial de l'Unesco.**

Ravenne est surtout connue pour **les mosaïques qui ornent ses bâtiments**, dont certaines datent du Ve siècle. Ses **basiliques et églises** couleur de terre cuite sont en effet incontournables, notamment pour leurs **œuvres d'art byzantines.**

Mais au-delà de ses monuments gothiques et de ses mosaïques, Ravenne propose des attractions modernes pour toute la famille. **Son littoral est jalonné de clubs de plage**, tandis que **le parc d'attractions de Mirablandia** propose des montagnes russes parmi les meilleures d'Europe.

## SOMMAIRE

	Carte d'identité politique et économique du pays .....	<b>02</b>
	Culture, langue, histoire et traditions .....	<b>03</b>
	Gastronomie .....	<b>04</b>
	Vie pratique sur place .....	<b>05</b>
	Artisanat et produits locaux .....	<b>05</b>
	Formalités, visa et douanes .....	<b>06</b>
	Argent et coût de la vie .....	<b>06</b>
	Santé et sécurité .....	<b>06</b>
	Climat, météo et décalage horaire .....	<b>07</b>
	Électricité, téléphone et internet .....	<b>07</b>
	Sources documentaires .....	<b>08</b>

## Carte d'identité politique et économique du pays

- **Superficie** : 652,9 km<sup>2</sup>
- **Population** : 158 800 habitants
- **Monnaie** : l'euro.
- **Régime politique** : démocratie parlementaire.
- **Président de la République** : Sergio Mattarella (élu en février 2015).
- **Président du conseil** : Paolo Gentiloni (depuis décembre 2016).



**Ravenne est une ville italienne de la province de Ravenne en Émilie-Romagne.** Elle est considérée comme **la capitale mondiale de la mosaïque.**

**L'Italie demeure la cinquième destination touristique mondiale,** fière de son patrimoine culturel et artistique, enrichi par des siècles d'histoire, de l'ère romaine au baroque en passant par la Renaissance.

Étranglé par le poids de sa dette colossale et l'accumulation des plans d'austérité, **le pays peine cependant à entretenir son patrimoine, et de nombreux monuments tombent en ruine.** Cette situation gravissime risque encore d'empirer vu que **l'État italien réduit régulièrement son budget alloué à la culture.**

**L'économie romaine s'appuie tant bien que mal sur son industrie cinématographique avec le prestigieux complexe de Cinecittà,** qui a certes perdu de sa superbe depuis les années 1960... Puis sur tout le domaine de l'administration, relative à son statut de capitale politique du pays. **Une importante immigration constitue une main-d'œuvre essentielle au bon fonctionnement de l'économie de la ville...**

**Le « made in Italy » :**

Cette spécialisation a créé une émulation qui a permis à des entreprises familiales de devenir des industries prestigieuses et a donné naissance au « made in Italy ». **3e fournisseur mondial d'habillement, après la Chine et le Japon, l'Italie réalise 60 % de son chiffre d'affaires à l'étranger.**

Les noms de **Roberto Cavalli, Gucci, Fendi, Ferragamo, Tacchini** ou **Tod's** vous disent quelque chose ? Ces entreprises familiales ont à peu près toutes connu le même destin : un savoir-faire hérité de père en fils, une petite boutique utilisant des matières premières locales de qualité, puis l'ouverture à l'international ; le nom de famille devient une marque renommée luxueuse. **Ces grands noms de la mode dynamisent l'économie.**

**Les ressources du sol sont exploitées** comme le Carrare, **la géothermie** de Larderello, dans les monts métallifères, ou encore **l'industrie du papier** de Lucques.

**L'agriculture a aussi son rôle dans la prospérité de la région,** bien qu'elle n'occupe que 4 % de la population. Certaines productions sont mondialement reconnues : **l'huile d'olive extra-vierge, le chianti, le pecorino, la bistecca...**

Par ailleurs, au-delà de cette carte postale idéale, il est désolant de constater l'état dans lesquels sont parfois les musées, les églises et autres sites culturels, encore faut-il qu'ils soient ouverts, car dans bien des cas leur gouverne est l'apanage de bénévoles. **Les coupes budgétaires, à l'origine de cette situation, sont un bras de fer permanent entre l'État, la région et la ville. Et c'est la culture qui en pâtit !**



### La langue parlée est l'italien.

Cette ville fascinante sise à quelques kilomètres de la mer, compte **8 monuments inscrits au Patrimoine Mondial de l'Humanité**. Parmi ces monuments figure **la Basilique da Saint-Vital de plan octogonale, un chef d'œuvre d'art byzantin du VIe siècle**.

Ses **chefs-d'œuvre paléochrétiens** conservent des **mosaïques magnifiques**, en particulier celles du **Mausolée de Galla Placidia**. Mais aussi du **Mausolée de Théodoric** et celles du **Baptistère Néonien**, dit Baptistère des Orthodoxes, présentant une magnifique coupole de mosaïques polychromes comme aussi le **Baptistère des Ariens**.

**La Basilique de Saint-Apollinaire le Neuf**, conçue pour le culte arien et successivement **consacrée au catholicisme** (au cours du **VIe siècle**), a les parois de la nef centrale entièrement recouvertes de mosaïques, avec un magnifique portique remontant au **XVIe siècle** et une tour campanaire de forme cylindrique du IXe siècle. De magnifiques mosaïques enrichissent également **l'Abside et la Chapelle Archiépiscopale de la célèbre Basilique Saint-Vital**, tandis que le saint patron de la ville représenté au milieu d'un paysage champêtre de mosaïque est glorifié dans la **Basilique de Saint-Apollinaire in Classe**.

**Ces mosaïques précieuses et uniques ont conféré à Ravenne le titre de "Ville de la mosaïque".**

Cela dit, Ravenne est aussi célèbre pour **le rôle de la ville dans l'histoire antique**. A l'époque de l'empire romain **la ville était un important port maritime**. En **402, l'empereur Onorio de l'empire romain d'Occident y transféra la résidence impériale de Milan** face à la menace d'Alaric. C'est ici que fut décidé la fin de l'Empire Romain, avec la déposition du dernier empereur, en **l'an 476 apr. J.-C.** Ravenne était une ville très importante déjà au Ier siècle av. J.-C., et l'est devenue encore plus après 402 apr. J.-C. quand **elle devint capitale de l'Empire Romain d'Occident**. Au cours des siècles suivant, la ville joua un rôle de relief, durant la domination des Ostrogots et sous l'Empire Byzantin.

Ravenne fut construite **à la limite sud du delta du Pô** sur un cordon littoral séparant une lagune de la mer et **traversée par plusieurs fleuves ou canaux**. Ce caractère « amphibie » explique qu'on ait choisi d'aménager à cet emplacement **un port de guerre et que la cité soit devenue un refuge lors des invasions**. **Durant toute l'antiquité** la caractéristique stratégique de Ravenne était **d'être presque inaccessible grâce au fait d'être entourée d'eau**. C'est la raison pour laquelle César Octavien Auguste ordonna des importants travaux d'aménagement hydraulique pour accueillir la flotte militaire du haut Adriatique, en faisant creuser la Fosse Augustéenne, **un canal liant le fleuve Po avec le grand miroir d'eau au Sud de Ravenne, où fut construit le port de Classe**.

**La ville est aussi célèbre pour la tombe du grand poète Dante Alighieri qui mourut à Ravenne en 1321**. A Dante Alighieri est aussi dédié un **Théâtre** et dans les ruelles environnantes se situent **le Musée de Dante et la Tombe qui conserve sa dépouille** (un petit temple néoclassique) célébrant sa mémoire.

**Ravenne fut au moyen-âge une commune, successivement dirigée par des évêques et des grandes familles nobles**. Deux grandes familles se succédèrent au pouvoir : **les Traversari, puis les Polenta jusqu'en 1441**, où la ville passa sous le contrôle de Venise.

La cuisine est très marquée régionalement du fait de l'unification tardive de l'Italie. **Chaque région a ses recettes, ses spécialités transmises de génération en génération.**



• **Le risotto alla milanese** : à base de riz de type vialone, de safran, de beurre, de moelle de bœuf, de bouillon de viandes mélangées et d'oignons. Autre risotto à tester tant que vous êtes dans le coin, celui à base de cuisses de grenouilles...



• **L'osso buco** : en français, « l'os troué ». Pas très ragoûtant dit comme ça, mais c'est pourtant excellent. Les os troués, ce sont des rouelles de jarret de veau non désossées, encore garnies de leur moelle, que l'on fait mijoter avec morceaux de tomates, oignons, légumes (généralement, des carottes) et vin blanc (indispensable !). À Milan, il est en principe accompagné du risotto alla milanese.



• **Le minestrone** : une soupe épaisse à base de légumes, haricots blancs, petits pois, carottes, pommes de terre, courgettes, tomates, oignons... auxquels on ajoute de petites pâtes.

• **La bresaola** : de la viande de bœuf du Trentin salée et surtout séchée à l'air libre durant 2 à 3 mois jusqu'à ce qu'elle durcisse et prenne une jolie coloration rouge.

• **La cassoeula** : un mets hivernal traditionnel des paysans de la région de Milan. Des morceaux de pied, de couenne et de travers de porc cuisinés avec du chou vert de Savoie.

• **La polenta de maïs ou de sarrasin** : cette recette a vu le jour au retour de Colomb des Amériques. Elle s'accompagne de viande (de l'agneau ou du porc), de fromage et de sauce. Les populations pauvres en mangeaient sans aucun accompagnement, ce qui développa l'épidémie de la pellagre, maladie due à des carences alimentaires, qui fit bien des ravages dans la région.



• **Les cotolette alla milanese** : appelées aussi « oreilles d'éléphant » à cause de leur taille et leur forme, des côtelettes de veau (ou, plus rarement, de porc), panées et cuites dans le beurre, beaucoup de beurre ! Même chose pour la scaloppina milanese, mais avec une escalope de veau...



**Pour les pâtisseries, le panettone, originaire de Milan**, c'est la spécialité que l'on trouve sur toutes les tables d'Italie à Noël. C'est une brioche garnie de raisins secs, fruits confits et zestes d'orange et de citron.

Côté fromages, signalons que **le gorgonzola** est aussi né dans la région...



**Concernant les boissons alcoolisées**, l'Italie compte de nombreux vignobles et les vins italiens ont acquis une certaine notoriété. **Le Piémont** produit certains des vins italiens qui comptent parmi les plus célèbres (le Barolo entre autres). La Vénétie produit le **Prosecco et le Valpolicella**.

**Le vignoble lombard représente 3 % de la production nationale.** Près de la moitié de ses vins a droit à l'appellation d'origine contrôlée (DOC). Ce sont des vins rouges légers, mais plus souvent des blancs, voire des rosés. Notons l'oltrepo pavese, un vin blanc sec ou un rouge léger.



**Parmi les vins rouges du Valtellina, puissants et charpentés, citons les appellations DOCG des valtellina superiore et sforzato.** Les sforzati ont pour particularité de pouvoir être transformés en un délicieux vin de dessert après un long vieillissement en fût (mais ces bouteilles sont rares... et chères !).

**La région de Brescia récolte la plupart des appellations DOC de la Lombardie** (terre di franciacorta, botticino, capriano del colle, cellatica, garda bresciano, etc.), les vins les plus courus étant ceux de l'appellation terre di franciacorta, produits au sud du lac d'Iseo et offrant un blanc sec et fruité, et un rouge sec aux arômes de fruits rouges. Cette même province a l'honneur d'avoir l'une des autres rares appellations DOCG de la région avec le franciacorta spumante, un mousseux élaboré selon la méthode traditionnelle.



**Pour les boissons non alcoolisées**, il est inutile d'insister sur la renommée du **café italien**. Que ce soit un espresso, ristretto, lungo ou macchiato, vous en trouverez assurément un à votre goût.

## Vie pratique sur place



- **L'addition est traditionnellement majorée du pane e coperto (2-3 € par personne).**

- **Le numérotage des maisons est doté d'une double numérotation** : les plaques sont noires ou rouges et, même s'ils sont côte à côte, les chiffres ne se suivent pas ; les plaques rouges sont réservées aux entreprises commerciales (notamment aux restaurants), et les noires (parfois bleu foncé) aux maisons particulières et aux hôtels. Les chiffres sont suivis d'un « r » pour les plaques rouges et d'un « n » (ou plus souvent de rien du tout) pour les noires et les bleues.



- **Dans tous les hôtels, un cordon (signalé par un discret panneau) pend au long du mur de la douche ou de la baignoire. Un dispositif de sécurité imposé par la loi** : en cas de malaise, une traction déclenche une sonnerie à la réception.



- **Dans les églises, les sacristains sont souvent remplacés par des tirelires électriques (en général 1 €) pour éclairer les chefs-d'œuvre.** Glissez la pièce dans la fente, ça s'allume, et d'un seul coup, tous les touristes qui visitent l'église dans le noir rapploquent.



- **La passeggiata (littéralement « la promenade ») est le petit tour que font bras dessus, bras dessous les Italiens en fin de journée, juste avant le coucher du soleil.** C'est également le moment de la journée où la queue devant les glaciers s'allonge à vue d'œil.



## Artisanat et produits locaux



**Très vigoureux en Italie, le tissu artisanal est particulièrement dense** dans le nord du pays, en particulier en Lombardie, en Émilie-Romagne et en Vénétie.

**Reconnu internationalement, le patrimoine artisanal italien est considérable** et touche à toutes les spécialités. **Travail du cuir, du verre, du bois, des étoffes, principalement de matières premières locales,** créativité débordante mais surtout savoir-faire précieux.

**Tapissiers, ferronniers, potiers, menuisiers, verriers, marbriers, doreurs,** pour ne citer que ceux là, exercent des métiers qui existent depuis que l'homme vit en société, fondés sur des techniques qui se transmettent de génération en génération, ainsi que sur des savoir-faire et une créativité qu'aucune forme d'industrialisation n'a remplacé et ne pourrait remplacer.

**Certains des outils utilisés par les artisans, et parfois des objets créés, ont des formes qui n'ont guère changé depuis des siècles.** Et leurs gestes, qui façonnent et maîtrisent la matière, perpétuent les traditions, la culture et l'art.

**Le développement de l'artisanat à Florence et en Toscane remonte au moyen âge.** Les marchands et artisans y ont déployé pendant un demi-millénaire, du XIe au XVIIe siècle, **des trésors d'énergie et d'ingéniosité.** Groupés en différentes corporations, guildes ou Arti, les artisans acquièrent une réputation d'excellence dans le tissage de la laine, de la soie, dans le travail du cuir, dans celui de la ferronnerie.....



**L'Italie est connue mondialement pour ses vins et grands vins, mais sachez qu'elle développe depuis plusieurs années de très belles bières artisanales.**



**Le cuir italien tire également sa valeur de ses artisans.** L'artisanat italien du cuir s'est répandu dans la société des siècles durant, offrant une valeur inestimable aux techniques employées. Ceci est l'une des raisons pour lesquelles **l'industrie italienne du cuir est l'une des plus prestigieuses au monde** : pour la beauté et la finesse de leurs pièces en cuir, le savoir-faire de leurs artisans au coeur de la Toscane, utilisant des procédés traditionnels.

## Formalités, visa et douanes



**Pour se rendre en Italie, les ressortissants français doivent être en possession d'une carte d'identité ou d'un passeport en cours de validité.** Les mineurs doivent avoir leur propre carte d'identité ou passeport.

Pour les ressortissants étrangers, vous renseigner impérativement auprès du Consulat ou de l'Ambassade d'Italie.



## Argent et coût de la vie



**La monnaie utilisée est l'euro.**

- **Pour un repas complet (entrée, plat, dessert, coperto), prévoir environ 30 €**, mais le plus souvent une entrée et un plat (type secondi) suffisent. Pour le dessert, rien ne vaut une glace prise dans la rue.

- **Ne vous étonnez pas de voir votre addition majorée du traditionnel coperto (couvert ; appliqué dans la majorité des restos).** Il varie entre 2 et 3 €, et peut même atteindre plus de 4 € dans les lieux chics (mais cela signifie qu'il y a une contrepartie : pains maison, beurre aromatisé...) ou très touristiques (et c'est de l'arnaque !). **Ajoutez à cela une bouteille d'eau minérale** (autour de 2 €), et vous comprendrez rapidement pourquoi l'addition grimpe si vite ! **Dans tous les cas, n'oubliez pas de bien vérifier l'addition avant de payer, car parfois certains établissements ont la virgule distraite.**



## Santé et sécurité



**Aucun vaccin n'est obligatoire pour aller en Italie, cependant il est conseillé d'être à jour de ses vaccins préconisés en France. (DTP).**

**Les conditions sanitaires sont similaires à celles que l'on connaît en France.**



**Le conseil OPEN :** Pour un séjour temporaire en Europe, **vous pouvez vous procurer la carte européenne d'assurance maladie.** Il vous suffit d'appeler votre centre de Sécurité sociale (ou de vous connecter à son site Internet <https://www.ameli.fr/>) qui vous l'enverra sous une quinzaine de jours. **Cette carte fonctionne avec tous les pays membres de l'Union européenne. Elle est valable 2 ans, gratuite** et nominative chaque membre de la famille pouvant avoir la sienne.



Comme toutes les villes touristiques, les pickpockets sont présents dans les endroits fréquentés. Ne jamais laisser des objets personnels, bagages et autres sans surveillance. Dans les hôtels les papiers officiels doivent être au coffre, la chambre doit être correctement fermée. Restez vigilants pour éviter la tentation des voleurs.



## Climat, météo et décalage horaire

	janv	fév	mars	avril	mai	juin	juil	août	sept	oct	nov	déc
												
Température mini	1°	2°	6°	9°	14°	18°	20°	20°	16°	12°	7°	3°
Température maxi	7°	9°	14°	17°	23°	28°	30°	30°	25°	20°	13°	8°

Ravenne possède un **climat subtropical humide chaud sans saison sèche**.



**Les mois les plus favorables** au niveau du climat à Ravenne sont de **Avril à Octobre**.

En moyenne, **les mois les plus chauds sont Juillet et Août**.



**Janvier est le mois le plus froid de l'année.**

**Les mois les plus pluvieux sont Mai et Septembre.**

### Électricité, téléphone et internet

**Le courant électrique est de 220 volts, et les prises sont les mêmes qu'en France.**

#### **• Appeler de la France vers l'Italie :**

Code appel international (00) + code pays 39 (pour l'Italie) + indicatif de la ville (Florence : 055, Pise : 050) + numéro du correspondant.

#### **• Appeler d'Italie vers la France :**

Code appel international (00) + code pays (33 pour la France) + n° à 10 chiffres (sans composer le 0)

Pour appeler entre portables français sur place : **+ 33 et n° de portable à 10 chiffres (sans composer le 0).**

**Depuis 2017, un voyageur européen titulaire d'un forfait dans son pays d'origine peut utiliser son téléphone mobile au tarif national dans les 28 pays de l'Union européenne, sans craindre de voir flamber sa facture.** Des plafonds sont néanmoins fixés par les opérateurs pour éviter les excès.

Cet accord avantageux signé entre l'UE et ses opérateurs télécoms **concerne aussi la consommation de données internet 3G ou 4G, dont le volume utilisable sans surcoût** dépend du prix du forfait national (se renseigner). Par ailleurs, si le voyageur réside plusieurs mois en dehors de son pays, des frais peuvent lui être prélevés.

**Dans ces pays donc, plus besoin d'acheter une carte SIM locale pour diminuer ses frais.**

**En Espagne, la plupart des hôtels, des restos, des bars et même certains espaces publics disposent du wifi gratuit.** Mieux que la connexion 3G et 4G qui peut entraîner des frais en usage intensif, le wifi permet aussi de profiter d'un débit parfois supérieur.



## Sources documentaires



### Films :

- Chambre avec vue, de James Ivory, 1986
- Beauté volée, de Bernardo Bertolucci, 1996
- Le patient anglais, d'Anthony Minghella, 1996
- Sandra, de Luchino Visconti, 1965
- Copie conforme, de Abbas Kiarostami, 2010

### Romans :

- Inferno de Dan Brown
- Roméo & Juliette de William Shakespeare
- Le Matériel du Tueur de Gianni Biondolini

### Livres :

- Ravenne Art et Histoire de Bovini Giuseppe

### Guide de voyage:

- Lonely Planet
- Le Routard
- Le petit futé

