

IERI

OGGI

DOMANI

Mensile a cura degli ospiti e del personale della casa albergo

Sommario

<i>Un ricordo di Osiride</i>	1
<i>Due mesi di coccole...</i>	1
<i>Diario del mese</i>	2
<i>Congratulazioni</i>	2
<i>Nuove dotazioni</i>	4

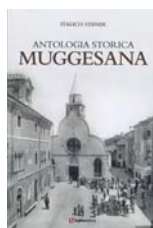
Rubriche

<i>Barzelletta del mese</i>	2
<i>Melodie della Memoria</i>	3
<i>I festeggiati di febbraio</i>	3
<i>L'angolo di Vinicius</i>	4
<i>C'è posta per noi</i>	4

Un ricordo di Osiride

Febbraio per noi è un mese significativo: l'11 febbraio 1893 è infatti la data di nascita del nostro fondatore Osiride Brovedani e non potevamo non ricordarlo in questo nostro giornalino, ancor di più considerando che sono passati pochi giorni dalla Giornata della Memoria che inevitabilmente porta i nostri pensieri alla sua dolorosa odissea personale, vissuta tra i campi di concentramento da Buchenwald a Belsen.

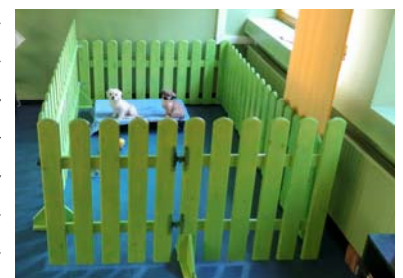
A Brovedani e alla nostra Fondazione è dedicato anche un capitolo della nuova pubblicazione



“Antologia storica Muggesana” scritto dal nostro storico ex Consigliere dott. Italo Stener. Nel volume ricorda come Muggia era stata inizialmente individuata come sede del nostro complesso, poi realizzato a Gradisca d'Isonzo.

*Due mesi di coccole, sorrisi, pappe e bisognini*

Sono già passati due mesi da quando, sulle note del “Dadaumpa”, abbiamo conosciuto i nostri nuovi e numerosi padroni. In salone la compagnia non manca mai e più di qualcuno ci dedica molto tempo e tante attenzioni. Siamo ancora piccoline e diamo abbastanza da fare: mangiamo ancora ben quattro volte al giorno e per fortuna nessuno dimentica mai la nostra pappa; non siamo ancora bravissime con i bisognini, spesso, forse per dispetto, la facciamo appena rientrate dalle corse in giardino o in terrazza, qualcuno ci sgrida ma non è arrabbiato per davvero! Abbiamo imparato a fare le feste sempre a tutti e rubiamo molti sorrisi ai nostri nuovi amici quando ci rincorriamo nel salone per prenderci la coda sbattendo la testolina sui mobiletti che delineano il nostro ideale circuito. Grazie ad un ospite, abbiamo anche una nuova cuccia con uno steccato tutto verde, quasi fluorescente, che ben si mimetizza nel salone. Qui dentro siamo tranquille e sappiamo che, anche quando dormiamo vicine e abbracciate, più di qualcuno ci osserva col sorriso.



Alice ed Hellen

Diario del mese di gennaio



Gorizia provincia | 25

Anziani in festa alla Casa albergo Bovedani di Gradisca

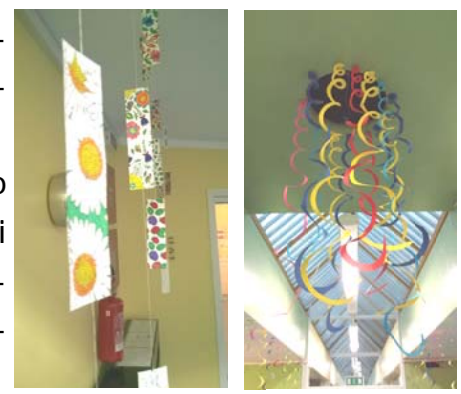
Una Comunità particolarmente numerosa, anche quest'anno, ha partecipato alla Festa di Natale nella Casa albergo Bovedani di Gradisca. I festeggiamenti sono iniziati nella serata di venerdì 18 dicembre con l'esibizione del Coro composto da una ventina di ospiti che, intonando brani natalizi, ha intrattenuto i tanti familiari e amici presenti. Al termine dello spettacolo, serviti nel salone centrale, dinanzi al nuovissimo Presagio, con la griglia e le stuoiette realizzate rigorosamente a mano da uno degli ospiti, in presenza del presidente Raffaele De Risi e dei consiglieri Brunetti e Marzina, è stato inaugurato il Mercatino Solidale. Quest'anno l'intero ricavato sarà devoluto a "Cassimira, la casa dell'accoglienza", associazione mensile che accoglie donne e ragazze con handicap in situazioni di difficoltà. La serata è proseguita con il tradizionale cenone di Natale al quale erano invitati anche tutti i dipendenti della Fondazione. La serata è terminata con il tradizionale brindisi. Quest'anno Babbo Natale aveva anticipato il suo cammino passando alcuni giorni prima e parlando con un'aria sorpresa per tutti inaspettata: Alice ed Helmi, due cuquinelle che non hanno avuto di difficoltà a trovare chi da loro non affetto e cura.

L'inizio del mese di gennaio si è caratterizzato per le ultime iniziative legate alle feste natalizie, delle quali hanno parlato anche i quotidiani locali. Particolarmente apprezzata è stata l'esibizione del Coro "Monte Sabotino" che nei primi canti ha riportato l'atmosfera del Natale nel nostro salone gremito di persone, per poi proporre i canti alpini tipici del loro repertorio. Nel frattempo gli addobbi natalizi hanno lasciato spazio ai festo-

In centinaia alla festa al Bovedani

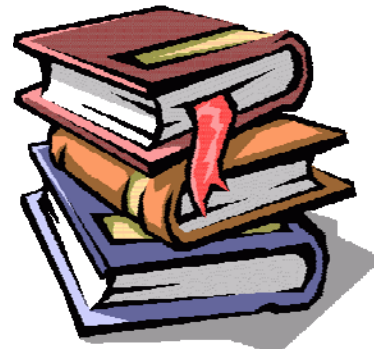
GRADISCA

Una Comunità particolarmente numerosa, anche quest'anno, ha partecipato alla Festa di Natale nella Casa albergo Bovedani di Gradisca. I festeggiamenti sono iniziati nella serata di venerdì 18 dicembre con l'esibizione del Coro composto da una ventina di ospiti che, intonando brani natalizi, ha intrattenuto i tanti familiari e amici presenti. Al termine dello spettacolo, serviti nel salone centrale, dinanzi al nuovissimo Presagio, con la griglia e le stuoiette realizzate rigorosamente a mano da uno degli ospiti, in presenza del presidente Raffaele De Risi e dei consiglieri Brunetti e Marzina, è stato inaugurato il Mercatino Solidale. Quest'anno l'intero ricavato sarà devoluto a "Cassimira, la casa dell'accoglienza", associazione mensile che accoglie donne e ragazze con handicap in situazioni di difficoltà. La serata è proseguita con il tradizionale cenone di Natale al quale erano invitati anche tutti i dipendenti della Fondazione. La serata è terminata con il tradizionale brindisi. Quest'anno Babbo Natale aveva anticipato il suo cammino passando alcuni giorni prima e parlando con un'aria sorpresa per tutti inaspettata: Alice ed Helmi, due cuquinelle che non hanno avuto di difficoltà a trovare chi da loro non affetto e cura.



ni ed alle decorazioni carnevalesche, come sempre realizzati dai nostri ospiti. Il programma delle feste di Carnevale in Casa Albergo prevede due appuntamenti in musica nelle giornate di giovedì e martedì grasso, con i tradizionali crostoli e frittelle! In quelle occasioni si sveleranno i costumi in maschera, in fase di preparazione.

Congratulazioni



Greta, la nostra Coordinatrice, arrivata agli "anta" ci ha riservato un sorpresa ed è così che, dopo aver ripreso in mano i libri di psicologia, ha superato l'Esame di Stato conseguendo l'abilitazione alla professione. Congratulazioni alla neo Psicologa da parte di tutta la nostra Comunità!



La barzelletta del mese



IL GRILLO
 Un grillo incontra un suo amico e lo vede triste. «Come mai quella faccia» gli domanda, l'altro risponde: «Avevo un appuntamento»
 «È andato male?» ribatte il primo. «No, è saltato!» risponde il grillo sconsolato.
 Rita Addimanda

...ED UN INDOVINELLO
 Vola senza ali, becca senza becco...cosa è?
 La risposta nel prossimo giornalino

Isabella Piani



Melodie della Memoria

IN AFRICA: DUE SETTIMANE NELLA REPUBBLICA DEMOCRATICA DEL CONGO PER CONOSCERE UNA RAGAZZA

di Augusto De Nadai



Era il luglio del 1990 quando presi un aereo da Venezia fino a Roma per poi ripartire alla volta di Kinshasa (Congo), dove avrei conosciuto una ragazza.

Dopo un lungo viaggio di quasi sette ore, alle 9:00 del mattino toccai per la prima volta in vita mia il suolo africano.

Non feci nemmeno in tempo ad entrare in aeroporto che un folto gruppo di ragazzi di colore mi circondò chiedendomi le cose più disparate: chi voleva il mio passaporto, chi pulirmi le scarpe, chi portarmi le valigie e, nel mezzo di questo parapiglia, riconobbi, dietro il vetro che dava sulla strada, la persona che era venuta a prendermi. Facendomi largo tra questi ragazzi, riuscii finalmente a raggiungerla.

Salimmo sull'auto e ci recammo in città a cambiare i soldi. Avevo già cambiato in Italia le lire in dollari, ma decisi comunque di cambiare i dollari nella loro moneta locale: lo zaire. Finalmente, dopo un paio d'ore, arrivai in albergo dove, nemmeno il tempo di dire buongiorno, mi chiesero subito 500 zaire di cauzione. Il mio amico Bonico mi lasciò in hotel e mi venne a riprendere alla sera verso le 19 per portarmi a cena a casa sua dove finalmente mi avrebbe fatto conoscere la ragazza. Arrivati a casa sua rimasi estasiato dalla sua bellezza e la serata trascorse splendidamente anche se per farmi capire da lei dovevo confidare sulla traduzione del mio amico. A fine serata la ragazza mi fece capire che aveva bisogno di qualche ora per decidere se ripartire con me alla volta dell'Italia. L'indomani Bonico ripassò a prendermi in hotel e per tornare a casa sua a scoprire la risposta della ragazza che avevo atteso per l'intera notte. Janine, questo è il suo nome, mi disse di sì: sarebbe venuta in Italia con me.

Dopo questo incontro non vidi Janine per un paio di giorni, in quanto avevo degli impegni di lavoro.

Devo dire che la nostra differenza di età era importante, circa 24 anni ed i suoi parenti, anche allora, si chiedevano quale sarebbe stato il prosieguo della nostra storia e se avessimo avuto la possibilità di avere dei figli. Decisero allora di organizzare una cena "romantica" per me e Janine che si protrasse fino a tarda ora e pertanto venni ospitato per la notte.

Nella giornata successiva Janine mi portò da uno zio per avere la sua benedizione alla nostra unione. Lo zio davanti a me le chiese per l'ennesima volta se fosse sicura della scelta e lei non esitò nella risposta: "WE" cioè "SI".

Passarono altri tre giorni e finalmente riuscii a sposare Janine. Al rito celebrativo seguì un banchetto con pranzo insieme a tutti i parenti ed amici della sposa.

La mia vacanza proseguì bella e spensierata e, venuto il momento di rientrare in Patria, non fui più da solo a fare il viaggio. Janine era con me e sei anni più tardi nacque nostra figlia Ketty.



I festeggiati di febbraio (...visibili)



- | | | |
|-----------------------|------------------------|----------------------|
| 1 Massimo S. | 5 Silvana S. | 6 Mirella V. |
| 8 Nives G. | 9 Enzo V. | 18 Oriana B. |
| 20 Domenico D. | 22 Giancarlo Z. | 29 Augusto D. |



L'angolo dello staff dello chef Vinicius

dal menù del...data a sorpresa

Ingredienti per 8 persone:

1,5 kg di arista di maiale
80 gr di capperi salati
30gr di mandorle a fette
1 bicchierino di marsala secco
5 uova
1 bicchiere di latte
50 gr di parmigiano grattugiato
1 mazzetto di basilico
Brodo vegetale
Olio extravergine di oliva
Sale e pepe in grani q.b.

n.d.r.: potrebbero mancare degli ingredienti coperti da segreto culinario.

ROTOLO DI ARISTA CON CAPPERI E MANDORLE AL MARSALA

Aprite l'arista a libro e battetela ricavando un rettangolo. Salate e pepate. In una ciotola, sbattete le uova, il latte, il parmigiano, il basilico tritato, i capperi lavati e tritati e le mandorle. Aggiungete una macinata di pepe e versate il composto in una padella unta d'olio e preriscaldato. Cuocete la frittata da un lato, quindi giratela cercando di mantenere un lato meno cotto. Sistemate la frittata sull'arista dal lato meno cotto, arrotolate e legate l'arrosto. Mettete l'arrosto in una teglia con qualche cucchiaio d'olio e cuocete in forno a 200 gradi per 10-15 minuti, poi a 180 per un'ora. Togliete l'arrosto dal fondo di cottura e lasciatelo riposare coperto. Versate nella teglia il brodo e il marsala. Mettete la teglia sul fuoco e fate restringere il sugo a fuoco medio. Tagliate l'arrosto, irroratelo col sugo e servite.

BUON APPETITO!!

a cura di J.S.

Nuove dotazioni in Casa Albergo

Nell'ottica di migliorare sempre il servizio offerto, da pochi giorni abbiamo integrato la dotazione di montascale nelle nostre villette, rendendo quindi disponibile questa attrezzatura di supporto e di superamento delle barriere architettoniche ad ulteriori due nuclei abitativi.



C'è posta per noi



Cartoline da
PIANCAVALLO
PISA
KÖTSCHACH - MAUTHEN
PIAZZA ARMERINA



Direzione, redazione, testi, foto, grafica e stampa realizzati dagli ospiti e dal personale della Fondazione.