

IL GIORNALINO

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



Agosto 2021 - anno XII, numero 8

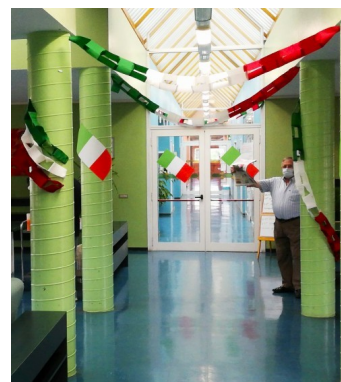
FerragosTiAmo!



L'estate arriva sempre con i suoi colori caratteristici, brillanti e vivaci: il giallo della sabbia e del Sole e l'azzurro intenso del cielo e del mare. Ma quest'anno ci sono altri colori che la fanno da padrone: il bianco-rosso-verde della bandiera italiana, sventolata con orgoglio nelle vittorie sportive che ci hanno entusiasmato: prima la strabiliante vittoria agli Europei di calcio e poi le Olimpiadi, con l'oro per i mitici 100 metri. Ovviamente i nostri spazi comuni riflettono questa passione: il Tricolore è stato riproposto in varie foggie e creazioni facendo da sfondo ai festeggiamenti per i tanti risultati ottenuti dai nostri sportivi.

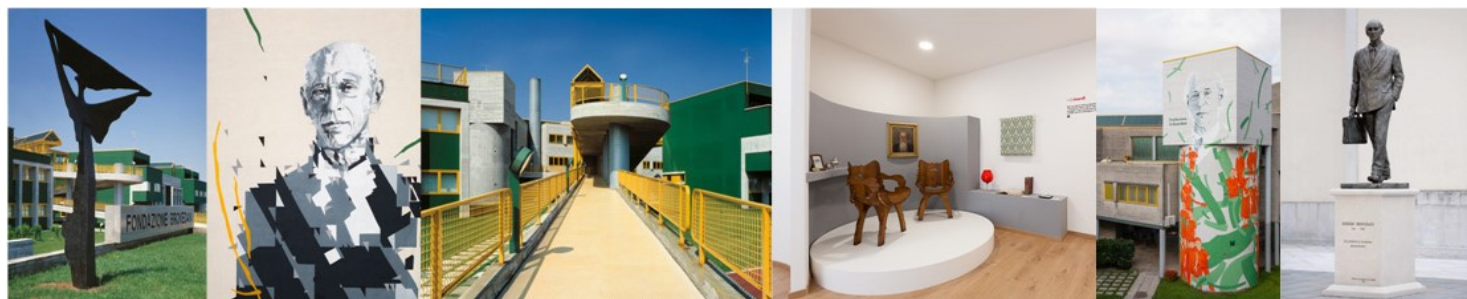
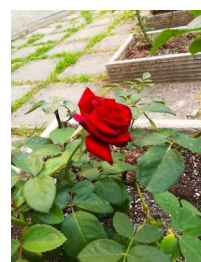
Certo estate vuole dire anche ritmi rallentati e caldo torrido, da placare con una - o meglio due - anguriate: ci avevate mai pensato al fatto che

l'anguria è anch'essa bianca rossa e verde? L'importante è che sia tanta, e le testimonianze e le foto raccontano di soddisfacenti scorpacciate tutti insieme all'ombra del gazebo. Un'ulteriore occasione di festeggiamento sarà il giorno di Ferragosto: il nome deriva da *feriae Augusti* (riposo di Augusto) e indica una festività istituita dall'imperatore Augusto nel 18 a.C.; dal 1950 in questo giorno si celebra anche l'Assunzione di Maria. Lo passeremo insieme con ancora anguria e il tradizionale Tombolone.



La redazione si allarga

È con infinito piacere che qui in redazione notiamo un crescente coinvolgimento degli ospiti e del personale della Casa Albergo nella redazione del nostro Giornalino: oltre ai racconti del passato che da sempre riportiamo con il nome di "Melodia della memoria", riceviamo riflessioni sul presente, ringraziamenti, auguri. Nives ci racconta: «C'era un ospite che mi fece conoscere questo tipo di rosa, di colore rosso, rosso geranio, quasi sembrava fosse di velluto. Fu Mario Stranieri a portare tanti anni fa questo tipo di rosa, che si chiama *Rosa Soraya*, come il nome della giovane Soraya che aveva sposato nel 1951 lo Scià di Persia. Fu però ripudiata con l'umiliazione di essere additata in un mondo mussulmano per non essere stata in grado di dare un figlio all'imperatore. Era una donna con due occhi meravigliosi, una donna elegante. Per questo il celebre creatore di rose Vittorio Barni le aveva dedicato una rosa color rosso geranio. Una storia bella o triste... c'è anche la *Rosa Soraya* qui alla Fondazione Brovedani!» (continua alla pagina successiva)



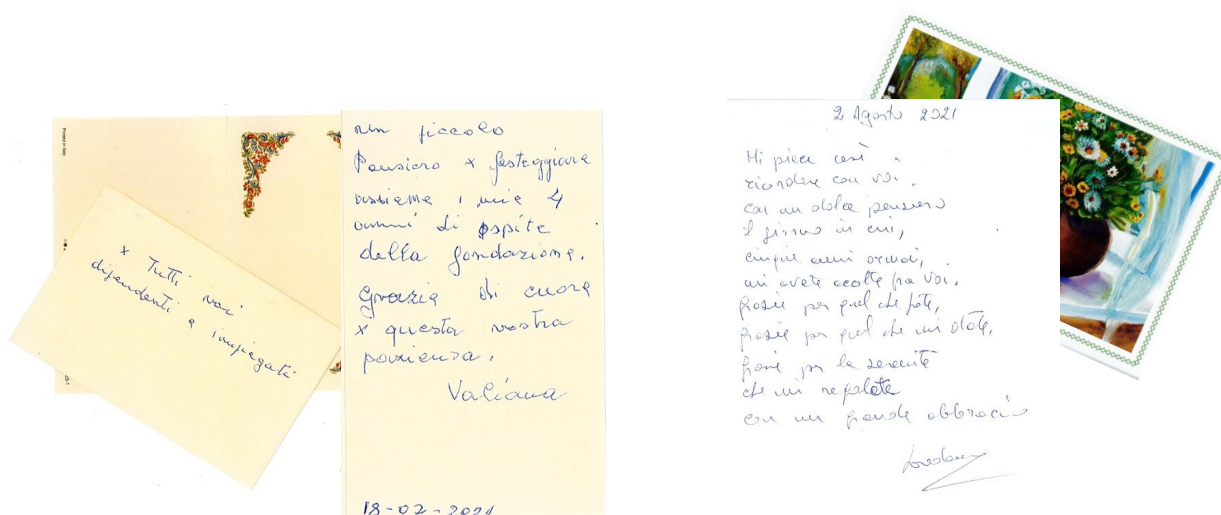
La redazione si allarga

(continua dalla pagina precedente) Lucia così commenta la poesia pubblicata due numeri fa, che raccontava il momento del risveglio in Casa Albergo: «Non sono una persona che esprime spesso le proprie sensazioni, ovvero sono alquanto schiva e non esterno i miei commenti, però un paio di numeri fa su questo Giornalino sono rimasta piacevolmente sorpresa leggendo la poesia dedicata ad alcuni ospiti. Infatti mi sono rallegrata nel leggerla e mi sono immedesimata nel racconto. Ciò che ho apprezzato maggiormente è l'esposizione alquanto insolita della vita reale e lo svolgimento di alcuni attimi nell'arco del primo mattino visti dagli occhi di chi inizia il turno; è l'espressione di ciò che si vede e si vive, le gesta e le abitudini di alcuni ospiti presenti in quei momenti. Non è che disdegno la cronaca che è spesso scritta nelle pagine del mensile, ma essa è secondo me asettica e distante e forse si ha bisogno di evadere con la mente e non pensare solo alle bruttezze di quest'anno. Parlando con l'autrice che ha scritto queste poetiche righe, ho avuto la sensazione che forse in futuro potrebbe includere pure me con qualche citazione».

Cogliamo subito la palla al balzo per deliziarvi con un'altra puntata del risveglio in Casa Albergo: anche questi versi sono stati scritti dall'operatrice poetessa.

Cari ragazzi eccomi qua
 E la poesia da qui riprenderà.
 Arrivan le otto, e cosa faremo?
 Si misura la febbre e le mascherine cambieremo.
 In un momento il salone è pieno,
 Ci sono già Zita, Adriani e Giampiero.
 Con gran calmetta eccolo là:
 Sta arrivando Bonavolontà,
 Mentre Godeas, Visintin e Pierina
 Stanno aspettato l'agognata mascherina.
 Guardo poi l'ora e penso: "Chi mancherà?"
 Alle otto e mezzo all'appello Dino, ma dove sarà?
 Sicuramente ancora in letto a ronfà...
 Mentre verso camera sua mi sto muovendo,
 Beh, cari amici, la poesia ora sospendo
 E al prossimo mese l'appuntamento vi do
 E come una telenovela la poesia vi racconterò.

E concludiamo questa carrellata di contributi arrivati alla redazione con i ringraziamenti accorati di due ospiti, Loredana e Valiana, che questo mese festeggiano l'anniversario dell'entrata in Casa Albergo. Gli affettuosi biglietti sono arrivati accompagnati da succulente delizie di pasticceria che mettono a serio rischio la prova costume di tutti noi. Purtroppo, la tecnologia ancora non ci permette di condividere profumi e sapori a mezzo stampa!





Ricordi estivi

In estate c'era... il campo delle Guide Scout!

-- Prima operazione: imparare bene tutti i nodi e tutte le costruzioni, con tanto di interrogatorio.

-- Seconda operazione: preparare lo zaino. Cosa non doveva stare in questo zaino...! I ricordi più cari vanno alle "conquiste": la torcia elettrica, la gamella, il coltello pieghevole multiuso, il sacco da riempire con fieno, cioè... il materasso, e tanto altro. In ultimo, legato sopra, il sacco a pelo.

E così si partiva...!

Un anno si andava nelle Ardenne, una zona collinare con prati e boschi, nel sud-est del Belgio, altre volte nelle Fiandre in zone molto pittoresche, sabbiose, con brughiere colorate, in mezzo ai boschi. Erano dieci giorni speciali, specialissimi, da ricordare!

Il primo giorno non c'era tempo da perdere. Dopo aver riempito di fieno il nostro materasso, con entusiasmo alle stelle, si andava nel bosco a prendere la legna per le costruzioni. E poi alacremente a costruire, con le corde acquistate prima, il tavolo sopra il quale cucinare - a legna naturalmente - poi il "tavolo da pranzo" e le panche. E il giorno dopo, in tempo per cucinare il pranzo, tutto era pronto. Accendere il fuoco non era sempre semplice, a volte tutto andava stranamente bene, e altre volte eravamo lì a soffiare sulla fiamma con coperchi e cose simili. Ma all'ora giusta il pranzo era pronto! Le giornate erano una più bella dell'altra. Si iniziava con la sveglia suonata da una delle Capo, l'alzabandiera, la preghiera. Poi i vari programmi, anche i preparativi per il pranzo. Giornate nella natura, incontri con simpatiche mucchette, nostre vicine di casa, felicemente al pascolo, camminate...

C'era sempre anche la *Giornata della buona azione*. Mi ricordo bene di un anno in cui ci hanno portato nel paesino e ognuno doveva trovarsi una casa dove in qualche modo essere di aiuto. È stata una esperienza che non si dimentica.

Al sabato o alla domenica il Cappellano celebrava la Messa sul prato in mezzo al campo e presenziava alle Promesse, presenti anche i nostri genitori.

E alla fine della giornata, tutti insieme, sotto le stelle e con le torce elettriche, a cantare accompagnati dalle chitarre, serate che riempivano il cuore.

Una delle ultime serate, quella dei Totem, si svolgeva intorno ad un bellissimo falò.

Totem, canti, fratellanza... In mezzo alla natura, il fieno, i boschi, i prati...

Era bello, unico!

La gioia era tanta. E penso ai nostri nipoti, pronipoti. Anche loro dovrebbero poter vivere esperienze simili. È il mio augurio di tutto cuore ad ogni genitore, ad ogni giovane!

Maria Beyers



I festeggiati di agosto



6. Ucci

11. Lucia

24. Maria Rosa

9. Andrea - Maria

22. Lorena

27. Patrizia

10. Mariangela

L'angolo della nostra cucina



Sgombro con pesto alla siciliana

Ingredienti per 4 persone:

- 8 filetti di sgombro
- 6 pomodori s. Marzano
- 50 g mandorle sgusciate e pelate
- 30 g pinoli
- 5 gherigli di noce
- 1 spicchio d'aglio
- menta fresca
- olio evo
- sale e pepe qb

Lavate i pomodori, sbollentateli in acqua per 30 secondi, sgocciolateli, eliminate la buccia, i semi e l'acqua di vegetazione e riducete la polpa a pezzetti. In un frullatore, tritate la polpa di pomodori con la frutta secca, unite l'aglio e qualche fogliolina di menta, emulsionate con 3 cucchiaini d'olio, insaporite con sale e pepe fino ad ottenere un pesto omogeneo.

Versate in una pentola più o meno tre dita di acqua, posizionate il cestello per la cottura a vapore e disponete i filetti di sgombro, portate ad ebollizione, coprite e cuocete per circa 15 minuti.

A cottura ultimata, disponete i filetti sui piatti di portata, irrorate con un filo d'olio, condite con sale e pepe e servite con il pesto preparato.



BUON APPETITO!

Lo sgombro appartiene alla famiglia del pesce azzurro ed è quindi ricco di acidi grassi polinsaturi omega3 che aiutano a proteggere dalle malattie cardiovascolari. È ricco di proteine facilmente digeribili e ha un apporto calorico modesto. Ha una buona concentrazione di minerali e vitamine.

La barzelletta del mese

Il parroco di un paesino si reca a Lourdes per accendere un cero per una coppia senza figli. Trascorsi alcuni anni, si reca a casa della coppia e la porta gli viene aperta da una bambina di circa cinque anni. Il parroco la saluta: «Buongiorno, dov'è la mamma?» E la bambina risponde: «La mamma è in ospedale perché deve nascere il quarto fratellino!» Il parroco allora chiede: «E dov'è il papà?» La bambina risponde: «È andato a Lourdes a spegnere il cero!»



Elio Tavagnutti

Saluti da...



ALTO ADIGE
LAGHI DI FUSINE



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