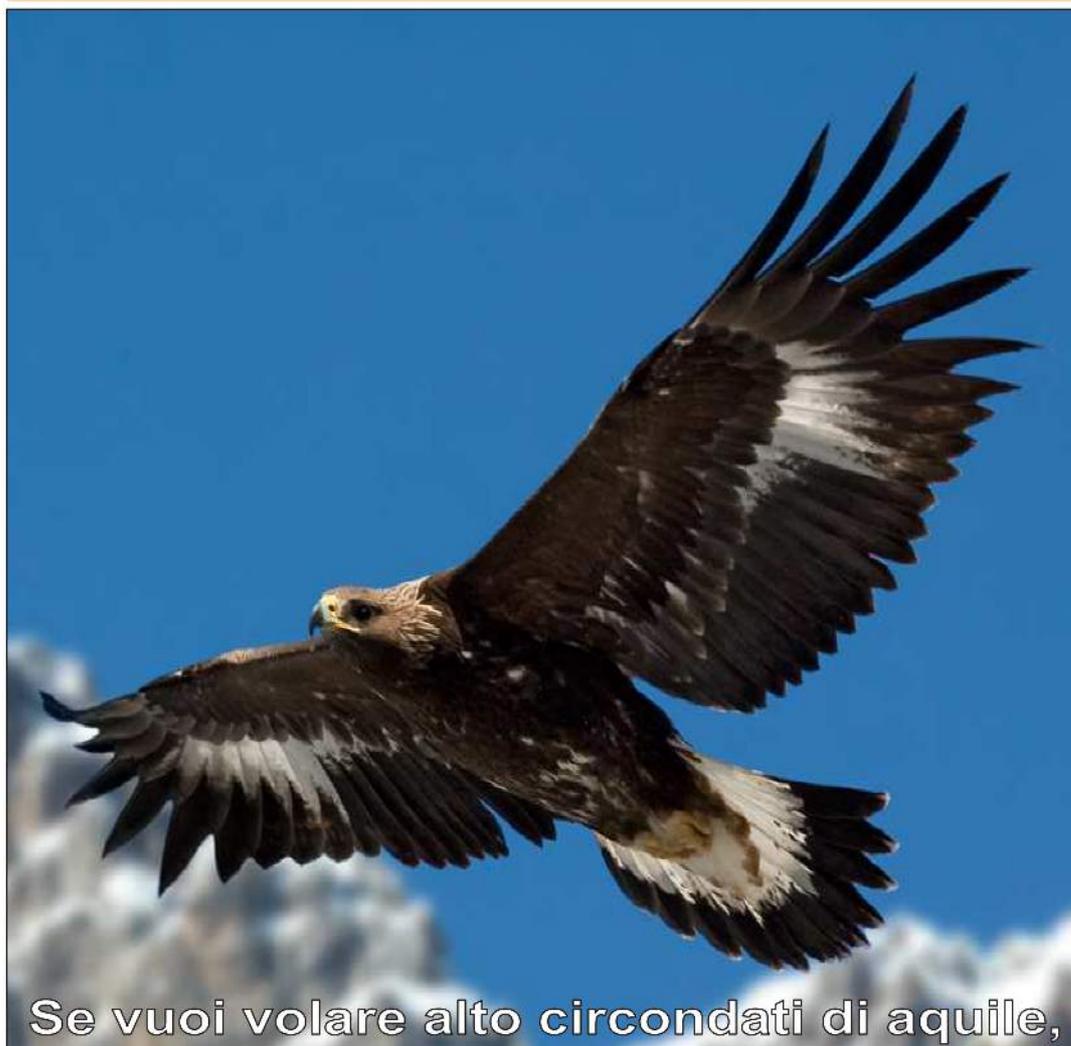


La Cultura ci salverà

LA VOCE DI MERCURIO



Bollettino Informativo per i Soci - Anno I - N° 06 - maggio 2012 www.lavocedimercurio.weebly.com - mail: lavocedimercurio@libero.it



Se vuoi volare alto circondati di aquile,
non di vecchi corvi



LA CATTIVERIA

Pag. 2

MERITOCRAZIA

Pag. 2

LA CRESCITA NON È LA SOLUZIONE,
È IL PROBLEMA

Pag. 2

MENS SANA IN CORPORE SANO

La bicicletta

Pag. 3

PASTICCIANDO

Mud Cake al cioccolato

Pag. 3

THE SUN

Pag. 4

FACCIAMO RETE

Fare Verde

Pag. 4

HISTORIA NUMMORUM MOLISE

La zecca di Phistelia

Pag. 5

METEOROLOGIA

La meteorologia

Pag. 6

ATTENTI AL BUIO

La TV passa al digitale

Pag. 2

IL PRINCIPE

Pag. 7

QUÀ LA ZAMPA

Danza Serpone

Pag. 8

TAPPINO FRIEND'S

Il Balestruccio

Pag. 8

C'ERA UNA VOLTA TORO

Ricordi di un Sindaco

Pag. 9

REPORTORO

Parcheggio selvaggio ...

Pag. 10

TORO NEL CUORE

Intervista a: Aurora Rossodivita

Pag. 11

LA CATTIVERIA

di Marco@

Quante volte vi è capitato nella vostra quotidianità di subire provocazioni, cattiverie, tradimenti di ogni genere, sia da parte di persone che a stento conosciamo, sia nel caso più grave, da parte di parenti o di coloro che consideravamo amici fidati. Dopo l'ennesima esperienza, ho capito che queste persone non amano nessuno, che il loro comportamento è dettato dall'insensibilità, dall'indifferenza. Queste persone hanno lo spirito umano soffocato, il cuore anestetizzato. Dopo anni ho realizzato che in loro è insito un certo desiderio di prevalere sugli altri, ricorrendo ad ogni mezzo, anche a quelli più

vigliacchi e barbari. Lo fanno per sentirsi superiori a noi ... Una superiorità che, naturalmente, è fasulla, frutto di una mente contorta e probabilmente di un cervello non molto più grande del guscio di un pistacchio. Aprendo gli occhi ho smesso di cadere nei loro tranelli, scegliendo di allontanarli, dando loro indifferenza, atteggiamento che li ha feriti e mandati in bestia, sia perché loro non si sentono presi in considerazione, sia perché quel poco che gli resta della loro materia grigia avariata gli fa sorgere un sospetto...che il passo che li separa dalla stupidità non e'poi tanto lontano. Anni di finti rapporti, una farsa, mascherata da perbenismo e da vera amicizia. Ma la vita restituisce sempre ciò che dai, e la loro pena più grande è per me stare lontani dalla luminosità, dal calore umano. La cattiveria è il pane quotidiano di questi uomini avidi e saccenti, ma, presto o tardi essa gli andrà di traverso ... ma nessuno farà loro la manovra di Heimlich per salvarli.

MERITOCRAZIA



Premio allo studente/studentessa più meritevole

LA CRESCITA NON È LA SOLUZIONE, È IL PROBLEMA

di Simone Cretella

I continui appelli al rilancio dell'economia e del mito della "crescita" tentano in maniera maldestra, di mascherare la truffa epocale che il sistema economico imperante, ormai prossimo all'implosione, sta attuando ai danni delle famiglie, ignare vittime di un modello insostenibile che sta andando dritto verso il collasso. Si continua a produrre di tutto, soprattutto il superfluo, per non fermare l'inarrestabile macchina della produzione di merci che però, rispetto al passato, produce sempre di più ma impiega sempre meno lavoratori. Meglio investire per un macchinario che sostituisce 10 operai, piuttosto che pagare 10 salari: ripagata la spesa, ne resta solo il profitto e se i lavoratori non servono più basta precarizzarli, scaricando sulla collettività i costi degli ammortizzatori sociali.

Il modello della crescita e del rilancio dell'economia impongono l'aumento della produzione di merci che però necessita del conseguente aumento della domanda da parte dell'utenza che però a sua volta ha sempre meno potere d'acquisto a causa dei tanti fattori della conclamata crisi. Come un cane che si morde la coda. Ma il sistema non può fermarsi, occorre quindi forzarlo ed incentivare comunque i consumi, ricorrendo al sistema creditizio, vera causa scatenante dell'indebitamento pubblico, sia in macro che in micro economia. E così, se il debito del paese nasce da scelte scellerate ed investimenti biblici per inutili grandi opere, spese militari, costi della politica e della pubblica amministrazione, in casa nostra ci angoscia maggiormente la rata del mutuo o il bollettino della finanziaria per l'auto nuova, per l'ultimo elettrodomestico o per la vacanza da sogno. Poco importa poi se ciò che viene prodotto, pubblicizzato e venduto, in realtà è superfluo e non ci serve; pubblicità, incentivi e rottamazioni varie sono sempre lì pronte a dare il "giusto" consiglio e sostegno alle famiglie, pur di impegnarle a sostenere spese, ovviamente indebitandosi, per avere in casa l'agognato "ultimo modello"; tanto si paga a rate, con buona pace della banca o della finanziaria di turno, sempre pronte ad "assecondare" l'illuso consumatore di merci che, come un novello pinocchio nel paese dei balocchi, spesso ignora a cosa sta andando incontro salvo poi svegliarsi l'indomani con le orecchie d'asino, ovvero con l'esattore di Equitalia, o altro strozzino più o meno legalizzato, sull'uscio di casa. In questa fase cruciale che stiamo vivendo, la storia ci consegna due sole alternative: lasciarsi trasportare impotenti nel vortice dell'economia della crescita e dei consumi infiniti che non può che avere vita breve ed infausto destino, oppure tirarsi fuori dal baratro cercando di perseguire stili di vita e modelli economici alternativi basati su una decrescita felice e consapevole, sull'economia del dono, sulla sobrietà e sul rifiuto del consumismo cieco, sulle relazioni umane e sul rapporto armonico con ambiente e natura. Meglio scegliere oggi che subire domani. A noi la scelta.

MENS SANA IN CORPORE SANO: La Bicicletta



di:
Antonio D'Elia
Rossana Palladino

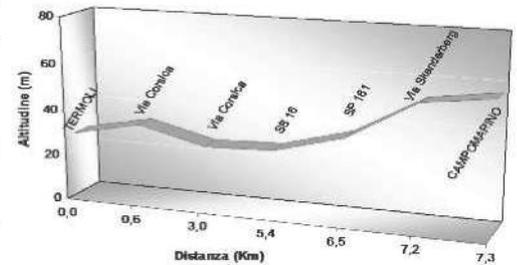
Molise: Tutto RUOTA attorno a te, itinerari ciclistici-gastronomici

Termoli - Campomarino 7,3 Km

Buon giorno a tutti! Questo mese ho pensato: perché non sperimentiamo un itinerario più estivo, facendo una bella pedalata fino al mare? Su, andiamo a Termoli e da lì proseguiremo per Campomarino, dove potremo visitare la chiesa di Santa Maria a Mare costruita nel XIII secolo e restaurata nel XVII, e la interessante cripta dove sono conservati frammenti di affreschi rappresentanti figure di santi. Ma veniamo a noi: partendo da Termoli, percorreremo tutta Via Corsica, passando da una altitudine di 30m a 40m. I rapporti della bici saranno quasi centrali, visto che questo tratto di strada è molto leggero, ma ciò servirà a rilassare le gambe dopo la nostra ultima uscita.

Attraverseremo Via Corsica fino a raggiungere la SS16; la nostra altitudine si sta mantenendo quasi sempre costante e quindi anche i nostri rapporti sulla bici. Da questo punto in poi dovremo fare un po' di attenzione perché la strada va in salita, ma sono sicuro che non avrete alcun problema. L'aria di mare vi fa fatto bene, siamo già in Via Skanderbeg, quasi al centro di Campomarino, senza nessuna fatica. Dopo un giro nel borgo antico, vi consiglio una bella passeggiata sulla splendida spiaggia e una nuotata per ritemperarvi.

Ed ecco la mappa del nostro viaggio, così potrete rendervi meglio conto del percorso. Nel salutarvi, vi rinnovo l'invito a scrivermi per qualsiasi curiosità o suggerimento sulla bici e sui percorsi da intraprendere e vi lascio al consueto appuntamento con la ricetta del mese.



Calamari ripieni

Ingredienti:

- 1 kg. di calamari
- una manciata di mollica di pane casereccio raffermo
- 6 cucchiaini di pecorino grattugiato
- 2 uova
- 2 cucchiaini di mandorle spellate tritate
- uno spicchio di aglio
- prezzemolo, pepe e sale.

Per il condimento:

- mezzo bicchiere di olio di oliva
- uno spicchio di aglio
- un bicchiere di vino bianco
- 600 gr. di passata di pomodoro
- sale

Incorporare alla mollica le uova e il formaggio, un trito di prezzemolo e aglio, le mandorle, il pepe e il sale. Con il composto riempite per tre quarti le sacche dei calamari (in precedenza lavati ed asciugati senza romperli), richiudetele con i tentacoli fermandole con uno stecchino. Fate rosolare nell'olio con l'aglio, bagnando con il vino e infine aggiungete il pomodoro, cuocendo per circa mezz'ora. Serviteli interi o a rondelle, e non dimenticate di togliere gli stecchini!

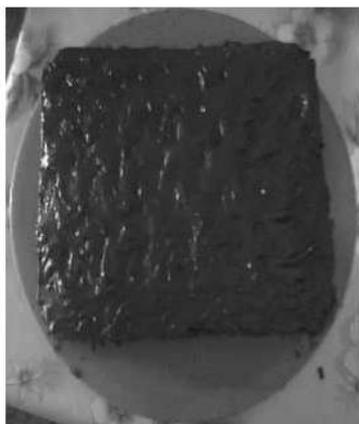


Chiesa di Santa Maria a Mare (XIII sec.)

PASTICCIANDO

Mud cake al cioccolato fondente

di Incoronata Tromba



PROCEDIMENTO

Versare in una pentola il latte, lo zucchero, il burro e il cioccolato a pezzi; porre la pentola sul fuoco e far sciogliere a fiamma bassa fino a quando tutti gli ingredienti si saranno sciolti ed amalgamati tra loro (evitare di far bollire il composto). Spegner il fuoco e lasciar raffreddare. Aggiungere al composto la farina, il cacao e il lievito ed amalgamare bene, per ultimo aggiungere le uova unendole una per volta. Versare il composto in uno stampo imburrato ed infarinato e cuocere nel forno per 1 ora circa a 180°-200°. Fare la prova stecchino per essere sicuri. Lasciare raffreddare e preparare la glassa mettendo a scaldare la panna fino a quando non raggiunge il bollore, spegnere il fuoco ed aggiungere la cioccolato fondente a pezzi e mescolare bene con un cucchiaino fino a quando tutto il cioccolato non si è sciolto. Versare la glassa sulla torta ancora tiepida. Lasciare raffreddare. Si conserva anche in frigo.

INGREDIENTI:

- 200 gr di cioccolato fondente
- 160 gr di burro
- 220 gr di farina
- 2 uova
- 200 gr di zucchero
- 40 gr di cacao amaro
- 250 ml di latte
- 1 bustina di lievito

PER LA GLASSA:

- 100 gr di cioccolato fondente