

IL GIORNALINO

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



Novembre 2021 - anno XII, numero 11

Grazie alla nostra Presidente

Con grande tristezza vi rendiamo partecipi della scomparsa della nostra presidente, avv. Loredana Bruseschi Samengo. La ringraziamo per averci presi per mano quando è mancato il presidente De Riù e per averci accompagnato in questi due anni in cui è stata alla guida della Fondazione.

In questo periodo abbiamo avuto modo di apprezzarla per la sua professionalità, per la sua capacità di cogliere l'essenza delle questioni, ma anche per la dolcezza e delicatezza con cui si esprimeva: rimane per tutti noi l'impronta di una Maestra coraggiosa.

Entrò a fare parte del Consiglio di Amministrazione della Fondazione già nel 2009 quale membro designata dal Soroptimist club Trieste, venne nominata Consigliere a vita nel 2017, eletta Vicepresidente nel giugno 2018 fino a diventare Presidente nel luglio 2020, quando si assunse la responsabilità della carica in uno degli anni più difficili per tutti, quello dello scoppio della pandemia.



Anche gli ospiti della Casa Albergo desiderano ricordarla:

Gentilissima Signora Presidente, avvocato Loredana Bruseschi,

Commosi La ringraziamo.

La Sua breve Presidenza tanto coraggiosa e impegnativa, quante forze Le avrà richiesto, con quanta determinazione, gioia e anche trepidazione avrà accettato di continuare questa Opera avviata tanto splendidamente dal Presidente De Riù.

Già durante i primi giorni della Sua Vicepresidenza, alle nostre porte è arrivata prepotentemente la Pandemia! E al Capitano non sono mancati i pensieri e la consapevolezza della grande responsabilità!

Tutto è andato benissimo, sotto la Sua guida la Fondazione ha protetto la nostra salute e ha prevenuto generosamente ogni nostra necessità!

Grazie, Signora Presidente!

Nel Suo grande Viaggio Le siamo vicini con la preghiera, il S. Rosario e una S. Messa.

Ringraziamo la Famiglia della Signora Presidente e commossi Le siamo vicini nel grande dolore. Ringraziamo la Fondazione Brovedani e porgiamo la nostra vivissima partecipazione al grande lutto.

Gli Ospiti della Fondazione Brovedani



Diario del mese di ottobre

Una carrellata di foto è più esaustiva di tante parole: vi presentiamo quindi i momenti salienti del mese di ottobre, costellato dei colori dell'autunno, davvero godibili grazie alle miti temperature che ci hanno permesso anche lunghi pomeriggi nel nostro parco a contemplare il caratteristico "foliage". Importante per tutti è stato il corso BLS (Basic Life Support and Defibrillation) a cui hanno partecipato i componenti della nostra squadra di primo soccorso, per imparare come comportarsi in caso di arresto cardiaco.



Gli ospiti invece si sono deliziati con una grande castagnata nel salone addobbato a tema: zucche, streghe e fantasmi fanno capolino su piloni e finestre, nell'attesa di festeggiare Halloween, vigilia della Festa di Ognissanti.



In questo mese Elvio ha ricevuto il regalo del Tombolone di Ferragosto durante un'altra festicciola organizzata per l'occasione, perché i momenti per stare bene insieme non bastano mai!

Tutto ciò a Gradisca, mentre al museo di Trieste abbiamo ricevuto una giovane operatrice video del canale Telequattro, che parlerà di noi, e i giovani sceneggiatori cinematografici del Premio Mattador, che sosteniamo da alcuni anni.



Qui sotto trovate il qr-code del video realizzato ad hoc dal fotografo del Premio, rimasto così colpito, da farci questo piccolo regalo.

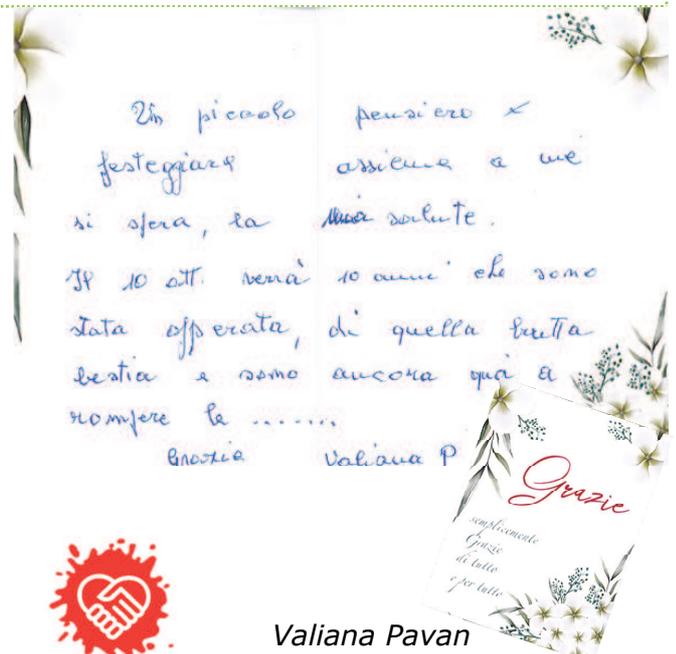


Riceviamo...

*Signor, la vitta e l'unur.
di sold da spendi,
dal gran da vendi,
in bel om ant is mond,
al paradis ant in at,
Signor, me v'ciam nent at.*

Signore, la vita e l'onore.
Dei soldi da spendere,
del grano da vendere,
un bell'uomo in questo mondo,
il paradiso in un altro,
Signore, io non vi chiedo niente altro.

Lucia Giorcelli



Valiana Pavan



Quant'è bella giovinezza...

Sono passati tanti anni, non ho quasi più capelli in testa e, i pochi che ci sono, sono tutti grigi. Però mi viene ancora da sorridere quando, in certe notti insonni, rivedo le corse del ragazzino scapestrato e monello quale ero. I miei genitori erano contadini mezzadri, e chiunque abbia conosciuto questa categoria di lavoratori sa quanto ingiusta amara e dura sia la mezzadria. Mio padre era scrupolosamente onesto e mi raccomandava di non toccare mai nessuna pianta, perché i frutti che vi crescevano erano prima di tutto del padrone del fondo. Ma io ero ragazzino e, guarda caso, sempre affamato e goloso di quelle meravigliose delizie della natura che mi stuzzicavano continuamente più della mela di Eva.

Correvo spensierato per i campi con gli altri ragazzini e si faceva a gara a chi riusciva a prendere qualche frutto senza farsi scorgere dai sorveglianti.

Quando riuscivo a raccattare una prugna, un'albicocca o una manciata di ciliegie ero velocissimo ad ingoiarle, e poi con l'aria più impertinente e sbarazzina mi guardavo intorno, sicuro di non essere stato visto, mentre i miei amici scappavano da tutte le parti. Purtroppo c'era sempre chi aveva la vista lunga, e immancabilmente andava a riferire a mio padre tutte le mie "malefatte". Il severo sermone non mancava mai, con l'immancabile promessa che non l'avrei più fatto. Inutile dire che erano tutte promesse da marinaio. Troppo bella la vita in quell'età, le corse all'aria aperta nelle giornate piene di Sole, con gli amici vogliosi solo di divertirsi. Divertimenti innocenti, ma che ci riempivano il cuore di gioia, di spensieratezza, ignari di quello che la vita ci avrebbe riservato.

Poi, il tempo, che non perdona, è passato troppo in fretta e all'età di 13 - 14 anni andai a lavorare dal fornaio del paese. Mi alzavo presto al mattino, felice mi beavo nell'aria fresca, con la bicicletta che mi portava al lavoro. Sento ancora, se ci penso, la fragranza e il profumo del pane fresco. Più tardi, riempite le ceste della bicicletta, una davanti e una dietro, correvo a portare il pane fresco nelle famiglie del paese. Io, goloso sempre di tutto ciò che è commestibile, e complice il buon appetito che a quell'età non manca mai, mi deliziavo mangiando alcuni dei panini così meravigliosamente croccanti e buoni. Beata quell'età: pur fra mille difficoltà e ristrettezze economiche, avevi nel cuore la gioia di vivere e la spensieratezza, che ti facevano vedere tutto bello, facile e roseo.

Poi... sono cresciuto, e - come si suol dire - la vita ti presenta il conto. Sono successe tante altre cose ma... riguardano un'altra vita.



Vittorio Buso

I festeggiati di novembre



- | | | |
|-----------------|---------------|----------------|
| 1. Manlio | 10. Fiorinda | 17. Angela |
| 4. Elio Tiziano | 13. Viviana | 23. Samanta |
| 6. Rita | 15. Renata | 26. Gianluca |
| 7. Margherita | 16. Gianluigi | 29. Paolo |
| 9. Loredana | | 30. Margherita |

L'angolo della nostra cucina



Ingredienti per 6/8 persone:

zucca 1 kg
 patate 200 g
 uovo 1
 pangrattato 4 cucchiari
 parmigiano grattugiato 4 cucch.
 scamorza affumicata 150 g
 speck 250 g
 aglio 1 spicchio
 timo fresco
 noce moscata
 olio extra vergine d'oliva
 sale e pepe qb

Polpettone di zucca

Private la zucca della buccia e dei semi, tagliatene la polpa a dadini. Disponetela su una teglia foderata con carta forno e cuocete a 180°, nel forno pre-riscaldato, per 30 minuti. A questo punto dovrebbe risultare morbida, altrimenti procedete con la cottura fintantoché riuscite a schiacciarla con una forchetta. Nel caso fosse acquosa, ripassatela brevemente in una padella antiaderente. Nel frattempo, lessate le patate con la buccia, scolatele e, una volta tiepide, sbucciatele e schiacciatele.

Passate allo schiacciapatate anche la zucca e aggiungetela alla purea di patate. Aggiungete il pangrattato, l'uovo, il parmigiano, le foglioline di timo, lo speck tagliato a julienne, sale, pepe e noce moscata.

Fate riposare per 20 minuti e quindi assemblate il polpettone: trasferite $\frac{3}{4}$ dell'impasto su un foglio di carta da forno, dategli una forma cilindrica e ponetelo all'interno di uno stampo da plumcake da 25x11 cm.

Formate un incavo centrale ed adagiate all'interno la scamorza a dadini. Coprite con l'impasto rimanente e richiudete dando una forma regolare. Irrorate con un giro d'olio, cospargete con pangrattato e parmigiano e cuocete nel forno già caldo a 200° per circa 40-45 minuti.



BUON APPETITO!

Curiosità culinarie sulla zucca

Se ne può mangiare anche la buccia, oltre i semi, i fiori, i germogli; veniva utilizzata per conservare il vino, trasportare l'acqua; è stato uno dei primi strumenti musicali (maracas); con la polpa si possono fare maschere purificanti; veniva coltivata già nel 5000 a.C. dalle tribù sudamericane; i suoi semi, nei Balcani, sono soprannominati "afrodisiaco del sultano" poiché contengono una notevole quantità di magnesio e zinco; in America la si usa anche per fare la birra.

La barzelletta del mese

DICHIARAZIONE D'AMORE

Al mattino non faccio colazione perché penso a te. A pranzo non mangio perché penso a te. La sera non mangio perché penso a te. La notte non dormo perché... ho fame!

Paolo Maffei



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