Per la realizzazione di questo "Bollettino Informativo"
si ringraziano *Silvano Geremia* e i seguenti *Soci Sostenitori*

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.

BAR PIZZERIA ROMA
LISTORTI GRAZIA
TORO (CB) - Via Fontanelle, 77 - Tel. 339.4102891

GTM
Sandra Palombo
Mobile 333.38.09.960

COPISTERIA CARMEN'S COPY
di Graziano Maria Carmela
FOTOCOPIE DIGITALI B/N-COLORE
RILEGATURE TESI CUCITE A MANO IN 24 ORE
STAMPE DIGITALI A3+ COLORE XEROX
Via Ungaretti, 25 - Campobasso -
Tel. e Fax 0874.411719
e-mail:carmenscopy@gmail.com

RMobili s.n.c. Ramacciato
elettrodomestici - tv - hi fi - telefonia

MOLINO COFELICE
Amministratore
Cofelice Domenicangelo
337.916831
Via Cerreto, 67 • 86030 MATRICE SCALO (CB)
Tel. 0874.453130 • Fax 0874.453130

SEGIR
Geom. Giovanni Cassetta
Responsabile Commerciale
Cell.: 338.6644016

EMPORIO VERDE
A.L.M. ABIUSO e LEONE

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

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

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

Rudy's
COMPLEANNI - LAUREE
EVENTI - MEETING ROOM
APERICENA
TERRAZZA - PANORAMICA
APERTA 24/24
Via Gazzani, 20 - Campobasso
Tel. 360.731652

I.M.E.
di Iacobucci Mimmo
Via delle Fratte sn
86018 TORO (CB)
Tel. 0874.461925
Fax 0874.462965
Cell. 338 7755636
www.ime-elettronica.it
info@ime-elettronica.it

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

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

TORO Web

PhotoGraphie
STUDIO FOTOGRAFICO
c.da Vallone della Taverna, 18 - 86100 Campobasso
mobile (+39) 320.7210190
mobile (+39) 347.4026026
www.photographie.it

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

La Cultura ci salverà

LA VOCE DI MERCURIO

Bollettino Informativo per i Soci - **Anno I** - N° **03** - **febbraio 2012** *mail: lavocedimercurio@libero.it*

Centro storico (Toro)

ADESSO CI IMITANO ANCHE I GRANDI — Pag. 2
MERITOCRAZIA — Pag. 2
HISTORIA NUMMORUM MOLISE — *La zecca di Venafro* — Pag. 2
MENS SANA IN CORPORE SANO — *La bicicletta* — Pag. 3
RIPARTIAMO DAL CIAMBELLONE — Pag. 3
FACCIAMO RETE — *Associazione Cattolica dei Pensionati Toresi* — Pag. 4
BRAVE RAGAZZINE ALLO SBARAGLIO — Pag. 4
LE MALATTIE SESSUALMENTE TRASMISSIBILI (Prima Parte) — Pag. 5
QUA LA ZAMPA — *Birillo Martino* — Pag. 6
TAPPINO FRIEND'S — *Il Macaone* — Pag. 6
... e la neve scendeva ... — Pag. 6
C'ERA UNA VOLTA TORO — *L'emigrazione dei toresi ...* — Pag. 7
SAPEVATE CHE...? — *Arrivederci professore* — Pag. 8
LA STORIA SIAMO NOI — *Le requisizioni alleate* — Pag. 9
REPORTORO — Pag. 10
TORO NEL CUORE: — *Intervista a: Giuseppe Egizi* — Pag. 11

ADESSO CI IMITANO ANCHE I GRANDI

di *Antonio Salvatore*

L'intervista

Muti: la cultura ci salverà

«Napoli può farcela se ricomincia dalla cultura». Lo dice in un'intervista Riccardo Muti, che stasera sul podio del San Carlo (alle 20,30) dirigerà la «Messa da Requiem» di Giuseppe Verdi.

>Longobardi a pag. 25

Il MATTINO
17 dicembre 2011

La Voce di Mercurio
novembre 2011

La Cultura ci salverà

LA VOCE DI MERCURIO

Bollettino Informativo per i Soci - **Anno I - N° 0 - novembre 2011** mail: lavocedimercurio@libero.it

(chiediamo scusa al Maestro Riccardo Muti, ovviamente la nostra è solo una simpatica goliardata)

MERITOCRAZIA

Premio allo studente/studentessa più meritevole

Quando nel Molise si coniavano monete

Historia nummorum Molise

La zecca di Venafro

di *Paolo Gabriele*

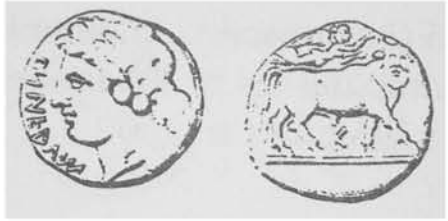
Il territorio venafrano, già abitato sin da poca remota, come attestato da reperti come frecce, pugnali e punteruoli, vede la nascita di un primo nucleo abitativo ad opera della popolazione Sannita dei Pentri verso il V sec. a.C.. L'antico nucleo abitativo di Venafro non coincide con quello attuale, infatti ricerche archeologiche hanno individuato resti di mura megalitiche sul Monte Santa Croce, altura che sovrasta l'attuale città. Conquistata dai Romani durante le Guerre Sannitiche, ne divenne praefactura verso il 290 a.C., l'abitato fu spostato più a valle con maggiore estensione e messo in comunicazione con Isernia, con la Campania e con l'importante Via Latina. Conquistata dal condottiero frentano Mario Egnazio durante la Guerra Sociale, divenne una delle roccaforti degli insorti italici, finita la guerra i Romani di Silla distrussero la città com'era avvenuto per tutte le città che avevano opposto resistenza. Durante i primi anni dell'Impero, dopo essere stata rifondata sotto il dominio di Augusto, divenne Colonia (Colonia Augusta Julia Venafrum). Alla caduta dell'Impero Romano, Venafro fu devastata dai Barbari e con i Longobardi l'abitato si ridimensionò di molto. Si suppone che la produzione monetaria di Venafro possa essere iniziata verso il 270 a.C. con la Prima Guerra Punica, quando la città era dominio romano. La misura ponderale per le monete venafrane sembra essere stato l'Obolo emesso in due varianti. Solo quattro monete, pare, riconducano alla Zecca venafrana, esse sono tutte di tipologia campana ed in bronzo. Numerosi centri campani e sanniti emisero monete con gli stessi disegni ma cambiavano le scritte periferiche in base alla città che le emetteva. Fra gli studiosi prende piede l'ipotesi che vi fosse un'unica zecca, forse napoletana, che emetteva monete e che poi le marcava con il nome della città a cui erano destinate, poiché si è riscontrato che lo stile delle lettere è, in alcune emissioni, uguale, anche se la scritta della città è diversa. La prima tipologia di Obolo venafrano prodotta fu quella recante da un lato un toro androprosopo (corpo di toro e testa umana) con Nike che incorona il toro e dall'altro il volto del dio Apollo inciso di profilo e girato a sinistra. Questa tipologia monetale di tipo campano, utilizzata da varie città limitrofe, fu prodotta in grandi quantità e proprio per questo si desume fosse stata posta in circolazione per finanziare la Prima Guerra Punica. La seconda tipologia di Obolo venafrano, prodotta dopo pochi anni dalla prima, fu quella che presenta da un lato la testa di Atena volta a sinistra che indossa un elmo di tipo corinzio e dall'altro un gallo volto a destra con alle sue spalle una stella ad otto raggi. Il diametro di queste monete è generalmente di 18-19mm. Chi ha catalogato le monete venafrane sostiene di leggervi, nell'Obolo con toro ed Apollo, accanto al volto del dio la scritta in verticale in alfabeto osco (la lingua dei Sanniti e si legge da destra sinistra): MVDFNNE (VENAFRO), mentre per l'Obolo caratterizzato da galletto ed Atena, dinanzi al gallo la scritta verticale in alfabeto osco: FEINNE (VENAFRO). Questi quattro esemplari monetali che si ipotizza siano stati emessi per la città di Venafro si trovano, della tipologia Atena/gallo:

- uno nel museo di Glasgow;
- uno nel museo di Copenhagen;

mentre per la tipologia toro androprosopo/Apollo:

- uno (andato perduto), appartenente alla collezione privata dello studioso di Numismatica Padre Raffaele Garrucci vissuto nel 1800;
- uno presente in altra collezione privata.

Obolo Venafro



Obolo Venafro

Toro nel Cuore

Intervista a: Giuseppe Egizi

di *Antonio Salvatore*

Ten. Col. *Giuseppe Egizi*

Nominato nel 1990 Ufficiale del Corpo di Amministrazione dell'Esercito, dopo l'Accademia di Modena, ricopre vari incarichi in reparti operativi, addestrativi e centrali della Forza Armata. Nel 1995 consegue la laurea in economia e commercio presso l'Univesità "La Sapienza" e nel 2004 quella in Scienze Politiche, indirizzo Scienze Strategiche, presso l'Università Statale di Torino. Impiegato nel Teatro dei Balcani in varie missioni ed in sede stanziale in una base NATO in Italia, nel 2006 transita nel Corpo della Guardia di Finanza.

Cosa fa oggi Giuseppe EGIZI?

Dopo un periodo di tre anni presso il Centro di Aviazione della Guardia di Finanza di Pratica di Mare - Pomezia, quale responsabile del supporto amministrativo-logistico della flotta aerea del Corpo, oggi presta servizio presso il Comando Generale a Roma, dove si occupa della revisione interna amministrativo-contabile e svolge ispezioni periodiche nei Comandi del Corpo dislocati nei capoluoghi di Regione. Vive a Latina, dove si è sposato dodici anni fa con Laura, ed ha una bimba di 10 anni di nome Anna. Durante il weekend approfitta per dedicarsi ad una biciclettata con Anna e contribuisce a varie iniziative benefiche.

Quale sentimento l'ha portata ad indossare la divisa?

Vi ricordate quando bazzicavo sempre intorno alla caserma dei Carabinieri ? L'amore per le "stellette" mi è stato sicuramente trasmesso da mio padre che, come noto, era un appartenente all'Arma dei Carabinieri. Penso di aver sempre avuto, innato, l'intimo desiderio e l'inclinazione ad indossare un uniforme. Ho capito che non si trattava di una giovanile e passeggera aspirazione quando mi sono accorto di avere le capacità e la volontà di superare il duro addestramento e l'impegnativo corso di studi dell'Accademia. Così, guardando sempre indietro, a ciò che avevo via via conquistato, ho trovato e trovo tuttora lo stimolo per affrontare sempre nuove difficoltà e per raggiungere traguardi professionali a volte inaspettati.

Quanto della sua infanzia passata a Toro vive in questa divisa?

I valori della gente semplice ma onesta dei nostri paesi sono i medesimi di chi indossa una divisa. Il rispetto, la solidarietà, l'amicizia disinteressata sono paragonabili ai valori militari del rispetto dell'Autorità, della consapevolezza della propria missione e del leale rapporto di colleganza. Posso certamente affermare che questi capisaldi hanno permeato la mia infanzia a Toro.

Sa, che come appartenente della Guardia di Finanza, oggi è il più alto in grado nella storia di Toro?

Sinceramente non ci avevo pensato. Tuttavia, non posso negare che la cosa mi inorgolisce. Spero inoltre di poter conferire sempre più lustro a Toro e che i toresi mi ricordino sempre come uno di loro.

Tra i ricordi più dolci della sua giovinezza torese, quali conserva con più affetto?

La costante partecipazione alle varie attività dell'associazione parrocchiale, la prima fiamma, le abbuffate con gli amici, le feste patronali, tutti ricordi, sensazioni, profumi - vi assicuro - vivissimi nella mia memoria. Un pensiero ricorrente all'amico del cuore scomparso ... e l'amicizia con l'amico, vicino di casa, che il primo giorno di scuola a Toro (quinta elementare) mi ha mostrato la classe. Gli amici che per lavoro hanno lasciato Toro prima e dopo di me. L'amicone, primo cittadino e fedele compagno di banco del liceo, con il quale abbiamo condiviso mille avventure e difficoltà. Tutte tessere del mosaico della mia fortunata giovinezza...

In questo periodo così difficile soprattutto per le nuove generazioni, cosa consiglia a quei ragazzi che, come Lei tanti anni fa, oggi passeggiano lungo la via del convento?

Potrà sembrare retorico ma: siate voi stessi, non abbiate timore di dimostrarlo, ognuno di noi è unico; cercate di apprezzare sempre ciò che avete realizzato, ma preparatevi ad affrontare le tappe successive; non perdete mai la speranza. Comprendete il senso della vita e cercate di viverla quanto meglio possibile.

Quando rivedremo il Tenente Colonnello Giuseppe EGIZI passeggiare per la via del convento?

Gli impegni di lavoro e familiari, ma anche la discreta distanza, mi hanno tenuto lontano da Toro. Tuttavia, mi ripropongo di trascorrervi qualche giorno in primavera, magari organizzando per tempo una bella rimpatriata con tutti gli amici !

REPORTORO

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

3 FEBBRAIO 2012: DISAGI DI UNA NEVICATA ANNUNCIATA

Malgrado i ripetuti allarmi diramati dalla Protezione civile e dai vari mezzi di informazione circa il previsto arrivo su tutto il territorio nazionale (compreso Molise-Toro) di una ondata di freddo siberiano e di abbondanti precipitazioni di carattere nevoso, dobbiamo registrare, purtroppo, che alle ore 10.00 del 3 febbraio l'intero centro storico di Toro era ancora coperto da una spessa coltre nevosa che superava ben oltre i 30cm di altezza, causando fortissimi disagi a tutti i cittadini ivi residenti. Numerose ed indignate le segnalazioni che ci sono pervenute da parte degli abitanti che hanno subito tali disagi. Assodato che, ogni singolo cittadino per senso civico e dovere morale, deve provvedere alla rimozione della neve nell'area antistante la propria abitazione, riteniamo assolutamente inaccettabile un così evidente disinteresse di quest'area del paese, a tal proposito ci domandiamo il perché della completa assenza in tale zona del passaggio di personale e di mezzi spazzaneve sia nelle ore notturne e ancor più colpevolmente in quelle del primo mattino. Purtroppo non dovremmo essere noi a ricordare alle autorità competenti, che il centro storico è prevalentemente abitato da anziani bisognosi di cure quotidiane e di cittadini che si recano regolarmente a lavoro. E per favore non ci si venga ora a dire che trattasi di un'ondata di maltempo eccezionale, ci sembrerebbe ridicolo ricordare che il territorio torese è da millenni soggetto a forti nevicate durante il periodo invernale, che in passato tra l'altro, sono risultate ben più abbondanti. Imbarazzanti segnalazioni ci sono giunte anche per quanto riguarda il non omogeneo spargimento del sale lungo le strade del paese, sembrerebbe che siano state "dimenticate" alcune abitazioni, ci auguriamo vivamente che sia stata solo una maldestra "dimenticanza". Nel corso della giornata del 5 febbraio è iniziata la rimozione dei cumuli di neve lungo Viale San Francesco, Piazza del Piano,Via Fontanelle.

Alla luce di quanto accaduto e nel credere fermamente nell'eguale dignità di tutti i cittadini di Toro, ci auguriamo in futuro, identica considerazione e rispetto anche nei confronti di quei toresi, "sfortunatamente" non residenti lungo la strada principale del paese.

3 febbraio - ore 10.00 (Centro storico)

3 febbraio - ore 10.00 (Viale San Francesco)

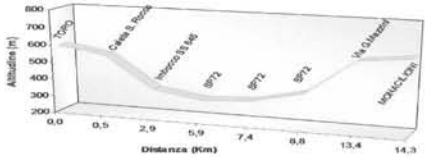
MENS SANA IN CORPORE SANO: La Bicicletta

di: *Antonio D'Elia* *Rossana Palladino*

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

Toro-Monacilioni 14,3 Km

Dopo l'intensa pedalata dello scorso mese prepariamoci a vivere una nuova avventura, questa volta andremo alla scoperta di Monacilioni. Iniziamo subito, partiamo sempre da Piazza del Piano e usciamo dal paese passando da Calata San Rocco, chi mi ha seguito la scorsa volta sa già che la strada è subito in discesa e quindi è necessaria una maggiore concentrazione per ottenere risultati migliori, dosando le forze e avendo un atteggiamento più tecnico; a chi è con noi per la prima volta chiedo di fare attenzione alla strada cercando di sfruttare i rapporti più duri della bici. Continueremo a percorrere la "statale 6645" dove la discesa è sempre a nostro favore, ma attenzione a non esagerare … cercando di superarmi. Giungeremo così sulla "S.P.72", passando da un altitudine di 600m (alla partenza) sino a 300m. Bene, sicuramente siete riposati e avete tanto fiato, ma non sprecatelo perché ora viene il bello, la strada da percorrere sarà dura ma, se seguirete i miei consigli vi porterò tutti in cima. Sulla "S.P.72" passeremo da un' altitudine di 300m sino a circa 400m e da qui si comincia a cambiare assetto sportivo: rendiamo il nostro rapporto più agile in modo da salire senza troppe difficoltà perché non è ancora finita. Arriveremo infatti a oltre 600m sino al centro di Monacilioni, è dura lo so, ma ce la faremo, alzatevi un pò sulla sella per avere più forza. Non mollate! Sento la vostra stanchezza, ma il paese e lì che ci attende, non possiamo fermarci, spingiamo sui pedali… è fatta, sono fiero di voi, invitandovi a guardare il grafico, così potrete raccontare a chi non è ancora dei nostri quanta strada facciamo su due ruote. Adesso però beviamo e rilassiamo le gambe per evitare che si formi acido lattico, passeggiando lungo le strade del paese, che risulta carino è ben tenuto, potremo visitare la Chiesa di S. Maria Assunta (del 1200 con pianta a croce greca che custodisce le reliquie di Santa Benedetta, martirizzata nel 352, il cui corpo fu traslato a Monacilioni nel 1752) e la cappella di S. Reparata risalente alla fine del XVII secolo. Ora, dopo la fatica sostenuta, ci meritiamo una ciambotta calda, preparata secondo la ricetta di Zi' Marianicola.



Ciambotta di Zi' Maianicola

Preparazione:

Soffriggere dolcemente la salsiccia fatta a pezzi con la cipolla tritata, e con le zucchine e i peperoni tagliati a tocchetti. Coperchiare e cuocere per circa 15 minuti, quindi aggiungere la polpa di pomodoro e una spolverata di peperoncino. Quasi a fine cottura versare nella zuppa le uova battute. E' un piatto unico, gustoso e adatto per affrontare i rigori del clima di questi giorni.

Ingredienti:

- 1 cipolla
- 4 zucchine
- 2 peperoni
- salsiccia fresca
- polpa di pomodoro
- 2 uova

Chiesa di Santa Maria Assunta

RIPARTIAMO DAL CIAMBELLONE

di *Simone Cretella*

Viviamo in una società il cui obiettivo, anziché il benessere diffuso e la qualità della vita delle persone, è la crescita infinita della produzione delle merci. E se l'una fosse direttamente proporzionale all'altra, tutto sommato potrebbe anche stare bene a tutti. Il problema, invece, è che non c'è alcun rapporto tra crescita dei consumi e qualità della vita, anzi, spesso, all'aumento di un fattore, ne consegue la diminuzione dell'altro. A questo punto bisogna quindi decidere a quale dei due valori è preferibile dare la priorità. E se l'imperativo dei modelli sociali ed economici a cui i governi occidentali si ispirano continua ad essere la crescita della produzione delle merci, e quindi del PIL, noi cittadini, anziché comportarci da inermi rotelle di un ingranaggio forzato, possiamo cominciare, nel nostro piccolo, ad adottare comportamenti che mettono in primo piano la qualità della nostra vita, sovvertendo il dogma imposto del "produci/consuma/crepa", decidendo di vivere meglio, ma senza far aumentare il PIL e la produzione, circolazione e vendita di merci, il più delle volte perfettamente inutili. Chi va a piedi o in bicicletta, ad esempio, contribuisce alla riduzione del PIL, ma certamente migliora la qualità della vita propria e degli altri, facendo sana attività fisica e non consumando carburante e quindi non inquinando. Diversamente, facendo un incidente, un pieno di carburante, riparando una macchina dal carrozziere o acquistando farmaci, solo per fare alcuni esempi, si contribuisce alla crescita del PIL, per la gioia dei ministri delle finanze, ma non si determina certo un miglioramento della qualità della nostra vita, a dimostrazione che il mito della crescita dei consumi non può reggere ed è in realtà un colossale paradosso. Cosa c'entra quindi il "ciambellone"? Proviamo a fare un confronto, prendendo ad esempio uno dei tantissimi prodotti di consumo che ci propina il mercato: Oggi gli scaffali dei supermercati sono pieni di centinaia di fantasiose merendine industriali, pompate dalla pubblicità, "drogate" di coloranti e conservanti, a base di ingredienti non proprio genuini come ci dice la mammina della pubblicità, per di più fatti a posta per creare dipendenza agli ignari consumatori, magari con la grande raccolta punti o il fantastico concorso del gratta e vinci dove non si vince mai e si perde sempre. Non basta: prodotte a migliaia di chilometri, in pratiche porzioni con doppie e triple confezioni super inquinanti… in pratica 40 grammi di porcherie a caro prezzo, che fanno salire il PIL ma che non fanno certo bene né ai nostri figli, né all'ambiente. Prendiamo invece il vecchio ciambellone della nonna: uova, farina, latte, lievito, olio… ingredienti genuini a chilometri zero, niente inutili imballaggi, pochi minuti di preparazione (certamente meno di quelli necessari per arrivare al supermercato), ma soprattutto la vecchia ricetta della nonna che continua ad essere tramandata, l'odore, il gusto, il fascino di sfornare un prodotto buono, genuino, economico ed ecologico. Non c'è partita: ciambellone batte merendina dieci a zero. Buon appetito a tutti, alla faccia del saccottino!