

IL GIORNALINO

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



Gennaio 2024 - anno XV, numero 1

Buon Anno

2024

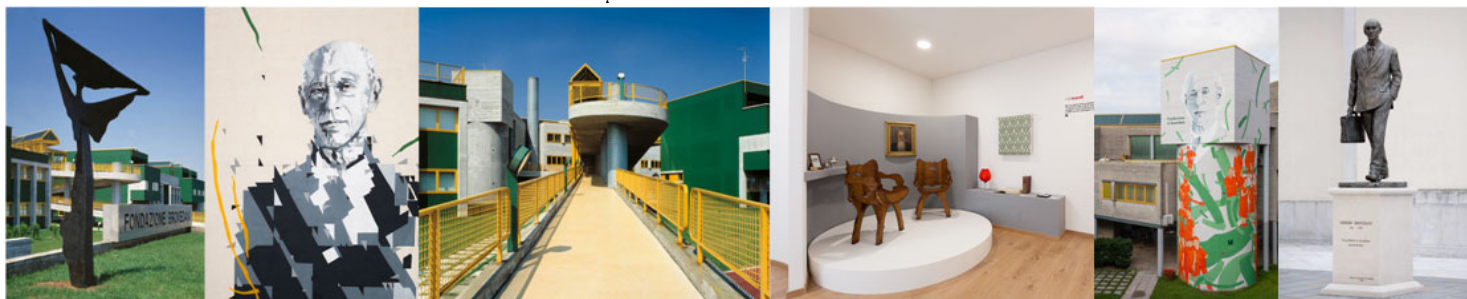
Gli auguri del nostro Presidente

Anno importante, il 2023, per la Fondazione Brovedani che ha celebrato il suo cinquantesimo compleanno, e che ha festeggiato nei giorni scorsi anche il suo cinquantesimo Santo Natale! Ed in questa particolare occasione ho voluto trovare il modo, nonostante gli impegni di lavoro, di essere con voi tutti, ospiti e personale.

La "tecnologia moderna" mi ha aiutato ad esaudire questo mio desiderio permettendomi così, "via schermo", di porgervi i migliori Auguri di Buon Natale e di un 2024 che vi accompagni con serenità e salute in questo inizio di una nuova era della storia della Fondazione!

Un abbraccio quindi a voi tutti!

Il Presidente



Il nostro diario



Si riparte! ...in Casa Albergo in realtà nulla si è mai fermato: appena trascorsa l'Epifania, che tutte le feste le porta via, abbiamo riposto le decorazioni negli scatoloni e ci siamo sentiti pronti ad affrontare questo nuovo anno. Ma torniamo un attimo indietro, al Natale e alla sua celebrazione. È stato un dicembre festoso e colorato: del salone e dei suoi addobbi vi abbiamo già raccontato nel numero scorso, ora veniamo alla festa vera e propria, anzi: al corollario di feste che hanno preceduto il Natale.

Innanzitutto, la grande serata qui in via Eulambio: l'esibizione del nostro Coro, guidato dal maestro Nadir, ha scaldato i cuori e inumidito gli occhi con le tradizionali canzoni natalizie, che riportano immagini e ricordi. Abbiamo poi brindato tutti assieme, ospiti, dipendenti e amici, con il Presidente che si è collegato via internet per un saluto. Sono stati con noi anche la vicepresidente Monica De Riù, e tre consiglieri: Andrea Frassini, Paolo Marizza e Marzia Valli, alcuni con la famiglia. Il momento clou è stato l'inaugurazione del nostro Mercatino solidale, al solito preso d'assalto da mani golose di tuffarsi in quel ben di dio di feltro, legno, lana, creatività e passione. Una serata davvero magica, con un piccolo grande miracolo natalizio di cui una delle nostre operatrici ci racconta nello spazio sottostante.

Qualche giorno dopo, il Coro ha ripetuto la sua esibizione alla scuola primaria di Gradisca, dove si è svolto un affettuoso scambio di canti natalizi e di doni con i bimbi. L'accoglienza è stata molto calorosa e l'emozione tanta!

E poi la Santa Messa con il parroco in Sala Culto, le tavole imbandite della Vigilia, il pranzo del 25, Capodanno... a San Silvestro gli ospiti sono rimasti in salone ad attendere la Mezzanotte giocando alla tombola prima di brindare insieme al nuovo anno... che è iniziato con una visita "di persona" del Presidente, le danze di Vinicia e il Tombolone dell'Epifania vinto da una sorridente Silvana: il premio personalizzato non si farà attendere molto, promesso!



Il Miracolo di Natale

Questa espressione l'abbiamo sentita tante volte nel corso della nostra vita, tantoché è stato anche girato un film che porta questo titolo.

Come operatore socio-sanitario custodisco tanti vostri segreti, che per il ruolo che ricopro e per la tanto sentita parola "privacy", sostantivo anglofono, non posso e non voglio svelare. Ma... questo fatto lo voglio proprio condividere con voi.

Il 19 dicembre, celebrando in Casa Albergo un momento conviviale, durante il quale è stato anche aperto il Mercatino di Natale, siamo stati accompagnati dai soavi canti del nostro "fiore all'occhiello" – il coro (n.d.r. come definito dal nostro Presidente). In quest'occasione ho avuto l'onore di essere coinvolta in un particolare avvenimento. Proprio per la privacy, non farò nomi, ma da vecchia romanticon, ho apprezzato quanto ho appreso da un ospite esterno: in questa circostanza si sono rivisti due fratelli dopo vent'anni. Non andiamo a chiederci il perché, ma il cuore, lo spirito natalizio, il bambinello nella mangiatoia, chiamatelo come volete, hanno permesso ai due protagonisti di ritrovarsi, riabbracciarsi, chiarirsi e seppellire i vecchi rancori.

Ragazzi del Brovedani! Facciamo tutti la nostra piccola parte in modo che nel prossimo 2024 vengano seppellite tutte le asce di guerra!

Auguri!

R.P.



Un viaggio iniziato male

Arriva finalmente il giorno della partenza e io e mio marito, assieme ad una comitiva del nostro paese, con grande entusiasmo partiamo alla volta di Budapest, il regno sognato da un po' di tempo.

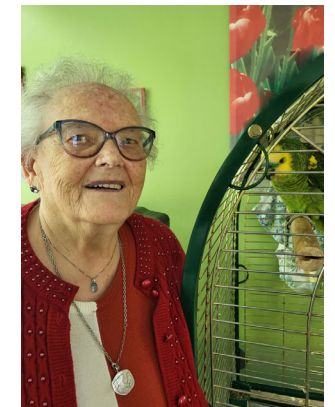
Erano stati fatti dei programmi dettagliati, così, arrivati alla prima tappa prestabilita, scendiamo dal pullman e con grande sorpresa troviamo tutto diroccato. Ma noi non ci perdiamo d'animo, dalla "stiva" della corriera tiriamo fuori i tavoli e iniziamo ad affettare salami, formaggio e chi ne ha più ne metta, e così il nostro spuntino è subito pronto.

All'improvviso arriva un gendarme che vuole farci la multa, ma ancora non sa di aver trovato una buona compagnia che lo coinvolge nel *rebechin* e tra un bicchiere di vino e una tartina, una battuta fatta a motti perché non ci si capiva bene, siamo riusciti a "corromperlo" e a non farci fare la multa.

Con calma risaliamo sulla corriera e ripartiamo spensierati, ma le difficoltà non sono finite! Poco più avanti troviamo la strada piena di neve, ed è l'8 di giugno! Non riusciamo ad andare né avanti né indietro. E dove le troviamo le catene a giugno? Sulla corriera non ce ne sono, vediamo solo neve a perdita d'occhio, che fare? Alla fine l'autista deve chiamare la casa madre per farci arrivare le catene fino lì. E nell'attesa che le catene arrivino indovinate un po' cosa facciamo noi? Ovviamente brindiamo e festeggiamo questi che sono intoppi, sì, ma che però portano allegria.

Finalmente, a notte quasi inoltrata, raggiungiamo il castello dove ci aspettano per una cena folkloristica, con i costumi tradizionali del posto e la loro musica, che rallegra la festa. Alla fine, dopo l'avventura vissuta per strada, iniziamo a ballare e a divertirci. Tanti di noi, come diciamo dalle nostre parti, "iera in bala", perché bevi un e bevi l'altro... te perdi il conto!

Tiriamo avanti a festeggiare fino alla mattina e poi raggiungiamo l'albergo dove ci aspetta una colazione da re. E poi, tra uno che si perde per l'hotel, uno che sbaglia ascensore e piano, uno che dorme per terra e l'altro sui divanetti, io e mio marito raggiungiamo la nostra stanza e finalmente ci buttiamo sul letto a riposare, sfiniti ma felici come una Pasqua.



Annita Cosolo

Benvenuto tra noi



Mauro



I compleanni di gennaio



2. Manuela e Liana

23. Sabina

28. Nadia

18. Ericka

24. Claudio

L'angolo della nostra cucina



Finite le feste, chi non ha uno zampone avanzato nel frigorifero? Questo mese proponiamo una ricetta di "riciclo" o da salvare tra le idee per il prossimo Natale.

Tagliatelle con zampone croccante e carciofi

Ingredienti per 4 persone

Tagliatelle 250 gr.
Zampone 1 kg.
Fondi di carciofo 500 gr.
Acqua 200 ml.
Limone non trattato qb
Prezzemolo qb
Aglio 1 spicchio
Sale fino qb
Pepe nero qb
Olio evo qb

Lessate in acqua salata i fondi di carciofo, mantenendoli comunque croccanti affinché non si sfaldino. Immergete la busta sigillata dello zampone in una pentola con acqua fredda, portate ad ebollizione e fate cuocere per 20 minuti. Nel frattempo tritate il prezzemolo, precedentemente lavato. Una volta terminata la cottura dello zampone, tagliatelo a fette e sbriciolatelo grossolanamente. In una padella antiaderente scaldate l'olio evo, fate soffriggere l'aglio in camicia, cioè l'aglio a cui non è stata tolta la buccia, levatelo e aggiungete i carciofi precedentemente tagliati a julienne, salate e pepate; a fine cottura aggiungete il prezzemolo, in modo da mantenere il suo colore brillante. Scaldate una padella antiaderente e rosolate lo zampone a fuoco vivo, una volta pronto aggiungete i carciofi e condite con la buccia del limone grattugiata. Portate ad ebollizione l'acqua, salatela e cuocete le tagliatelle.

Scolatele e ripassatele in padella con un cucchiaio di acqua di cottura della pasta, infine mantecate con una spolverata di pecorino.



BUON APPETITO!

Il vino ideale?

Il piatto proposto necessita di un vino dai connotati di equilibrata ma presente acidità, dai tannini evidenti e che possa in qualche modo alleggerirlo, favorendo così un'ottima digestione. È indubbiamente il ritratto del Lambrusco secco, meglio ancora se frizzante, che risponde a questi requisiti ...provare per credere!

Le freddure invernali

Nel bosco un albero chiede a un altro albero: «Tu come ti senti in inverno?».

E l'altro: «Oh, d'inverno sono molto in imbarazzo mi sento sempre così spoglio!».



Qual è l'auto preferita dai pinguini? La Polo.



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