

La Pasquetta



(Foto risalente agli anni ottanta)

La pasquetta si svolge a Toro il 5 gennaio ormai da diversi anni.

Questa manifestazione non ha origini toresi ma proviene dal vicino paese di San Giovanni in Galdo e rappresenta un momento di alta motivazione per i giovani toresi. *La Pasquetta* è un canto “questuante”(andare di porta in porta) eseguito lungo le strade del paese con lo scopo di portare auguri ai presenti. Il gruppo è composto dal coro misto(maschi e femmine) e dai musicisti che suonano strumenti tradizionali tra cui spicca il bufù, l’organetto, la chitarra, la zampogna, la ciaramella, l’ acciarino e lo streclatore.

Il testo è composto da dieci quartine a rima baciata di cui le prime nove raccontano della visita dei Re Magi al Bambino Gesù mentre l’ultima augura ai presenti buona Pasqua (Epifania).

Volendo fare una piccola analisi di stampo musicale, l’introduzione è affidata alla fisarmonica che propone una melodia che diventerà, successivamente, intermezzo tra una strofa e l’altra. La parte cantata è composta da una linea melodica a due voci.

Solitamente la manifestazione non si protrae oltre la mezzanotte ma non succede più da tempo!

Alla fine di ogni canto, la famiglia che ha ricevuto “gli auguri” offre un banchetto con cibi e bevande.

In conclusione, il testo, che riportiamo integralmente, presenta non poche difficoltà d’interpretazione :

1. *La Pasquetta che vuol dire?
Il Signore appariva
appariva ai tre re Magi
e con gente tanti paggi².*

2. *Quando nacque Gesù Cristo
fu da quelli allora visto
un gran lume di una stella
luminosa chiara e bella.*

3. *E fu subito creduto
che il Messia era venuto
col segnal che dava il cielo
pien di lume e senza velo.*

4. *Quei re dell'Oriente
si awiarono allegramente;*

*una stella li guidava
e la strada gl'insegnava.*

5. *Quando furono in certo luogo
si fermò la stella un poco
dove nacque il Redentore
tutto santo e puro amore³.*

6. *Questa santa compagnia
che letizia per la via⁴!
E parlava nel cammino
di Gesù nato Bambino.*

7. *Questa santa radunanza
entrò dentro a quella stanza
vide in braccio di Maria
il promesso gran Messia.*

8. *Videro in esso che adoravano
videro in esso che contemplavano
con profonda riverenza
l'alta sua gran clemenza.*

9. *A quel Dio i cui natali
volle offrire a noi mortali:
essi offrono un gran tesoro
di incenso mirra e oro⁶.*

10. *Buona sera a voi signori
voi che siete dentro e fuori
buona Pasqua a tutti quanti
voi che siete dentro e avanti.*

LA PASQUETTA

canto popolare dell'Epifania di N. S.
(trascrizione e armonizzazione di Vincenzo Mascia)

valzer moderato



Vincenzo Mascia, ciaramella.
Giovanni Tristano (al centro), ciaramella.
Fernando Pietrantuono, zampogna.

Ringraziamo vivamente tutti coloro che lavorano al sito www.toro.molise.it dal quale abbiamo attinto informazioni e foto.

Classe 5^A



COME SI VIVE LA PASQUETTA A TORO



La sera del 5 Gennaio si festeggia la venuta dei Re Magi che portano i doni a Gesù Bambino, con una manifestazione canora chiamata LA PASQUETTA. Questa è una tradizione nata nei nostri paesi; gruppi di ragazzi vanno di casa in casa ad augurare la buona Pasqua a tutti i presenti cantando una canzone tradizionale intitolata, appunto, La Pasquetta.

I gruppi alle otto si incontrano in piazza ed ognuno di loro, a turno, canta la Pasquetta.

Dopo aver cantato, si separano e vanno in giro per il paese e per le contrade.

Quando arrivano davanti ad una casa, e solo dopo aver cantato, il padrone li fa entrare offrendo loro da mangiare e da bere. Due gruppi vengono anche a casa mia e alcune persone fanno i complimenti a mio padre per il presepe che ha realizzato!

A me piace molto la Pasquetta anche se ho vergogna e mi nascondo in cucina: è molto bello ed emozionante sentirli cantare..

Alessia Di Domenico Primaria Toro

ACROSTICO

PORTA
AMICIZIA
SPERANZA
QUALUNQUE
UMORE
E
TANTO
TANTO
AMORE

Nardolillo Pio Francesco

COME HO VISSUTO LA PASQUETTA

La Pasquetta dell'anno scorso è stata molto bella. Io e la mia famiglia abbiamo trascorso la sera della pasquetta a casa di Francesco Fino. Noi abbiamo mangiato e giocato a tombola fino alle 23:00 quando all'improvviso picchiò il primo gruppo di ragazzi. Il gruppo era composto da alcuni ragazzini di 15/20 anni.

Loro suonavano con: 2 bufù, 1 chitarra, 1 organetto, 3 tamburelli e 2-3 paia di nacchere.

I giovani dopo avere suonato e cantato sono venuti dentro casa e si sono dissetati ed hanno mangiato qualcosa.

Quella sera fu bellissima perché, grazie ad alcuni strumenti musicali, mi sono reso conto che la musica trasmette allegria e divertimento.

Pio Francesco NARDOLILLO

LA PASQUETTA

La Pasquetta è un momento di pace e solidarietà, partecipano bimbi e ragazzi di tutte l'età.

Quello che ci trasmettono è amore

che viene direttamente nel nostro cuore.

La Pasquetta è un momento di allegria per tutti.

I ragazzi cantano,

poi gli auguri ti mandano..

Marco di Iorio

LA TRADIZIONALE CENA DELLA VIGILIA DI NATALE "TORESE"

Spaghetti col sugo di alici

Ingredienti per 4 persone:

90 gr di olio extra vergine d'oliva
8 alici sotto sale
Sale q.b.
1 spicchio d'aglio
600/700gr di salsa di pomodoro
300gr di spaghetti

Preparazione:

Lavare, diliscare le alici e tenere da parte. Far rosolare l'aglio e l'olio per qualche minuto, aggiungere una parte delle alici.

Quando le alici si saranno sciolte, aggiungere la salsa di pomodoro e il sale.

Cuocere il sugo per 1 ora e 1/2 circa. A cottura ultimata, aggiungere l'altra parte di alici a piccoli

pezzettini e far cuocere per altri 2-3 minuti. Cuocere gli spaghetti e condire con il sugo.

Pio Francesco Nardolillo

ANGUILLE ARROSTO

Far marinare le anguille per almeno 3/4 ore con un trito di aglio, prezzemolo, rosmarino e qualche foglia di alloro.

Adagiare le anguille sopra una griglia e farle cuocere rigirandole da ogni parte; durante la cottura spennellarle con un po' di vino bianco, aiutandosi con un rametto di rosmarino.

Salare a cottura terminata.

Pio Francesco Nardolillo



MOSTACCIOLI

Ingredienti:

1,350 gr. di farina "00" - 2 uova intere - 400 gr. di zucchero-125 gr. di miele-12 gr. di mo

Niaca-300 gr. di cotognata (o marmellata di albicocche)-un pizzico di sale

100 gr cacao amaro in polvere-un cucchiaino di lievito per dolci

100 gr. di mandorle tostate e macinate-2-3 cucchiaini di liquore Strega-200 gr. di buccia

d'arancia macinata-125 gr. d'acqua calda (per sciogliere l'ammoniaca)

un po' di aroma di cannella, chiodi di garofano, noce moscata

Mescolare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto ben amalgamato ed omogeneo, lasciarlo riposare per un'ora circa in un contenitore ben chiuso. Stendere l'impasto con il mattarello (un centimetro circa) aiutandosi con un po' di farina, tagliare i biscotti con uno stampino a rombo. Cuocere per circa 10 minuti in forno a 160° circa. Ricoprire i mostaccioli con cioccolato fondente sciolto a bagnomaria.