

il GIORNALINO

Mensile a cura degli ospiti e del personale della Casa Albergo della Fondazione Osiride Brovedani onlus



Giugno - Luglio 2025 - anno XVI, numero 6

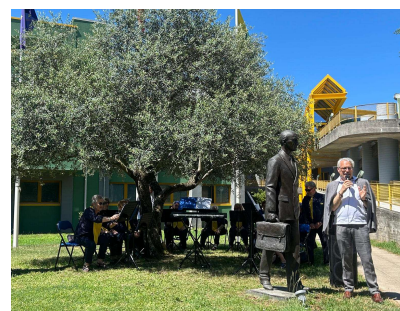
In ricordo di Osiride Brovedani



massimilianofedriga
87 1
massimilianofedriga Osiride Brovedani, triestino, figura riservata ma concreta, ha lasciato un'impronta importante nel tessuto sociale del Friuli Venezia Giulia. Sopravvissuto alla deportazione a Mauthausen, al suo ritorno scelse di impegnarsi nel sostegno agli altri, in modo silenzioso ma duraturo.
Attraverso la Fondazione Brovedani, da lui voluta, continua ancora oggi un lavoro prezioso a favore degli anziani e delle persone in difficoltà, con un'attenzione particolare al territorio. Nel giorno della sua scomparsa desidero ricordarlo come un esempio di impegno civile nato da una vicenda personale difficile, trasformata in un gesto collettivo di responsabilità e cura.

Il 2 luglio 1970 è la data della scomparsa di Osiride Brovedani. Per onorare la sua memoria, nella ricorrenza abbiamo organizzato un significativo evento nella nostra sede di Gradi-sca: davanti alla statua che lo rappresenta, un momento di riflessione e di ricordo che ha visto la partecipazione anche del Presidente e della Vicepresidente. Il dott. Stener ha preso la parola ricordando brevemente la nostra storia e, a seguire, il nostro coro si è esibito in vari brani, fra cui "Il Signore delle cime", dedicato alla montagna, profonda passione di Brovedani, esperto scalatore. A conclusione, due nostre ospiti Loredana e Maria hanno letto alcuni passi tratti dal libro *RDR il Presidente in blu*, che in poche righe delineano l'uomo Brovedani.

Ringraziamo il Presidente della Regione Friuli Venezia Giulia Massimiliano Fedriga per averlo ricordato sulle sue pagine social.



èStoria - Una casa per Bruno

Il 30 maggio, in occasione del Festival èStoria si è svolto, fra gli altri, un incontro da noi promosso con il prezioso contributo della prof.ssa Barbara Sturmar, dei suoi studenti e delle sue studentesse della classe III C della Scuola Secondaria "G.I. Ascoli I.C. Gorizia 1".

Davanti ad un pubblico interessato e commosso, nel corso dell'esposizione – che ha ospitato gli interventi di Davide Guarnieri, Marco Plesnicar, Enrico Fink e Dennis Farber, opportunamente introdotti da Lorenzo Drascek – sono state ripercorse le drammatiche vicende delle famiglie Farber e Fink. A coronare l'evento, l'esposizione del manufatto realizzato dagli studenti e premiato quest'anno al Quirinale, in occasione del premio "I giovani ricordano la Shoah": la "casa di Bruno", rappresentazione plastica delle tappe della sua brevissima vita. Appartenente alle famiglie della comunità ebraica goriziana, che avevano cercato, invano, un rifugio sicuro a Ferrara, venne tradotto a Fossoli e poi deportato ad Auschwitz, dove fu assassinato nel 1944, a soli tre mesi e diciannove giorni di vita, divenendo così il simbolo della triste storia della comunità ebraica di Gorizia.



Diario della Casa Albergo

Anche la fine dell'anno scolastico è divenuto un evento per noi, da quando ospitiamo nella nostra struttura, come vi abbiamo già raccontato in un nostro precedente numero, alcune classi della scuola primaria di Gradisca, polo scolastico temporaneo, a seguito della demolizione della vecchia scuola elementare, in attesa della realizzazione del nuovo edificio scolastico. Una soluzione resa possibile grazie alla straordinaria collaborazione tra amministrazione comunale, dirigenza scolastica e insegnanti.

E così ai primi di giugno nel salone centrale si è tenuto un evento davvero speciale: "La nuova Canzonissima", alla presenza anche del Sindaco, della Dirigente Scolastica e dei familiari degli alunni.

I bambini componenti del coro delle classi terze elementari dell'I.C. "F.U. della Torre", i quali hanno gioiosamente invaso una parte della nostra struttura in questi mesi, hanno avuto il piacere di incontrare il coro dei nostri ospiti.

Tra note e ricordi, hanno intonato grandi successi del passato, da "O sole mio" ad "Azzurro" passando per "Volare", "La prima cosa bella" e tante altre, trasportandoci in un viaggio musicale pieno di emozioni. I bambini, con il loro entusiasmo contagioso, hanno coinvolto i numerosissimi spettatori che gremivano ogni posto disponibile.

Un momento di scambio tra generazioni, dove la musica è stata il ponte perfetto tra passato e presente.

Ma il vociare allegro dei bambini è proseguito con l'inizio del Campus "English Summer Camp", organizzato nel nostro parco dall'Associazione Cocus. È così ripresa la collaborazione con l'associazione, dopo la sospensione a causa del Covid e l'impossibilità ad ospitare l'iniziativa lo scorso anno per il cantiere in corso nella nostra struttura.

Quest'anno il progetto s'intitola "Il giro del mondo in 25 giorni".

Come illustrato dalle animatrici, i giovani partecipanti hanno modo di incontrare i nostri ospiti che, visto l'argomento proposto, hanno sicuramente qualcosa da raccontare rispetto al proprio vissuto.



I festeggiati di giugno e luglio



12. Gianfranco e Luca

13. Antonietta e Antonio

16. Renata

30. Pierpaolo

3. Marco A.

5. Aulo

24. Marco S.

31. Paolo

Saluti da...



Cortina



Briscola: che passione!

Fin da giovane sono appassionato del gioco delle carte. Con mio papà andavamo a giocare nelle osterie dove organizzavamo tornei di briscola. A volte facevo coppia con un signore di Staranzano, di cui però non ricordo il nome ed eravamo imbattibili. Ero molto veloce nel conteggio dei punti accumulati e lo sono tuttora!

Da mio papà avevo appreso le "mosse" con le dita per comunicare al mio compagno di gioco le carte che avevo in mano, senza che l'avversario capisse. Dovevo farlo furtivamente e con astuzia, perché, se fossi stato scoperto, l'esito della partita sarebbe stato compromesso. I premi delle gare di briscola consistevano in salumi, formaggio e prosciutto. Vi assicuro che la mia cantina ne era stracolma. Ricordo che per segnare i punti durante il gioco usavamo il gesso su una lavagnetta nera, ma non tutte le osterie ne erano dotate: in quel caso si utilizzava un foglio di carta. Ovviamente il tutto era rallegrato da un buon bicchiere di vino che si sorseggiava lentamente durante la partita.

Avevamo anche un bel gruppo di tifosi che commentavano il modo in cui si giocava.

Sono ricordi che porto ancora nel cuore con un poco di nostalgia.

Comunque il gioco della briscola è e sarà sempre la mia grande passione!



Franco Luisa

Nuovi orari al Museo

Con il mese di giugno sono cambiate le modalità di visita alla nostra casa triestina: il museo "Casa di Osiride Brovedani".

Sarà possibile visitarci su prenotazione nelle giornate di martedì e giovedì entro le ore 18, con un preavviso di qualche giorno. Per gruppi di almeno otto persone e scolaresche si può concordare la visita anche in altre giornate, con un preavviso di almeno una settimana.

Dal mese di settembre riprenderanno anche le aperture nella prima domenica del mese dalle 10 alle 13, giornata in cui non sarà necessaria la prenotazione.

Per riservare potete scrivere a museo@fondazionebrovedani.it o chiamare il numero +39 366 6766799.



Mira

Benvenuta tra noi!



L'angolo della nostra cucina



Ingredienti:

320 g di calamarata
 200 g di calamari, puliti e tagliati ad anelli
 200 g di pesce spada, tagliato a cubetti
 200 g di gamberi, puliti
 400 g di pomodori pelati o pomodorini freschi
 50 g di olive di Gaeta, denocciolate e tagliate a metà
 2 cucchiaini di capperi, sciacquati
 2 spicchi d'aglio
 2 acciughe
 1 peperoncino, fresco o secco
 4 cucchiaini di olio d'oliva
 Prezzemolo fresco
 Sale q.b.
 Pepe q.b.

La puttanesca di mare

Portate a ebollizione una pentola d'acqua salata e cuocete al dente la pasta formato calamarata. In una padella capiente, scaldate l'olio d'oliva a fuoco medio. Aggiungete i calamari e scottate per circa 3 minuti, proseguite con il pesce spada e i gamberi mescolando di tanto in tanto. Togliete il pesce dalla padella e mettetelo da parte. Nella stessa padella, aggiungete il restante olio d'oliva, l'aglio schiacciato, il peperoncino tagliato a metà, capperi, olive e acciughe, fate insaporire per qualche minuto a fiamma bassa. Aggiungete i pomodori pelati schiacciati e fate cuocere per 20 minuti. Unite la calamarata nella padella con il sugo e il pesce. Mescolate bene per amalgamare gli ingredienti. Se necessario, aggiungete un po' dell'acqua di cottura della pasta in modo da ottenere una consistenza cremosa. Togliete dal fuoco e aggiungete il prezzemolo fresco tritato. Mescolate nuovamente, prima di impiattare.

BUON APPETITO!

La storia dei formati di pasta

La storia dei formati di pasta è ricca e complessa, con origini che risalgono a tempi antichi e a diverse culture. Le prime tracce di pasta, o di qualcosa di simile, si trovano già nell'antichità, con i Greci e gli Etruschi che producevano e consumavano forme di pasta fresca. Tra i formati più comuni, il termine "spaghetti" deriva dal latino "spacus", che significa "spago" o "filo", e si riferisce alla loro forma lunga e sottile; i fusilli prendono il nome dal fuso, uno strumento utilizzato per la filatura, perché la loro forma a spirale ricorda il filo attorcigliato. Oggi esistono circa 300 formati di pasta prodotti e consumati in Italia, ognuno con le proprie caratteristiche e il proprio modo di essere abbinato ai condimenti. Spesso riflettono la cultura popolare e le tradizioni locali, con nomi che richiamano forme, oggetti, o personaggi storici.

Il formato "calamarata" usato nella ricetta deriva proprio dal termine "calamaro", il mollusco che ha ispirato la forma dell'anello di pasta.

Le nostre barzellette

Ho adottato un cane. Si chiama **Stop**.
È un incrocio!!

Sai perché i pesci sono pieni di **spine**?
 Perché i mari sono pieni di **corrente!!**



Samanta



Fondazione
 Osiride
 Brovedani
 onlus

Sede operativa e Casa Albergo: via Eulambio 3, Gradisca d'Isonzo
 Sede legale e museo: via Alberti 6, Trieste
www.fondazionebrovedani.it - segr@fondazionebrovedani.it
 tel. 0481/967511 — fax 0481/967555