



IERI

OGGI

DOMANI

Mensile a cura degli ospiti e del personale della casa albergo

Sommario

Un contributo per...	1
Parlano di noi...	1
Diario del mese di agosto	2
Buon compleanno Ada	2
Il mistero del "toc toc toc"	2

Rubriche

Benvenuta tra noi a...	1
Barzelletta del mese	2
Melodie della Memoria	3
L'angolo di Vinicius	4
I festeggiati di settembre	4
C'è posta per noi	4



*Benvenuta
tra noi a ...*



Loredana

Un contributo per il Centro Italia

Solidali con la popolazione colpita dal terremoto del Centro Italia ed in particolare le cittadine di Amatrice, Accumoli e Arquata del Tronto la nostra Fondazione ha ritenuto di apportare un contributo alla raccolta fondi del Dipartimento della Protezione Civile "Emergenza terremoto Centro Italia".

Inoltre, grazie al coinvolgimento dello staff della nostra cucina, abbiamo aderito a modo nostro all'iniziativa promossa già da tanti ristoranti italiani e non solo. E così i bucatini all'amatriciana nel menù di mercoledì 31 agosto sono diventati occasione per organizzare una piccola raccolta fondi nella nostra Comunità. Ci auguriamo che la ricostruzione prosegua in modo efficiente e che la popolazione colpita possa ritornare quanto prima ad una quotidianità più serena.



Parlano di noi...

Noi ci eravamo già soffermati sul Campus in inglese organizzato dall'Associazione di genitori Cocus negli spazi del nostro Parco dell'Amicizia, ora a darne risalto sono stati anche i quotidiani locali.

Il nostro Presidente è entusiasta di questo "sistema" per insegnare l'inglese ai bambini sia pure giocando e auspica che, quanto meno in Regione, ci siano altre realtà che seguano il nostro esempio di questa divertente esperienza ludico-didattica.



Diario del mese di agosto

Il mese di agosto è stato scandito da splendide giornate di sole e continuano per i nostri ospiti le giornate all'aria aperta nel nostro grande giardino. Molto apprezzate le pesche raccolte dai nostri ancora giovani alberi; ora è la volta del nostro piccolo vigneto, che forma una graziosa pergola all'interno dell'Orto dei Miracoli pronto al tempo della vendemmia. Come ormai nostra tradizione, la giornata di Ferragosto è stata scandita dal Tombolone in salone centrale e dall'abbuffata di anguria in compagnia. Si ripetono gli appuntamenti con la griglia che vede all'opera un nutrito gruppetto di nostri ospiti, che già dalla prima mattina animano l'area del barbecue. Ormai sono organizzatissimi e all'ora della merenda di metà mattino sono in tanti ad andare a trovarli per quattro chiacchiere e sapendo di trovare qualche stuzzichino appena grigliato. Numerosi sono stati inoltre gli "sportivi" che si sono riuniti in sala TV, per godersi le Olimpiadi di Rio de Janeiro, in particolare quando a gareggiare erano i nostri atleti.



Buon compleanno Ada!

Lo scorso 20 agosto la signora Ada ha festeggiato con tutta la nostra Comunità il traguardo dei suoi 90 anni. Compleanni così importanti meritano uno spazio speciale su questo Giornalino! Ancora tantissimi auguri da parte di tutti noi!



Il mistero del "toc toc toc"



Qui in Casa Albergo, si sa, a carte giocano in molti. Da qualche tempo gira la voce che al tavolo di tre signore ospiti ce ne sia una con una strana dote, quasi magica a quanto pare. Da varie indiscrezioni sembra che durante le sfide a Scala 40, ad un certo punto della partita, basta un semplice "toc toc toc" sul mazzo al centro del tavolo per pescare puntualmente la carta per chiudere e lasciare le compagne di gioco con le 13 carte in mano! Al momento non si parla di imbrogli ma di mistero, quello sì!



La barzelletta del mese



DAL DOTTORE

«Dottore dottore, credo di essere un cane...». «Si stenda sul lettino...» risponde il dottore.

«Oh! Grazie! A casa non mi fanno mai salire sul divano!»



Melodie della Memoria

La mia storia

di Gianluigi Baldini



Era la Seconda Guerra Mondiale. Papà in Russia e noi, ciò che restava della famiglia, cacciati da Merano. Arrivati a Venezia andiamo ad abitare nella grande casa dei nonni materni.

Non ho mai capito o voluto sapere, fintanto che i miei erano in vita in che anno questo avvenne e così ora non lo so e non so nemmeno con una certa approssimazione quando e come mio padre, Antonio, sia riuscito a far ritorno in Patria dalla sponda del Don.

Ricordo le finestre con i vetri coperti da fogli di carta blu scuro per via dell'oscuramento, le paure per i bombardamenti su Porto Marghera a cui eravamo abbastanza vicini, il rumore della contraerea, le mitragliate e quant'altro. Mi accompagnavo al vicino asilo gestito dalle Suore. Probabilmente a causa dei metodi e sistemi diversi da quelli adottati a Merano e ai quali mi ero abituato, in questo asilo mi trovavo malissimo: per me era una continua sgradevole sofferenza. Ricordo bene che ero spesso in "castigo" e dovevo scontare la pena in piedi, fermo in un angolo del grande salone dove si stava la maggior parte della giornata. Mi è stato detto che in quell'angolo, forse perché mi sentivo isolato, forse perché deriso dagli altri bambini, forse perché ritenevo ingiusta la punizione, piangevo sempre per tutto il tempo. Un bel giorno, si fa per dire, quella grande e grossa Suorona che se la prendeva sempre con me e che forse mi considerava "tedesco", volle infliggermi ancora una punizione. Dal mio punto di vista pareva una cattiveria, un'ulteriore ingiustizia. Evidentemente non ne potevo più e presi a stratonarla per la sottana e la buona monaca si ritrovò in mutandoni davanti a tutti i bambini. Naturalmente fui spedito a casa per direttissima!

Là trovai subito pronta la punizione supplementare.

Una volta preso atto della situazione, i miei familiari, decisero di tenermi a casa. Perciò mi trovai a trascorrere giornate, settimane, mesi e forse più praticamente da solo vivacchiando tra la mia cameretta ed il grande salone dell'antico palazzo dei nonni materni che, essendo infermi, impegnavano la mia mamma; io non dovevo fare il minimo rumore. Cercai di inventarmi qualche gioco. Bella infanzia per il "rampollo" di una famiglia che nel passato vantava titolo nobiliare e adeguate ricchezze. Ancora oggi se mi trovo a rammentare quei tempi, mi sento pervaso da un senso di grande solitudine ed immensa tristezza.

Intanto il babbo era ritornato dalla Russia. Il giorno del suo rientro a casa era irriconoscibile. Il residuo del suo pastrano galleggiava sulla magrezza del corpo, la barba da cosacco sembrava appiccicata ad uno straccio. Era veramente malridotto. Ma intanto il papà era a casa, malconco ma vivo! Era partito dall'Italia come corrispondente di guerra per reportage dal fronte e colà lo raggiunse il "Richiamo alle Armi". Fu aggregato nella Divisione "Cuneense" che con altre faceva parte del C.S.I.R. (Corpo di Spedizione Italiano in Russia). Non aveva voglia, tantomeno gradiva parlare del suo passato in guerra. Una volta cresciuto capii che non voleva scaricare sugli altri gli orrori visti e le sofferenze subite.

A quel tempo Venezia era isolata dalla sua Laguna, non poteva fruire di terre coltivabili ed il poco che era possibile "raccattare" per lo più arrivava dalla terra ferma e costava l'ira di Dio perché bisognava anche tentare di frodare il dazio. La maggior parte delle derrate era sotto razionamento e perciò acrobazie a non finire. Il sale era una rarità e io stesso per quel poco che potevo aiutavo la mamma a produrne un po' facendo evaporare l'acqua del sottostante Canal Grande che andavamo a prendere e portare in casa! Una città di mare senza sale! (però in quegli anni si sapeva di vivere in condizioni di miseria).

...il seguito in seguito...



L'angolo dello staff dello chef Vinicius

Dal menù del...data a sorpresa

Ingredienti per 4 persone:

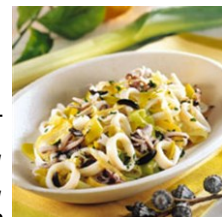
400 gr di calamari
240 gr di pomodorini ciliegina
160 gr di porro
80 gr di olive nere
1 limone
Finocchietto selvatico
Prezzemolo
Aceto di vino bianco
Olio extravergine di oliva
Sale e pepe

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

INSALATA DI CALAMARI E PORRO

Pulite i calamari, lavateli e tagliateli ad anelli, lessateli in acqua salata con l'aceto per 20 minuti, scolateli e lasciateli intiepidire. Lavate i pomodori, tagliateli a metà, salateli ed eliminate i semi e la loro acqua. Prendete i porri, lavateli, affettateli e scolateli in acqua per tre minuti.

In una ciotola mettete i calamari con i pomodori a pezzi, i porri, le olive, la scorza di limone tagliata a julienne, il finocchietto e il prezzemolo tritato. Condire con olio extravergine di oliva, sale e pepe.



A cura di M. S.
BUON APPETITO!



I festeggiati di settembre (... visibili)



5 Lucia T. **19** Lia Silvia G. **24** Annemarie F. **25** Maria Pia V.
26 Dario V. **27** Linda C. - Emilia C. **30** Rino R.



C'è posta per noi

Cartoline da
BLD
VIENNA
PREMANTURA
SAN TEODORO



Vi diamo appuntamento al

PROSSIMO NUMERO ! ! ! !

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