



Fisiomedica Loretana S.r.l.
ISTITUTO DI RIABILITAZIONE
TORO (CAMPOBASSO)

Via S. Francesco - 86018 TORO (CB) Tel. 0874 462201
Cod. Fisc. e P.Iva 00305180705 Fax 0874 462233

STUDIO DENTISITICO
Dott. Antonio Marino
Dott.ssa Maria Teresa Testa

CAMPOBASSO - Via Papa Giovanni XXIII, 11
Tel. 0874.311838

PANIFICIO
MUCCIGROSSO
Maria Dolores

Toro (CB) - Via Pozzillo, 1 - Tel.

Ban Pizzeria Roma
LISTORTI GRAZIA

TORO (CB) - Via Fontanelle, 77 - Tel. 339.4102891



MOLINO
COFELICE
Amministratore
Cofelice Domenicangelo
337.918831
Via Cavaia, 67 - 86030 MANTICE SCALO (CB)
Tel. 0874.433130 - Fax 0874.433130
www.molino-cofelice.com - e-mail: molino-cofelice@tin.it

Rmobili
amacciato
elettrodomestici - tv - hi fi - telefonia

Via Fiume Poce, 13 - 86010 S. Giovanni la Gorda (CB)
Tel. 0874.461421 - Fax 0874.461429
e-mail: rmobili@amacciato.it
P.IVA 00963110703



FAMOTO
di Fabio Denaro
Scalo Ferroviario, 12/14 - 86100 CAMPOBASSO
Tel. e Fax 0874.90617 - www.famoto.it - info@famoto.it

Goro
Piazza G. Pepe, 3 - Tel. 0874.94256
Campobasso

DI TTA
DI BONÀ ANTONIO
MOVIMENTO TERRA
MANUTENZIONE
EDILE E STRADALE
VERDE PUBBLICO E PRIVATO
C.da Lazzarico snc - 86018 TORO (CB)
Tel. e fax 0874.461590 - 333.8488901 - P. I. 007.3396.070.2

NBHA
molise
Associazione Sportiva Dilettantistica NBHA Molise
c/o Centro Ippico Samarcanda,
Viale della Libertà 86070 Sant'Agapito (IS)
Tel. 338.9016715 - e-mail: nbha.molise@alice.it
C.F.: 90035290940 - P.IVA: 00888520947

LINEA
Blu
CANCELLERIA - TONER - INK JET
Via Pisa, 15/17 - 86100 Campobasso
Tel. 0874.411653 Fax 0874.411653
Partita IVA 00886260702

PhotoGraphie
STUDIO FOTOGRAFICO
c.da Vallone della Taverna, 19 - 86100 Campobasso
mobile (+39) 329.7250100
mobile (+39) 347.4026026
www.photographie.it

ELETTRAUTO
GIARRUSSO & PARZIALE
Tel. 0874.61694
Via Insorti D'Ungheria, 31/A - 86100 Campobasso

Centro Clinico Psicologico GEA
Dott.ssa Maria Concetta Mignogna e Gabriela Di Cesare
Via Genova, 4 - 86100 Campobasso
Tel. 0874.438310
info@geapsicologia.it - www.geapsicologia.it

Rigattiere Roberto
Mobili Antichi - Chinaglierie
Antiquariato - Modernariato
338.3735846
Sgombro appartamenti cantine soffitte garage

I.M.E.
di Iacobucci Mimmo
Via delle Fratte sn
86018 TORO (CB)
Tel. 0874.461925
Fax 0874.462665
Cell. 398.7755636
www.ime-elettronica.it
info@ime-elettronica.it
0874.4648701 - C.F. 00444440701

TORO
Web

TERRE LONGOBARDE
AZIENDA AGRICOLA
Michele Caruso
Via Pezze, 8 - 82030 Torrecuso (BN)
Tel. 0824.872268 - Cell. 339.6611488
E-mail: agricaruso@alice.it
• VINI DOP TABURNO • OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA
• MIELI MONOFLOREALI • ORTO E FRUTTETO CONSERVATIVO

La Cultura ci salverà

LA VOCE DI MERCURIO

Bollettino Informativo per i Soci - Anno I - N° 09 - agosto 2012 www.lavocedimercurio.weebly.com - mail: lavocedimercurio@libero.it



SAN MERCURIO, MARTIRE
Protettore di Toro in Provincia di Campobasso.

NOTE DI STRUMENTI ANTICHI
Pag. 2

MENS SANA IN CORPORE SANO
La Bicicletta
Pag. 3

PASTICCIANDO
Torta paradiso
Pag. 3

FACCIAMO RETE
A.C.O.M.
Pag. 4

I SOGNI SON DESIDERI
Pag. 4

SAN MERCURIO, CHI ERA COSTUI?
Pag. 5-6-7

TAPPINO FRIEND'S
Il Codirosso spazzacamino
Pag. 8

IL GRANDE CUORE DEI CANI
Pag. 8

QUÀ LA ZAMPA
Vittoria, Green Hill è stato chiuso
Pag. 8

SAEPINUM
Pag. 9

SAEPINUM
Articolo Corriere della Sera
Pag. 9

REPORTORO
Non franiamoci addosso
Pag. 10

SALVIAMO IL NOSTRO CONVENTO
SALVIAMO LA NOSTRA STORIA
Pag. 10

TORO NEL CUORE
Intervista a: Carmine Antonio Mazziale
Pag. 11

ASSOCIAZIONE TURISTICA CULTURALE PRO LOCO TORO
E CIRCOLO CULTURALE LA VOCE DI MERCURIO
presentano “NOTE DI STRUMENTI ANTICHI”
i Soci Fondatori

“A Toro dove spesso tutto è divisione siamo felici di iniziare un percorso di condivisione tra di noi” con queste parole Antonio Salvatore Presidente del Circolo culturale La Voce di Mercurio e Francesco Cutrone Presidente dell' Associazione turistica culturale Pro Loco Toro hanno aperto la manifestazione "Note di strumenti antichi" che si è tenuta sabato 4 agosto lungo la scalinata di S. Rocco. L'obiettivo del nostro circolo è quello di dimostrare con le nostre iniziative di voler contribuire ad ampliare le conoscenze delle varie attività culturali: letteraria, artistica, musicale attraverso contatti fra persone, enti ed associazioni. Una proposta sposata dalla Pro Loco che vede nel progetto la possibilità di avviare un rapporto di collaborazione, confrontarsi con una cultura "più giovane" che ama e condivide le nostre stesse tradizioni. Protagonisti di questa caldissima e stellata serata di agosto torese sono stati Tiziano Palladino (mandolino) e Isidoro Nugnes (chitarra) che con il "14StringsDuo" hanno rappresentato un raro esempio di perfetta intesa musicale, di raffinatezza e gusto inestimabili. Sulle note di questi strumenti i toresi hanno potuto rivivere e maggiormente apprezzare uno degli angoli più incantevoli del nostro paese, purtroppo spesso dimenticato.



Toro nel Cuore
Intervista a: Carmine Antonio Mazziale
di Mariantonietta Cofelice



Carmine Antonio Mazziale

Carmine Antonio MAZZIALE è nato a Toro (CB) il 12/04/1960, oggi risiede a Campobasso.
Pittore: Figurativo moderno
Formazione artistica: Autodidatta
Tecniche: Olio e acrilico

Mostre e rassegne d'arte:
- Galleria d'arte comunale di Campobasso
- Galleria d'arte "Tortora", Bari

Partecipazioni:
- Padova, Arte 2001 Padova, ott. 2001
- Bari, Expò arte, marzo 2002.

Critica:
Carmine Antonio Mazziale, artista nato nella provincia di Campobasso nel 1960, scopre l'arte in un percorso da autodidatta scegliendo di utilizzare le tecniche ad olio ed acrilico. Le sue opere esprimono grande capacità tecnica ed evocativa attraverso l'uso di figure moderne e classiche al tempo stesso. Egli però non è mai banale e ripetitivo, ma trasmette emozione e desiderio di meditazione. La sua produzione è ben nota agli addetti ai lavori e trova ampio spazio nelle recensioni della stampa specializzata. Le opere dell'artista molisano si trovano in collezioni private e in musei pubblici di città e comuni di tutt'Italia. Sono stati redatti cataloghi personali e le sue opere sono presenti anche in annuari.



La sera nel borgo

Chi è oggi Antonio Mazziale?

Antonio Mazziale oggi è una persona alla quale viene giornalmente riconosciuto il suo talento artistico da artisti e critici di tutta Italia. Personalmente mi ritengo una persona che coltiva la sua passione sperimentando generi di pittura sempre differenti nel corso degli anni partecipando anche ad estemporanee e mostre.

Quando ha scoperto di possedere questo talento artistico?

Inizialmente all'età di 12 anni, ho cominciato a coltivare la mia passione fin quando amici, parenti e professori mi consigliavano di approfondire questa passione ritenendo che fosse un talento nascosto.

Quale è la sua tecnica pittorica?

All'inizio mi incuriosiva e apprezzavo la tecnica della tempera. Nel corso degli anni ho approfondito le varie tecniche, dall'olio all'acrilico su tela.



Mistero

Spesso nelle sue tele è raffigurato Toro, cosa vuol esprimere e comunicare con questi dipinti?

Intanto Toro è il mio paese nativo ed è qui che ho iniziato ad amare il suo paesaggio e la sua armonia di colori dai quali ho preso spesso ispirazione.

Qual è la gratificazione più grande che ha ricevuto dalla sua terra?

Come ho già detto l'armonia di un paesaggio e la tranquillità di questa terra, ha suscitato in me la voglia di rappresentarlo in un dipinto. Da qui ho cominciato ad approfondire la mia passione.

Se Le chiedessi di dipingere Toro oggi, cosa rappresenterebbe e con quali colori?

Oggi a distanza di anni, raffigurerei ancora il paesaggio impresso dentro di me, usando i colori che per me meglio rappresentano le emozioni che provo pensando a quando ero solo un bambino e iniziavo a dipingere quasi per gioco

REPORTORO

Se vuoi segnalare un problema del tuo paese scrivi a: lavocedimercurio@libero.it

NON “FRANIAMOCI” ADDOSSO

A seguito di numerose segnalazioni pervenuteci, questo mese dobbiamo necessariamente occuparci della viabilità extraurbana di Toro. Nelle fattispecie dobbiamo constatare la pietosa situazione cui versa la strada di collegamento tra c/da Selva e c/da Piana Antonacci, strada che oggi è chiusa al traffico a causa di una frana (Foto 1). Quanti di noi conoscono questa vergognosa realtà? Crediamo in pochi, eppure la realtà è che gli uomini, le donne e soprattutto i bambini residenti in questa contrade, ogni giorno sono costretti a vivere non pochi disagi per spostarsi dai luoghi di residenza per raggiungere luoghi di lavoro e plessi scolastici. Oggi per raggiungere contrada Selva da c/da Piana Antonacci, bisogna necessariamente percorrere la strada (“di Jelsi”) che porta alla fondovalle del Tappino per poi risalire al km 11 della stessa (allo svincolo del “ponte di Toro”). La lunghezza di questa strada alternativa è di circa 7 km, che si traducono in dispendio di carburante e di tempo, di contro, consolidando e riaprendo la strada interrotta la distanza si ridurrebbe a pochi metri. Purtroppo dobbiamo sottolineare che al danno si è aggiunta anche la beffa, in quanto ci è stato riferito che tale disagio si era presentato circa un anno fa, quando vista l'imminente riapertura scolastica, furono eseguiti dei lavori che però a detta di alcuni esperti non eseguiti in maniere efficiente (Foto 2), tant'è che dopo circa una settimana la strada franava nuovamente. La domanda che ci poniamo quasi disorientati è: come è possibile in un periodo attraversato da una devastante crisi economica, sperperare denaro pubblico in lavori assolutamente inefficaci (domanda che gireremmo volentieri agli amministratori locali). Crediamo che i residenti di queste contrade come abbiano gli stessi doveri rispetto all'intera cittadinanza, abbiano gli stessi diritti di ricevere servizi.



Foto 1



Foto 2

SALVIAMO IL NOSTRO CONVENTO, SALVIAMO LA NOSTRA STORIA.

Circolo Culturale “La Voce di Mercurio”



MENS SANA IN CORPORE SANO: La Bicicletta

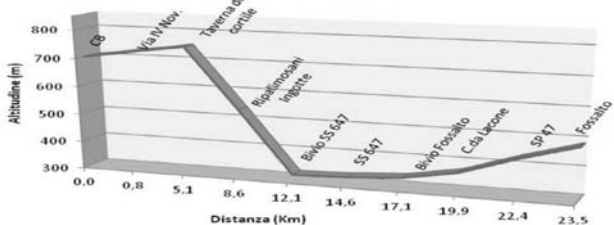


di:
Antonio D'Elia
Rossana Palladino

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

Campobasso - Fossalto 23,5 Km

Ci ritroviamo, dopo la pausa di luglio, per la consueta corsa lungo le strade del Molise. Oggi percorreremo circa 23,5 km, partendo da Campobasso per arrivare a Fossalto. Il percorso avrà sbalzi di quota: passeremo, infatti, da circa 700 m a 300 m, per poi risalire a 500 m, come potete vedere dal grafico. La partenza è prevista in via IV novembre, da qui raggiungeremo la Taverna del cortile e ci immetteremo su Ingotte. Questo primo tratto,



Fossalto - Panorama

tutto in discesa, risulta molto rilassante a livello fisico e consente alle gambe di riposarsi. Ora stringiamo i rapporti e proseguiamo lungo la SS 647 per poi svoltare al bivio per Fossalto.

La strada inizia ora a salire, ma la nostra pedalata sarà sempre fluida e non andremo in affanno.

Percorriamo la SP47 che ci porterà dritti a Fossalto che ci offre un paesaggio molto suggestivo.

Nel paese ci fermeremo per visitare la chiesa di Santa Maria Assunta; al suo interno

possiamo ammirare lo splendido altare barocco in marmo e i dipinti di Paolo Gamba (in particolare il “Sacrificio di Melchisedec” realizzato nell'abside 1758), di Amedeo Trivisonno (realizzati sulla volta) e le statue di Paolo Saverio Di Zinno raffiguranti l'Immacolata e San Rocco.

Pallotte casce e ova

Ingredienti:

- 300g di mollica di pane casereccio raffermo
- 300g di formaggio di mucca stagionato
- 300g di caciocavallo semi-stagionato
- 6 uova
- 1 ciuffo di prezzemolo
- Q.b. olio per friggere
- 1 spicchio di aglio
- 5 cl di olio extra vergine di oliva
- Mezza cipolla
- 400g di passata di pomodoro
- Q.b. farina

Preparazione:

In una ciotola amalgamate la mollica di pane sbriciolato e i formaggi grattugiati; unite le uova battute, un trito di prezzemolo e aglio, un po' di sale e pepe. Con il composto formate delle pallotte più grandi di una noce, infarinatetele e friggetele. Dopo averle fatte asciugare su carta assorbente, insaporitele per alcuni minuti in un sughetto precedentemente preparato facendo appassire dolcemente nell'olio la cipolla affettata e aggiungendo la passata di pomodoro.

PASTICCIANDO

Torta Paradiso con crema al latte

di Incoronata Tromba



PROCEDIMENTO

Separare i tuorli dagli albumi, sbattere i tuorli con lo zucchero, unire il latte e l'olio alternandoli, poi la scorza del limone grattugiata, il succo del limone, la farina setacciata e il lievito. Montare a parte gli albumi con un pizzico di sale e aggiungerli all'impasto. Versare in una tortiera imburrata ed infarinata e cuocere a 160° per 75 minuti circa. Sforare e far raffreddare.

Nel frattempo preparare la crema facendo bollire il latte, spegnere e far intiepidire. Unire la farina, lo zucchero e la vanillina in una ciotola, unire il latte poco alla volta evitando di formare i grumi, porre la crema sul fuoco basso e cuocere. Lasciare raffreddare la crema. Se la crema risultasse troppo densa aggiungere un po' di panna con lo sbattitore per farla ammorbidire e la restante panna a mano mescolando dall'alto verso il basso per evitare che la panna si smonti.

INGREDIENTI:

- 250 gr di zucchero
- 350 gr di farina 00
- 3 uova
- 1 limone
- 1 bustina di lievito per dolci
- 1 bicchiere di latte
- 1 bicchiere di olio di semi
- zucchero a velo q.b.
- un pizzico di sale
- PER LA CREMA:**
- 200 ml di latte
- 50 gr di zucchero
- 20 gr di amido di mais (o farina 00)
- 1 bustina di vanillina
- 250 ml di panna montata