

ANGOLO POETICO.

Sulle ali di un sogno

di Italo Intino

E' primavera.
 Disteso su un prato sento il profumo dei fiori
 che mossi da una lieve brezza mi accarezzano il viso.
 Il sole mi riscalda la pelle e penetra nel cuore,
 il cielo ha un colore più intenso del mare.
 I cinguettii delle rondini,
 adagiate sui rami degli alberi,
 mostrano la loro felicità.
 Chiudo gli occhi
 e mi lascio guidare
 dalle ali di un vento silenzioso e soave,
 capace di farmi volare
 come un aquilone colorato
 danzante leggero nel cielo.
 Vivo in un mondo meraviglioso dove regna la pace:
 popolato da una sola razza (l'umanità),
 un solo valore (la solidarietà),
 un solo sentimento (l'amore).
 Ho la certezza di un futuro migliore.
 Riapro gli occhi e di colpo mi ritrovo in questo mondo:
 di falsi ideali,
 dal presente incerto,
 con poche speranze nel futuro.
 Richiudo gli occhi e continuo a sognare.

A TAVOLA.

UN PRANZO DOMENICALE AL PORTO FLUVIALE

La cartellonista lungo via Ettore Rolli rende l'idea e stuzzica il palato. A piazzale della Radio si svolta a destra. Oltrepassato il ponte di ferro si giunge al Porto Fluviale: un (ex) capannone industriale di 900 mq completamente riadattato a ristorante. Un puzzle che comprende trattoria, pizzeria, banco, salotto. Gli interni sono comodi ed accoglienti. Forno a legna e banco del pizzaiolo sono disposti al centro della sala. Il pranzo della domenica può essere alla carta o al buffet. A scelta del cliente. La seconda opzione al costo di 15 euro cadauno comprende primi piatti, secondi piatti di pesce e/o carne, antipasti di verdure, dolci prodotti dal laboratorio interno. Il prezzo finale comprende anche acqua (naturale e/o frizzante) a km 0 ed una croccante focaccina. La missione di Porto Fluviale è ridisegnare un bacino capace di ricercare ed accogliere la ricchezza dei prodotti del territorio senza però trascurare la socialità che ruota accanto al cibo. **Il Salotto:** un luogo da personalizzare, immaginato e realizzato

dinamico ed elastico. Il cliente decide come viverlo, se per i momenti di relax o per le necessità di un incontro di lavoro. Colazioni, cene, degustazioni, riunioni. Non solo. Si può scegliere se far cucinare lo chef di Porto Fluviale oppure far da sé: il salotto infatti ha a disposizione una squadra di professionisti pronti ad organizzare una formula disegnata sulle vostre esigenze. **Il Banco:** vera e propria anima del locale, aperto dalle 10.00 del mattino fino a tarda notte. Lungo i suoi 13 metri si può scegliere se prendere un caffè, fermarsi per un aperitivo o sorseggiare un cocktail. A disposizione anche birre artigianali e la carta dei vini, giocata su oltre 100 etichette di provenienza italiana ed internazionale. Ma il banco è anche cibo, per l'esattezza i cicchetti, che escono dalla cucina e dalla gastronomia. E poi il ring per lo street food, accessibile dall'interno o direttamente dalla strada. Da qui vengono serviti i grandi classici della cucina veloce nostrana e quelli che connotano i sapori di altri Paesi. **La**

Note Biografiche.

Italo Intino è nato a Roma il 19 marzo 1949. Presidente dell'associazione culturale e sociale "Centro Studi Organizzativi del Prenestino" (via A. Dulceri n. 140 - Roma) scrive racconti e poesie. E' stato nominato "Ufficiale della Repubblica" all'età di 36 anni e "Cavaliere della Repubblica" all'età di 41 anni.



Figura 1.

Via del Porto Fluviale, 22 - Roma

06 574 3199

<http://www.portofluviale.com/>

trattoria: Porto Fluviale ha scelto di cucinare per i suoi clienti le ricette del territorio, privilegiando i prodotti mediterranei e una costante ricerca sulle tecniche di preparazione. I fornitori non arrivano da molto lontano ed ogni giorno si scelgono i prodotti pezzo per pezzo. In trattoria viene assecondata la fame del cliente: tanta, media, poco. Si può trovare soddisfazione con le diverse porzioni disponibili (normale, mezza e cicchetto) tutte preparate con la stessa passione. **La pizzeria:** farine biologiche macinate a pietra e una lievitazione di oltre 72 ore per l'impasto: la pizza, al Porto Fluviale, si fa così. Sceglie il cliente: romana, bassa e croccante, o napoletana, col "cornicione" morbido. Oltre alla pizza non mancano fritti, carne e verdura grigliata, gastronomia e dolci. Parola d'ordine: attenzione alla qualità delle materie prime, alla stagionalità dei prodotti e alle cotture. "Porto Fluviale: l'imbarazzo è nella scelta", come recita il suo stesso slogan.