



**IERI**

**OGGI**

**DOMANI**

Mensile a cura degli ospiti e del personale della casa albergo

**Sommario**

<i>La nostra canzone</i>	1
<i>Il pranzo carioca</i>	2
<i>Cambio stagione</i>	2
<i>Un compleanno speciale</i>	2
<i>Auguri alla sposa!</i>	4

**Rubriche**

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

*Signore e signori...il Coro!*

Da queste pagine non possiamo dar prova delle doti canore del nostro Coro diretto dall'insegnante di musica dott.ssa Cristina ma, credeteci, sono davvero bravi. Siamo felici di presentarveli con le loro eleganti divise nella foto ufficiale, vicino alla statua del nostro fondatore. Vi svegliamo inoltre il testo dell'inno intitolato "La nostra canzone", in attesa del prossimo concerto.



Contatele bene, sono proprio 5 le candeline per il nostro Giornalino! Un lustro di attività, iniziative, barzellette, Melodie dei nostri ospiti, raccontate attraverso queste pagine! Tanti auguri a tutti noi!!!

*La nostra canzone*

Ognuno di noi ha già una lunga storia qua noi la chiamiamo... "melodia della memoria"!

Non sempre, lo sai, siamo riusciti volentieri a salutar la vita che avevamo fino a ieri...

Trovarsi in questo mondo giallo e verde... è tutto così grande... magari uno si perde...

E poi...scopri il segreto dei muri colorati... li han fatti per i giovani come quelli che siamo stati...

Così ti trasformi, ne assorbi l'energia, ti lasci portare da una nuova Allegria, ti lasci portare da una nuova Allegria...

E allora...batti, batti con noi le mani, siamo gli speciali giovani della Fondazione Brovedani!

Batti, batti con noi le mani, canta e balla con noi, vieni a trovarci se vuoi... alla Brovedani!

Batti, batti con noi le mani, siamo gli speciali giovani della Fondazione Brovedani!

## Il pranzo carioca

Evento principale del mese di settembre è stato il grande pranzo carioca, ultima meta del nostro Giro del Mondo. I colori vivaci del Brasile hanno invaso la sala pranzo grazie all'impegno degli ospiti nel realizzare bandiere, decori e collanine di fiori, così come la musica che ha allietato il pranzo con i ritmi del samba.

Quanto ai gusti ed ai sapori provati, è stata l'ennesima sfida superata grazie alla bravura del nostro chef Vinicius e di tutto il suo staff: impeccabili anche quando si tratta di preparare ricette esotiche che poco hanno in comune con la nostra tradizione culinaria.

Non è mancata, al termine del pranzo, la tipica caipirinha: sembrava proprio di essere sulla spiaggia di Copacabana!



## Cambio stagione

L'arrivo dell'autunno coincide con gli ultimi raccolti dell'orto: cappucci e fagiolini sono gli ultimi ortaggi di questa nostra annata. Luigino e Giuseppe hanno fatto un gran lavoro e tutti noi ne abbiamo goduto sulla tavola di ogni giorno.

Il cambio di stagione coincide anche con le ultime grigliate che hanno visto impegnati i nostri "griglisti" Luigi, Diego ed Edoardo per quello che, durante la bella stagione, è ormai un appuntamento settimanale. Per il barbecue però non è ancora arrivato il momento di riposare perché a giorni inizieranno gli appuntamenti con le castagnate.



## Un compleanno speciale

Non siamo soliti scrivere dei compleanni di tutti gli ospiti ma i casi eccezionali ci autorizzano a trasgredire queste abitudini.

Il compleanno del nostro ospite più "grande" è sicuramente uno di questi e Dario, il 26 settembre, ha festeggiato i suoi 93 anni. Ancora tanti auguri da parte di tutti noi!



## La barzelletta del mese



*DAL MEDICO*

*Due pazienti in sala d'attesa dal medico. Uno dice all'altro: «Non trovi anche tu che il medico dovrebbe scrivere le ricette in modo più leggibile?»*

*«No davvero, io non sono di questa opinione» risponde il secondo. «Perché?» ribatte subito il primo.*

*«Con l'ultima ricetta che mi ha fatto ora entro gratis nei musei ed allo stadio, viaggio senza pagare il biglietto e da poco prendo anche la pensione!»*

*Rita Addimanda*



## Melodie della Memoria

### Specchio delle mie brame

di Ribella Iuri



Ero una ragazza alta e bionda e nella giovinezza, per le scarse possibilità economiche della mia famiglia che non consentivano di avere vestiti, trucco e parrucco appropriati, non mi sono mai resa conto di essere, come si suol dire, una bella ragazza.

A ciò si aggiungeva un tacito obbligo familiare che vedeva anche nella modestia tutta una serie di virtù che rispecchiavano il decalogo della brava ragazza.

Passano così gli anni, mi sono sposata, ho avuto una figlia e, lavorando entrambi la situazione economica è diventata più soddisfacente.

Ho avuto quindi la possibilità di curarmi, di vestirmi bene e complice mio marito che apprezzava la mia figura e anzi si sentiva inorgogliato di avermi così al suo fianco, mi sono resa conto che il mio aspetto e spero anche la mia personalità erano gradite ai più.

Gestendo con mio marito un distributore di benzina a Gorizia, ho ascoltato con cipiglio austero i complimenti e gli apprezzamenti di più clienti che poi restavano basiti da qualche mio commento pungente e dalla presenza rassicurante di Romeo, pronto ad intervenire, ma anche divertito dalla situazione.

E' capitato anche di avere un cliente così affezionato che arrivava ogni giorno, chiedeva 5 litri di benzina, pagava e poi si metteva a chiacchierare con me anche per lungo tempo. Quando ero impegnata si sedeva su un banchetto e aspettava che ritornassi libera per proseguire la conversazione. Ho provato più volte e anche in maniera drastica ad allontanarlo ma lui, insistente non ha desistito. Era una persona educata, un tantino timida e non mi ha mai importunata. Che male faceva?

E' continuato tutto per alcuni mesi, poi non l'ho visto più.

Che ne è stato di lui? Spero abbia trovato una più giovane e più bella benzinaia!



## I festeggiati di ottobre (... visibili)



**1** Barbara K.

**6** Diego B.

**16** Greta D.

**10** Paolo T.

**13** Isabella P.

**23** Franca B.

**26** Susanna S.



## L'angolo dello staff dello chef Vinicius

dal menù del...data a sorpresa

Ingredienti per 5 persone:

300 g di riso  
1 kg di zucca gialla  
1 cipolla  
1 lt di brodo di carne  
300 g di ricotta fresca  
Olio extra vergine di oliva  
Sale e pepe  
1 ciuffo di prezzemolo



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

### RISOTTO ALLA ZUCCA GIALLA

Portate il brodo di carne a ebollizione. Sbucciate la zucca e tagliatela a tocchetti, fate soffriggere la cipolla tritata in 3 cucchiari di olio; unite la zucca e cuocete per 10 minuti.

Aggiungi il riso e fallo tostare per qualche minuto, finché sarà traslucido; versate un mestolo di brodo bollente e continuate la cottura unendo, man mano che si assorbe, il brodo rimanente.

Lavorate la ricotta in una terrina con 2-3 cucchiari di acqua bollente, sale e pepe, finché risulterà fluida come il miele. Distribuite il risotto nei piatti, condite ogni porzione con due cucchiari di ricotta e un pizzico di prezzemolo tritato.

**BUON APPETITO!!**

a cura di J.S.

## Auguri alla sposa!

Era da anni che non festeggiavamo il matrimonio di un o una dipendente. Finalmente nel corso del mese di settembre abbiamo mangiato i confetti brindando a Giusi e Sandro...felicitazioni agli sposi!



## C'è posta per noi

Cartoline da  
**VALLE VIGEZZO**  
**VIGO DI CADORE**  
**ALTOPIANO DI RAZZO**  
**MINORCA**  
**CASTELMONTE**  
**CEFALONIA**



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