



IERI

OGGI

DOMANI

Mensile a cura degli ospiti e del personale della casa albergo

Sommario

<i>Pranzo carioca</i>	1
<i>Ferragosto...tutt' apposto!</i>	2
<i>Saluto di don Maurizio</i>	2
<i>Pensieri</i>	4

Rubriche

<i>Benvenuta tra noi a...</i>	1
<i>Barzelletta del mese</i>	2
<i>Melodie della Memoria</i>	3
<i>I festeggiati di settembre</i>	3
<i>Il Giro del Mondo</i>	4
<i>C'è posta per noi</i>	4



Pranzo carioca



Il Giro del Mondo con lo staff dello chef Vinicius solitamente occupa l'ultima pagina del nostro giornalino. Questa tappa brasiliana si guadagna la prima pagina perché non capita spesso di andare oltre oceano ed in particolare in Brasile, terra cara alla nostra Fondazione, se non altro perché ne condividiamo pure i colori della bandiera!

Menù brasileiro

Spritz do brasil

Entrada fria de camarão

Salada de grão-de-bico

Salpicau de presunto

Feijoada com arroz e farofa

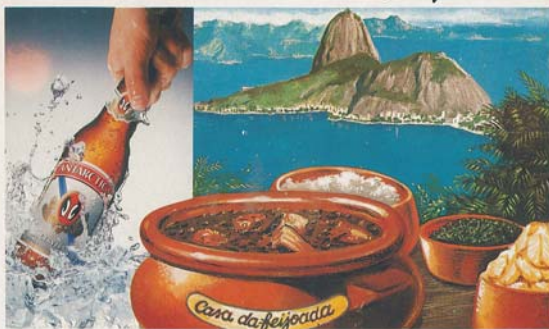
Acebolados

Mousse de manga



Cerveja do brasil
Guaranà antartica
Caipirinha

Todo dia é dia de feijoada.

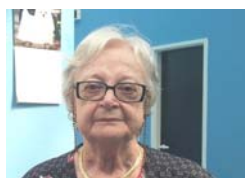


Non solo lo staff della cucina è al lavoro per questo pranzo speciale, i nostri ospiti, come per le altre occasioni, stanno preparando festoni, bandiere e coloratissimi gadget per immergersi al meglio nello spirito carioca.

Per chi volesse provare a mettersi ai fornelli in ultima pagina riportiamo la ricetta della "Feijoada com arroz e farofa", piatto forte del menù proposto.



Benvenuta tra noi a ...



Antonietta

Ferragosto...tutt'apposto!

E anche nella nostra Casa Albergo abbiamo festeggiato in compagnia e allegria il Ferragosto. Le note di Morandi, Battisti, Cocciantè, Nomadi ... e di tanti altri ... hanno accompagnato il nostro KARAOKE proiettato per l'occasione su di un maxi schermo improvvisato (il nostro tabellone della tombola). Tra una canzone e l'altra qualche fetta di anguria ci ha ristorato, rinfrescato e rischiarato la voce. Insomma il divertimento non è mancato: chi cantava, chi ballava, chi ascoltava e sorrideva ricordando gli anni passati grazie alle melodie e alle parole di alcune canzoni. Le danze sono state aperte con la canzone *Sapore di Sale* di Gino Paoli che Claudio ha cantato a squarciagola impugnando il microfono e si sono concluse con la bellissima canzone *Io Vagabondo* dei Nomadi. Dopo cena c'è stata anche la proiezione del film Patch Adams in sala TV. Che dire di più, è stata una bella giornata passata tra amici, confermata anche da Dario che pur non trovando le parole giuste per esprimersi era veramente felice. Ci diamo l'appuntamento per il prossimo mese per una nuova puntata del KARAOKE.



M.R.

Saluto di don Maurizio

Carissimi, è giunto per me il momento di salutarvi anche attraverso il vostro mensile che ho sempre ricevuto e apprezzato. Tutta la nostra vita è un pellegrinaggio da un posto ad un altro, voi me lo insegnate, e diversi di voi confidenzialmente me l'hanno detto in alcune occasioni. Rispetto a tantissimi siete davvero fortunati nell'abitare la Casa Brovedani, non siete parte di quella moltitudine di "scartati" vecchi e giovani di cui ci parla Papa Francesco. Certo la vita comunitaria ha i suoi pro e i suoi contro, ma di fatto già Gesù l'aveva scelta. La vostra vita di "anziani" è preziosa, è un tempo di grazia nonostante i tanti acciacchi, perché ha detto Papa Francesco: "Questi fratelli – cioè voi - ci testimoniano che anche nelle prove più difficili, siete come alberi che continuano a portare frutto". Celebrerò in Duomo una Messa particolare giovedì 17 settembre alle ore 15,30, spero di vedervi. Vi porto nel cuore, pregate per me.



don Maurizio



La barzelletta del mese



MATTI

Due matti scappano dal manicomio e rubano una moto, nella fuga sfiorano una vecchietta che grida: «Ma siete matti?!»

Allora uno fa all'altro: «Scappa! Ci hanno riconosciuto!!!»

Rita Addimanda



Melodie della Memoria

Venti con spinta materna

di Gianluca Mattioli



Erano gli inizi degli anni novanta quando, poco più che ventenne cominciai a cercare lavoro. I primi curriculum spediti erano molto scarni in quanto comprendevano solo il diploma e l'esame di stato di geometra. Mia madre, che era impiegata presso la camera di commercio di Gorizia, mi consigliò di fare qualche corso di specializzazione e cominciare con qualche attività anche in proprio in modo da riempire questo curriculum. Non capivo l'utilità di questo consiglio ma lo seguii iscrivendomi ad un corso periti ed esperti superando il relativo esame. Inoltre, decisi di aprire una ditta mia di amministrazione di condomini. Non partivo proprio da zero in quanto mi ero costruito un po' di esperienza seguendo le orme di mio padre che, a tempo perso, amministrava il condominio dove abitavamo. Certo era però che per un ragazzo ventenne fosse difficile trovare un condominio e in particolare delle persone adulte che affidassero i loro soldi e la gestione della propria casa ad uno sbarbatello senza esperienza. Ma fui fortunato e trovai quasi subito un condominio di medie dimensioni che voleva cambiare amministratore e mi nominarono. Ricordo ancora oggi la prima assemblea dove mi presentai sudando freddo; pronunciavo tremolante i nomi per l'appello iniziale. Ma superai il tutto e da allora cominciai e si aggiunsero altri condomini. Nel frattempo però continuavo a leggere gli annunci e a spedire curriculum. Un giorno arrivò mia madre in soggiorno con un annuncio di lavoro dove si cercava un geometra-amministratore. Sembrava scritto ad hoc per me ma quando vidi che c'era da mandare la richiesta ad una casella postale di Trieste (io sono nato e abito a Gorizia) comunicai a mia mamma che avrei rinunciato a mandare la richiesta. Fu allora che lei mi disse: non guardare la distanza, fai lo stesso la richiesta e manda il tuo curriculum che non è più così povero. E così feci. Dopo una decina di giorni fui chiamato dal Sig. Lodi, all'epoca Segretario Generale della Fondazione Brovedani che mi invitava a presentarmi a Gradisca per un colloquio. Dopo questo incontro ne feci un altro dopo una settimana, stavolta con il Presidente: ricordo che la prima sensazione all'incontro con il Dr. De Riù fu di timore sia per la grandezza della figura sia per l'impossibilità di vedere gli occhi in quanto nascosti dietro gli occhiali da sole a goccia tipo Ray-Ban. La paura svanì quasi subito lasciando spazio allo stupore quando mi disse che avrei guadagnato mensilmente la stessa cifra che fino a quel momento avevo guadagnato in un anno. Fui assunto come collaboratore esterno e cominciai a lavorare il 22 agosto del 1995. Il primo giorno mi accolse Diego Abrami che all'epoca, temporaneamente, seguiva la gestione dei beni immobili della Fondazione. Sono passati 20 anni; ma ancora oggi ringrazio spesso mia madre dalla quale ho imparato a non aver la paura di provare nuove esperienze e mi ha permesso di trovare questo lavoro che mi dà e mi ha dato tantissime soddisfazioni e la possibilità di conoscere centinaia di persone con le loro storie, siano esse ospiti della casa albergo o inquilini degli alloggi di proprietà della Fondazione. Grazie Pinuccia.



I festeggiati di settembre (... visibili)



5 Lucia T.

24 Annemarie F.

25 Maria Pia V.

26 Dario V.

27 Emilia C. - Linda C.

30 Rino R.



Il giro del mondo con lo staff dello chef Vinicius

Ingredienti:

500 g di fagioli neri
250 g di carne secca
250 g di lonza di maiale
250 g di costolette di maiale
1 zampa di maiale
1 orecchio di maiale
250 g di salsiccia di maiale
150 g di pancetta affumicata
1 salame
2 cipolle
1/2 cucchiaino di aglio tritato
Il succo di 2 arance
2 cucchiaini di olio
Sale grosso, pepe



FEIJOADA COM ARROZ E FAROFA

Fate ammollare i fagioli in acqua fredda per 12 ore. Disponete a lonza, le costolette, la zampa e l'orecchio in un contenitore e copriteli con abbondante sale grosso. Lasciateli marinare per almeno 12 ore, poi sciacquateli. Scaldate tutta la carne in tanta acqua quanta ne serve per coprirli; quando raggiunge il bollore, eliminate l'acqua, coprite nuovamente la carne con acqua e portate a bollore; scolate la carne ed eliminate il liquido. Scolate i fagioli e fateli cuocere in 3 litri di acqua; quando sono quasi cotti, unite tutta la carne. Quando iniziano a essere tenera, unite la salsiccia, la pancetta e il salame tagliati a pezzettini. Nel frattempo fate dorare nell'olio le cipolle trattate e l'aglio. Versate nella pentola dei fagioli il succo delle arance ed eliminate con un mestolo forato la schiuma che si forma in superficie. Fate asciugare, poi rimettete e unite il soffritto di cipolla e aglio. Mescolate accuratamente e fate cuocere ancora per 20 minuti circa.

Pensieri

Come faccio a dimenticarmi di te, dopo che mamma mia mi ci ha fatto nascere. Napoli mia, mi hai partorito anche tu, con le tue canzoni mi hai fatto crescere, con sentimento, amore e allegria. Sempre pronta alla battuta, mi piace vedere la gente ridere, Napoli mia, tu mi hai dato questa virtù.

Rita Addimanda



C'è posta per noi

Cartoline da
TRE CIME DI LAVAREDO
ARTA TERME
LOURDES
MADONNA DI CAMPIGLIO



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