

IL GIORNALINO

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



Ottobre 2022 - anno XIII, numero 10

Lettera del Presidente

Cari tutti

questa è una lettera che non avrei mai pensato, né tantomeno voluto scrivere.

Ma negli ultimi anni il mondo è completamente cambiato, basta aprire un qualsiasi giornale per rendersene conto: prima la pandemia, poi la guerra e la conseguente crisi economica hanno comportato, come sapete, un incredibile aumento del costo della vita.

Come molte realtà, anche la nostra Casa Albergo in questo momento si trova così a dover fronteggiare una contingenza delicata sul fronte delle spese, dovute in buona parte ad un aumento significativo delle utenze. A malincuore, il Consiglio di Amministrazione da me presieduto, si è visto costretto ad assumere una decisione importante e nel contempo dolorosa: dall'inizio del 2023 le condizioni di accogliimento in Casa Albergo dovranno subire infatti una rimodulazione, introducendo una compartecipazione alle spese da parte degli ospiti.

Rendere la permanenza nella nostra struttura di via Eulambio non più totalmente gratuita è sicuramente una svolta storica, una scelta obbligata, dettata dalle conseguenze economiche dei cambiamenti epocali che stiamo vivendo e che avviene a quasi cinquant'anni dalla costituzione della Fondazione, ad opera di Raffaele De Rìù, che l'ha guidata fino al 2019, anno della sua scomparsa.

In occasione dell'incontro tenutosi in questi giorni con gli ospiti e tutto il personale, ho spiegato come lo sforzo da parte di noi amministratori è stato di garantire un basso impatto agli ospiti stessi, ai quali verrà richiesto di contribuire in misura proporzionale al proprio ISEE.

Ci auguriamo che la quotidianità in Casa Albergo possa continuare con lo spirito di sempre: agli ospiti verranno sempre offerti, oltre a vitto e alloggio, anche i servizi di lavanderia e stireria e gli interventi di natura assistenziale, di animazione ed attività ludico-ricreative individuali e di gruppo.

Dando pieno corso alle volontà di Osiride Brovedani, la nostra Fondazione aveva fatto della gratuità il principale motore della sua azione benefica, grazie ad un'amministrazione dei beni accorta e virtuosa. Ma oggi la grande instabilità dei mercati finanziari e dell'energia mette in seria difficoltà questo modo di operare e per il bene dell'ente, dei suoi ospiti e di tutta la nostra grande Famiglia, è mio compito e mio dovere agire in modo da preservarne il futuro.

IL PRESIDENTE

Luciano Sani



Diario della Casa Albergo



È in qualche modo un tempo sospeso, questo autunno, in bilico tra ciò che è stato e ciò che verrà, nella speranza che le varie crisi di questo periodo possano trovare le giuste soluzioni.

Per fortuna all'interno della Casa Albergo le nostre attività non si fermano, le abitudini quotidiane e qualche appuntamento speciale.

È tornata Vinicia a suonare, permettendo ai nostri ospiti di ballare e stare insieme a suon di musica; anche Gino ha rallegrato alcuni pomeriggi con la sua fisarmonica.

Con l'arrivo dell'autunno ci adattiamo alla stagione, coinvolgendo anche la nostra cucina. Diverse infatti sono state le pietanze con la zucca e i funghi e prossimamente avremo il piacere di assaporare, in occasione della merenda pomeridiana, i biscotti dell'Angolo della Cucina. Sono iniziate anche le castagnate. Come ormai da consuetudine non è mancato il lavoro di squadra. Al mattino un piccolo gruppo di ospiti ha intagliato le castagne, che in tarda mattinata sono state poi arrostiti nel barbecue del giardino da un nostro ospite. Subito dopo il pranzo in Salone Centrale un momento di convivialità, per assaporarle accompagnate da una dolce ribolla.

Nella penultima domenica di ottobre invece i nostri ospiti sono stati invitati alla castagnata che si è tenuta nel Parco "Max Cellie", organizzata dalla Consulta Comunale Welfare con la collaborazione dei volontari ASI Auser. Presenti anche molti bambini che hanno allietato il pomeriggio con "vecchi giochi", il più tipico: il tiro alla fune. Sono quindi riemersi i ricordi dei giochi di un tempo, che escluso il tiro alla fune, verranno sicuramente riproposti, come richiesto dagli stessi ospiti, in occasione delle attività ludiche.



...intanto al Museo

Al museo intanto sono ricominciate le visite guidate dopo la pausa estiva, a Gorizia si è tenuta la festa "Gusti di Frontiera", kermesse enogastronomica, con i consueti fasti dell'era pre-pandemica. Lo raccontiamo perché quest'anno, grazie al progetto di lettura per bambini *Librilliamo*, siamo stati in un certo modo presenti anche noi, con il nostro Osiride che troneggiava alle spalle dei lettori e vegliava sulle nuove generazioni.

Abbiamo anche una bella storia da raccontare: questa estate è venuta a visitare il museo, una gentile novantenne di Imperia dal nome suggestivo, Giglia. È rimasta così colpita dalla storia e dall'operato della Fondazione che ha voluto sostenerci con una generosa elargizione



La FOB alla Barcolana

Quest'anno la Barcolana, la regata velica più partecipata del mondo, si è arricchita di una nuova iniziativa: la consueta raccolta fondi organizzata dalla *Rete del Dono* ha coinvolto gli equipaggi delle imbarcazioni che si sono proposte come sponsor per sostenere le realtà solidali locali. Per la prima volta, anche noi abbiamo partecipato: non avevamo un equipaggio sponsor, ma abbiamo voluto lo stesso essere presenti al Villaggio Barcolana usufruendo dell'ospitalità del gazebo dei promotori dell'iniziativa.

Abbiamo così potuto far conoscere la nostra Fondazione ed un progetto legato alla Casa Albergo:

visualizzando il Qr-Code, si può accedere alla pagina del sito della Rete del Dono con la descrizione del progetto e la possibilità di sostenerlo.

FAI DECOLLARE LA RACCOLTA FONDI



AIUTACI A SOSTENERE IL NOSTRO PROGETTO

Dall'amicizia al benessere





Il ballo, che passione!

Quanto ho ballato in vita mia!!! Veramente tantissimo. Ero una bravissima ballerina, ero giovane e vivevo in Svizzera; ero una scricciola di un metro e mezzo e pesavo 54 chili. Ricordo quando frequentavo la scuola di ballo, ed in particolare studiavo valzer, tango e rock 'n roll. Un sabato organizzarono in paese una gara proprio di rock 'n roll, e mi ritrovai a parteciparvi con due argentini alti un metro e novanta. Non mi sono mai divertita tanto! Iniziai a ballare con loro, e ricordo come fosse ieri quanto mi hanno fatta ballare, saltare, girare e volare! Mi sbalottavano di qua e di là. Fu un'esperienza bellissima, ricordo ancora quanto ero stanca morta la sera. Non mi mancò nemmeno la soddisfazione della Vittoria! Il primo premio era mio: una splendida coppa che custodisco gelosamente sull'armadio del soggiorno di casa mia. Ricordo con tenerezza anche il mio ragazzo - che in seguito è diventato mio marito - che, per gelosia, mi fece una sfuriata quando seppe che avevo ballato con quei due bei ragazzi mentre lui era di turno al lavoro!

Erano su tutti i giornali le foto di quel ballo che in seguito è divenuto anche per lui motivo di orgoglio.

Erano ormai tanti anni che non ballavo più, e sono felice che, qualche sabato fa, così, dal nulla, mi sia tornata l'occasione di muovere nuovamente le mie gambe a suon di musica grazie alla fisarmonica di Gino e ad un gentil Cavaliere come Giuseppe, che mi ha porto galantemente la mano chiedendomi un ballo.

Zita Tosolini



La barzelletta del mese

Pierino ha appena imparato ad andare in bicicletta. Così mentre pedala dice alla madre: "Mamma, mamma senza una mano...!" "Bravo Pierino, bravo, ma sta attento a non cadere!". Di nuovo Pierino "Mamma, mamma, senza piedi!" E lei: "Bravo Pierino, bravo, ma stai attento a non cadere!". Ancora Pierino "Mamma, mamma, senza mani!" E lei: "Bravo Pierino, bravo, ma stai attento a non cadere!". A un certo punto da dietro la casa spunta Pierino e dice alla madre "Mamma, mamma... fenfa denfi!"

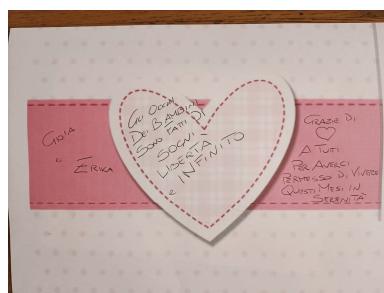


Grazie... con Gioia!

Negli anni questo Giornalino è diventato anche una bacheca pubblica per comunicare il proprio sentire e inviare messaggi. In questo caso, è la nostra capocuoca, rientrata al lavoro dopo la maternità, che ha fatto pervenire in redazione questo biglietto che pubblichiamo unitamente alla bellissima foto con la sua Gioia, di nome e di fatto.

"Gli occhi dei bambini sono fatti di sogni, libertà e infinito.

Grazie di cuore a tutti per averci permesso di vivere questi mesi in serenità."



L'angolo della nostra cucina



Ingredienti per circa 25 biscotti:

farina 00 o integrale 220 g
 mandorle pelate 50 g
 zucchero 100 g
 lievito per dolci ½ bustina
 zucca cotta e pulita 100 g
 olio di semi 50 ml
 uovo 1
 cannella qb
 scorza d'arancia grattugiata qb
 gocce di cioccolato qb

Biscotti alla zucca

Una volta cotta al forno (o pentola antiaderente) la zucca, frullatela con l'olio fino ad ottenere una crema liscia ed omogenea.

In una ciotola mettete la farina, lo zucchero, le mandorle tritate finemente e il lievito per dolci, mescolate e quindi aggiungete la purea di zucca e l'uovo.

Profumate con la cannella, la scorza d'arancia e aggiungete le gocce di cioccolato secondo il vostro gusto.

Otterrete un impasto morbido e appiccicoso.

(Se usate la farina integrale l'impasto potrebbe risultare più asciutto, aggiungete ancora un pochino di olio.)

Con un cucchiaino prendete piccole quantità di impasto e rotolatelo nello zucchero a velo, realizzate delle piccole palline e adagiatele in una teglia rivestita di carta da forno.

Distanziate i biscotti tra di loro perchè in cottura raddoppiano di volume. Cospargete le palline di zucchero a velo e mettete la teglia in frigo per 30 minuti (o in un contenitore delle dimensioni che desiderate).

Trascorso questo tempo infornate in forno caldo statico a 180° per 20 minuti circa.

I biscotti devono essere leggermente dorati in superficie.

Variante VEGANA: è sufficiente sostituire l'uovo con 2 cucchiaini di fecola di patate o amido di mais.



BUON APPETITO!

I festeggiati di ottobre



1. Barbara

10. Paolo

16. Greta

18. Anna

26. Susanna

Saluti da...



LEUCA



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