



I funghi nel piatto

Spaghetтата con funghi misti

Ingredienti e dosi (per 2 persone):

300g di funghi misti freschi e a media maturità;
200g di spaghetti;
2 spicchi d'aglio;
una manciata di prezzemolo tritato;
quattro cucchiaini di olio di oliva;
sale e pepe macinato al momento.

Procedimento:

pulite i funghi molto bene senza lavarli e tagliarli a fettine. In una pentola larga a bordo basso soffriggere, schiacciandoli, gli spicchi d'aglio fino a farli dorare e poi toglieteli; aggiungete i funghi e fateli cuocere a fuoco moderato per 15 minuti. Se i funghi tendono troppo ad asciugare bagnate con della semplice acqua (mai con il brodo!).

A cottura quasi ultimata aggiungete il prezzemolo, un po' di sale e pepe abbondante. A parte fate cuocere gli spaghetti in abbondante acqua salata fino a cottura; scolateli molto bene, versateli nella padella con i funghi e "spadellate" cioè fateli saltare a fuoco vivo con per qualche minuto.

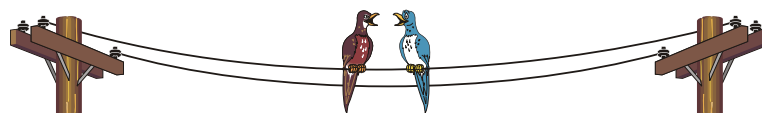
Versate il tutto nel piatto di portata precedentemente scaldato e servite subito. Se vi piace potete aggiungere del parmigiano grattugiato, ma non eccedete nella quantità.

Annotazioni: è un piatto molto semplice e di rapida preparazione. E' importante la scelta delle specie fungine del misto per avere dei buoni risultati.

Il vino è a vostra scelta: noi consigliamo un rosso leggero.
(R.G.)

Lembi di tempo raccolti per strada

I "Lembi di tempo", come l'Autore titola questa serie di scritti, si riferiscono ad esperienze reali, personalmente vissute diversi anni or sono, durante i suoi lunghi viaggi di lavoro. Sono emozioni, messaggi intuitivi, sensazioni tristi o gioiose che percepiva forti e penetranti quando arrivava in luoghi in cui la bellezza della natura era dominante e quando persone e cose erano sensibilmente diverse dall'abituale quotidiano.



LA VETTA PIÙ ALTA

Quando la musica si fonde con
amore nel calore del sole,
diventa culla dell'anima.
Quando da questa energia prende
corpo un'immagine, nasce un
pensiero e mentre il falso muore
si riscopre il vero.
Ora puoi alzare il capo, ora
puoi scambiare il pianto con uno
sguardo al cielo.
Ora la vita diventa un dono
da assaporare ad ogni istante,
ad ogni respiro, giorno dopo giorno,
oltre la soglia di un battito di cuore.
Come la sete che si spegne
sorso dopo sorso, grato all'acqua
chiara della sorgente.

Guido Berti

L'Aquila – Maggio 1987

SILENZIO

*Volevo indicare alla
mia nipotina, lo sfrecciare
delle rondini nel cielo estivo,
ma non ne ho visto nessuno
di quegli eleganti uccelletti
bianchi e neri.*

*Nel cielo torrido, non ho
visto arabeschi, solo il
silenzio impietriva il tramonto.*

*Noi, improvvidi umani,
abbiamo svuotato il cielo
con le nostre esalazioni mortali
ed ora solo il silenzio
minaccioso ci accompagna,
chissà, forse verso
l'oblio della nostra specie.*

Roberto Tamagnini
17-07-2007

Tratta bene gli animali.

Il dolore è dolore. Gli animali sentono dolore.

Noi, come animali umani, ci consideriamo superiori ai non umani, cosicché possiamo infliggere dolori di ogni tipo agli animali per mantenere il nostro stile di vita (per esempio: la ricerca medica e la cosmesi), oppure persino per divertimento (come la caccia e gli sport con gli animali).

Gli animali non umani non possono parlare la nostra lingua, ma il riguardo per i loro sentimenti è fondamentale se vogliamo iniziare a rispettare il mondo Animale non umano.

Gli animali sentono dolore e soffrono se vengono picchiati, drogati, privati di cibo, luce o acqua ed è ora che ci rendiamo conto di questo. La nostra superiorità come specie non è una giustificazione.

Noi non maltrattiamo un bambino di 6 mesi soltanto perché non può parlare, votare, combattere o dimostrare la sua intelligenza, quindi perché dovremmo continuare a trattare male gli animali?