

Società Unione Mutuo Soccorso

– Omaggio a Pietro Franciosi –

Nell'alba che preme
 i cipressi si ergevano scarni e appuntiti
 quasi a interrogare il cielo
 ed investiti da un raggio di sole
 stampavano un brivido sulla terra
 dove in fila pareva che indicassero una via.
 Un uomo, in tempi ormai lontani,
 vide un fiore agitato dal vento
 di una calda estate
 e se ne innamorò.
 Asserragliato in una stanza
 al limite della stanchezza,
 sulla soglia del pensiero
 firmò la nostra intesa
 per un avvenire credibile.
 Egli osservava la piccola gente
 debole e indifesa,
 bisognosa e senza speranza,
 e il suo animo si incendiò:
 preso dalla passione scatenò le loro coscienze,
 e una fiammella in punta di piedi
 salì i gradini di ogni casa
 per tendere una mano.
 In questa epoca incerta ed insicura,
 zeppa di miraggi e di sorprese,
 dove il sapere
 germoglia in ogni stagione,
 il futuro sembra già passato,
 quasi impredicabile, essi stanno lì
 uniti e solidali erogando certezze.
 Ed in questo mare che è la vita,
 sugli eventi che gravano,
 sorgono scommesse su piccoli e grandi ostacoli,
 e noi storditi e sballottati,
 perché spalancare ancora lo sguardo in alto?

Giovanni Baldacci (2003)



I funghi nel piatto

Insalata di riso “mare e monti”

Ingredienti e dosi per 2 persone:

- 100 gr di porcini rossi (*Boletus pinicola*) piccoli, molto giovani e sodi;
- 100 gr di cozze;
- 4 manciate di riso;
- una manciata di gamberetti freschi;
- olio di oliva;
- il succo di mezzo limone;
- sale e pepe macinato al momento.

Procedimento:

pulite i funghi molto bene senza lavarli. Lessate il riso in abbondante acqua salata poi scolatelo e lasciatelo raffreddare. Fate aprire le cozze a fuoco vivo in un tegame con l'aggiunta di poca acqua; estraete i molluschi e metteteli da parte. Lessate i gamberetti in acqua acidulata con alcune gocce di limone poi sgusciateli e fateli raffreddare. Disponete il riso lessato e freddo sul piatto di portata; unite le cozze e i gamberetti; con l'affettatartufi tagliare sottilissimi i funghi e fateli cadere a pioggia sul tutto. Condite con 4 cucchiaini di olio d'oliva, poco sale, pepe, il rimanente succo di limone e mescolare adagio e con cura. Servite subito guarnendo con foglie verdi e spicchi di limone.

Annotazioni: è importante usare, per questo piatto, il porcino rosso (*Boletus pinicola*); il suo sapore infatti si sposa bene con quello dei crostacei e molluschi.

Il vino bianco secco è, ovviamente, d'obbligo.

R.G.



Telefonia Mobile
Sammarinese

Liberi di comunicare.

Via Ventotto Luglio, 148 47893 Borgo Maggiore (RSM)

Tel 0549 980222 Fax 0549 980044 www.tms.sm • info@tms.sm