

# LA VOCE DI MERCURIO



Bollettino Informativo per i Soci - Anno I - N° 05 - aprile 2012 mail: [lavoicedimercurio@libero.it](mailto:lavoicedimercurio@libero.it)



## *15 aprile 1912 - 15 aprile 2012: Centenario dell'affondamento del Titanic*

*«Nella zona di cui parlo, fin dove riuscivo a vedere, salivano al cielo le grida più atroci mai udite da uomo mortale, se non da chi sopravvisse a quella terribile tragedia. I gemiti e i lamenti dei feriti, le urla di chi era in preda al terrore e lo spaventoso boccheggiare di chi annegava, nessuno di noi lo dimenticherà più fino al giorno della sua morte».*

*testimone oculare Jack Thayer*

PERCHÉ SI FESTEGGIA  
LA PASQUETTA

Pag. 2

MERITOCRAZIA

Pag. 2

PASTICCIANDO

La Pastiera

Pag. 2

MENS SANA IN CORPORE SANO

La bicicletta

Pag. 3

TU RISPARMI, L'AMBIENTE  
CI GUADAGNA

Pag. 3

FACCIAMO RETE

Pro Loco di Toro

Pag. 4

THE SUN

Pag. 4

HISTORIA NUMMORUM MOLISE

La zecca di Phistelia

Pag. 5

IN NOME DEL POPOLO SOVRANO

Pag. 6

IL BUON POLITICO

Pag. 7

QUA' LA ZAMPA

Brik Fracasso

Pag. 8

C'ERA UNA VOLTA TORO

La visita di leva

Pag. 9

MITI E LEGENDE

Pag. 9

REPORTORO

Pag. 10

TORO NEL CUORE

Intervista a: Giovanni Mascia

Pag. 11

# PERCHÉ SI FESTEGGIA LA PASQUETTA

di Marco@

La Pasqua celebra e ricorda il giorno della Risurrezione di Gesù, centro e fulcro di tutta la fede. La sua importanza è tale, tanto che si è pensato di prolungarne la festa al giorno successivo. Questo "secondo giorno" ha preso il nome lunedì dell'Angelo, a causa del Vangelo del giorno, che racconta dell'apparizione dell'Angelo a Maria di Magdala e Salomè alle quali disse: "Non abbiate paura, voi! So che cercate Gesù il crocifisso. Non è qui! È risorto come aveva detto; venite a vedere il luogo dove era deposto" (Mt 28, 5-6), e aggiunse: "Ora andate ad annunciare questa notizia agli Apostoli". Nella riforma liturgica odierna, il Vangelo di Matteo racconta l'incontro delle donne con il Risorto («Ed ecco Gesù venne loro incontro dicendo: "Salute a voi"»); l'incontro con l'Angelo era già avvenuto, prima, al sepolcro vuoto. Per quanto riguarda invece la tradizionale ed italiana gita fuori porta, potrebbe avere una possibile spiegazione nel ricordare l'uscita da Gerusalemme ("fuori porta!") dei due discepoli che andavano a Emmaus.

Questa è la Pasquetta dei giovani toresi lungo la valle del Tappino:



## MERITOCRAZIA



Premio allo studente/studentessa più meritevole

# PASTICCIANDO

La Pastiera

di Incoronata Tromba



### PROCEDIMENTO

**Per la frolla:** disporre la farina a fontana, aggiungere al centro il burro e lavorare con le mani fino a formare un composto sabbioso, riformare la fontane ed aggiungere gli altri ingredienti.

Lavorare poco e velocemente, sino a formare un panetto liscio ed omogeneo. Avvolgerlo nella pellicola e far riposare in frigo per almeno mezz'ora.

**Per la crema pasticcera:** lavorare i tuorli con lo zucchero, aggiungere la farina ed infine il latte tiepido. Mettere il composto in una pentola e cuocere su fiamma bassa. Togliere dal fuoco e far raffreddare.

Foderare 2 o più teglie con la pasta frolla e bucherellare con una forchetta.

**Per la crema al grano:** cuocere a fuoco moderato il grano con il latte, il burro, lo zucchero e la buccia grattugiata del limone. Cuocere fino a quando non si forma la crema.

**Per la crema alla ricotta:** in una ciotola capiente lavorare la ricotta con lo zucchero e i tuorli ed aggiungere l'aroma millefiori.

Unire la crema pasticcera, la crema alla ricotta e la crema al grano. Per ultimo unire gli albumi montati a neve con un cucchiaino di legno per non smontare il composto. Versare il ripieno nelle teglie e decorare con le strisce di pasta frolla. Spennellare le strisce con un uovo sbattuto. Infornare le pastiere nel forno a 180° per un'ora, o sino a che la superficie non risulta ben dorata.

### PASTIERA

Ingredienti per circa 2 pastiere

#### PER LA PASTA FROLLA

- 500 gr di farina
- 250 gr di burro
- 250 gr di zucchero
- 4 uova

- un po' di lievito in polvere

#### PER LA CREMA PASTICCERA

- 3 tuorli
- 4 cucchiaini di zucchero
- 3 cucchiaini di farina
- 500 ml di latte

#### PER LA CREMA AL GRANO

- 500 gr di grano
- 300 ml di latte
- 70 gr di burro

- 200 gr di zucchero

- buccia di un limone grattugiato

#### PER LA CREMA ALLA RICOTTA

- 500 gr di ricotta
- 5 uova
- 350 gr di zucchero
- aroma millefiori

# MENS SANA IN CORPORE SANO: La Bicicletta

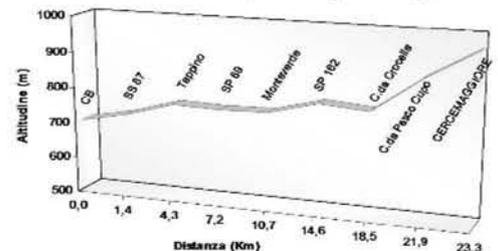


di:  
Antonio D'Elia  
Rossana Palladino

## Molise: Tutto RUOTA attorno a te, itinerari ciclistici-gastronomici

### Campobasso-Cercemaggiore 23,3 Km

Come state? La primavera è finalmente arrivata... e allora che ne dite di pedalare un po'? Stavolta vi porterò a Cercemaggiore, dove saliremo a quota 950 mt. e ammireremo un panorama bellissimo. Bene, se siete pronti, direi di partire, cercando di mettere in pratica gli accorgimenti sull'abbigliamento che vi ho indicato lo scorso mese. Questa volta partiamo da Campobasso-centro (monumento dei caduti) e proseguiamo lungo la vecchia strada dell'ospedale (contrada Tappino). Cerchiamo di andare adagio e di conservare le forze perché il tratto è lungo. Costeggiando il fiume Tappino, potete notare una casa di sabbia rossa, ma fate attenzione alle curve che sono molto pericolose. Ai più esperti consiglio di stringere i rapporti così filerete come treni. A questo punto troviamo un piccolo tratto in salita (come si vede dal grafico), sino ad arrivare alle cosiddette Quattro Strade (quattro vie nove); proseguiamo lungo la S.P. 162 dove avremo un bel tratto in discesa e recupereremo lo sforzo. Ora tocca stringere i denti, allentare i rapporti e andare agili sui pedali, perché la strada si fa in salita; ma ormai siamo quasi giunti al punto di arrivo, dove potremo ammirare un panorama stupendo. Forza, non molliamo! Qui si vede lo spirito di gruppo, dobbiamo arrivare tutti



insieme al nostro traguardo. In lontananza già si nota il campanile... ed ecco Cercemaggiore.

Ora guardate il grafico e vedrete quanta strada abbiamo percorso.

Il nostro itinerario continua con la visita alla chiesa di S. Maria a Monte (risalente al XI-XII sec.), S. Maria della Croce (risalente al XII sec.), e al Santuario di S. Maria della Libera (risalente al XII- XIII sec.) dove è conservata la statua miracolosa della Madonna, ritrovata da un contadino del luogo nel 1412. Prima di riprendere la via del ritorno, ci concediamo una sosta con degustazione di un piatto tipico di Cercemaggiore: il Fallonte.

#### IL FALLONTE

##### INGREDIENTI:

- 4 fette di pancetta stesa
- 4 patate medie
- 1 grossa cipolla
- 4 peperulesse (peperoni rotondi) sottaceto
- peperoncino
- olio d'oliva
- pizza di granone o fette di pane casereccio

##### PREPARAZIONE:

Mettete i peperoni a bagno in acqua fredda, rinnovandola più volte; dopo averli sgocciolati, privateli dei semi e tagliateli a spicchi. Soffriggete la pancetta, aggiungete la cipolla affettata sottile, le patate pelate e tagliate a fette, i peperoni, il sale e il peperoncino e cuocete a calore moderato. Togliete il tutto dalla padella e nel condimento rimasto fate insaporire i pezzi di pizza o le fette di pane che disporrete su un piatto contornati dalle verdure. Servite caldo e buon appetito!



Santuario Madonna della Libera (XII-XIII sec.)

## TU RISPARMI, L'AMBIENTE CI GUADAGNA!

di Simone Cretella

Continuando nel nostro percorso di semplici gesti per ridurre costi ed inquinamento, vi proponiamo altri suggerimenti per diminuire la nostra troppo marcata "impronta ecologica", salvaguardando anche il nostro portafoglio.

- 1) Spegnerne gli apparecchi elettronici invece che lasciarli in Stand-By. Forse non tutti sanno che la modalità "stand by" dei nostri apparecchi produce comunque un consumo, seppur ridotto di corrente elettrica. (La comunità europea ha calcolato nel 2005 gli sprechi dello "stand by" in 47 TWh, come 4 centrali nucleari, e 19 milioni di tonnellate di CO<sub>2</sub> prodotta). Spegnerne tutte le "lucine rosse" può farci risparmiare fino a 70 euro l'anno, evitando l'inutile spreco di energia e le relative emissioni di pericoloso gas serra. Facile e pratica soluzione per evitare il problema può essere l'utilizzo di una "ciabatta" con interruttore.
  - 2) Abbassare le temperature di lavaggio a 40° invece che 60/90°. L'utilizzo dei moderni detersivi (quelli naturali/vegetali sono i più efficaci), una corretta "smacchiatura" ed un giusto ammollo, consente di ottenere bucati ottimali anche a temperature più basse di 60 o 90 gradi che comportano invece un notevole consumo di energia. Ricordandoci anche di fare la lavatrice sempre a pieno carico (vale lo stesso per le lavastoviglie), risparmieremo oltre 50 euro all'anno!
  - 3) Lampadine a basso consumo. Quelle ad incandescenza non dovrebbero più essere commercializzate, ma ancora ne abbiamo tutti in casa. Quelle a basso consumo, che ormai hanno un costo quasi pari a quelle tradizionali, durano almeno 5 volte più e, a parità di luce, consumano almeno 5 volte in meno, consentendo un risparmio di oltre 140 euro all'anno (calcolo per 5 lampadine). Se poi volessimo ambire a risparmi ancora maggiori, potremmo utilizzare la tecnologia a led, in rapida diffusione, che consente risparmi di oltre il 90%!
  - 4) Isolamento dei termosifoni. Non tutti sanno che una buona parte del calore prodotto dai termosifoni viene assorbito dal muro e rilasciato all'esterno delle nostre abitazioni. La semplice applicazione dietro ai nostri caloriferi di uno strato di materiale isolante e riflettente, facilmente reperibili presso ferramenta o brico, riduce notevolmente questa inutile dispersione, consentendo, a parità di confort e calore, risparmi annui di circa 100 euro a famiglia.
  - 5) Frigoriferi ed altri elettrodomestici di classe energetica A++, al posto di quelli un po' troppo vecchioti. Non per seguire mode o cattive abitudini consumistiche, ma in questo caso la sostituzione degli elettrodomestici di vecchia generazione è davvero conveniente, sia per noi che per l'ambiente. Le moderne tecnologie consentono una maggiore efficienza degli apparecchi con risparmi energetici notevoli. Basti pensare, ad esempio, che la sola sostituzione di un frigorifero di almeno dieci anni con uno nuovo (A++) può farci risparmiare almeno 70 euro all'anno, così come per altri apparecchi.
- Comincia oggi stesso a fare qualcosa e scoprirai che si può vivere meglio risparmiando, riducendo sprechi, rifiuti ed inquinamento. L'ambiente ringrazia!!