



Mensile a cura degli ospiti e del personale della casa albergo

Sommario	
Ciao Enzo...	1
"Ricominciamo dalle scuole"	1
Diario del mese	2
Rubriche	
Benvenuta tra noi a...	2
Melodie della Memoria	3
I festeggiati di febbraio	3
L'angolo di Vinicius	4



Ciao Enzo, grazie da tutti noi

Raffaele

Il prof. avv. Enzo Volli, nostro Consigliere sin dalla prima composizione del Consiglio di Amministrazione, è mancato il 7 gennaio scorso. Laureato in ingegneria chimica e successivamente in giurisprudenza, decano degli avvocati triestini, uno dei maggiori esperti del Diritto marittimo, docente universitario ed autore di un centinaio di saggi e pubblicazioni, amico prezioso della Fondazione e del nostro Presidente, infaticabile ispiratore soprattutto nei passaggi fondamentali della nostra storia.

La Fondazione intollererà a suo nome la Sala Consiglio della Sede Legale e sono già in studio altre iniziative per onorare la sua me-



"Ricominciamo dalle scuole"

Il Centro Italia continua ad essere teatro di un continuo sciame sismico e l'inverno sta aggravando i problemi per le popolazioni colpite dal sisma. Come già successo a ridosso dei primi tragici eventi dell'agosto scorso, la Fondazione non è rimasta a guardare, testimoniando ancora una volta la propria solidarietà. Abbiamo aderito alla nuova campagna avviata dalla Rai, in collaborazione con il Dipartimento della Protezione Civile, denominata "Ricominciamo dalle scuole". Iniziativa nata per promuovere il ritorno alla normalità nel sistema scolastico, tema caro alla Fondazione sempre attenta a quelle che erano state le volontà del nostro fondatore Osiride Brovedani, del quale tra l'altro ricorre l'anniversario della nascita il prossimo 11 febbraio.



Diario del mese di gennaio

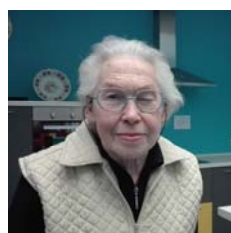
Delle iniziative durante il periodo natalizio avevamo già parlato nello scorso numero del nostro giornalino, nei primi giorni di gennaio però anche il quotidiano Il Piccolo ci ha dedicato un paio di articoli, evidenziando in particolare il risvolto solidale del nostro Mercatino. Al riguardo abbiamo il piacere di segnalare che anche quest'anno è stato un successo, grazie ai numerosi "clienti", che hanno apprezzato i lavoretti confezionati "in casa" dagli ospiti.

Tutto il ricavato è stato devoluto all'Associazione Triestina Ospedaliera per il Sorriso dei Bambini Onlus che opera presso l'Ospedale Burlo Garofolo di Trieste e verrà utilizzato per l'acquisto di giochi per i bambini disabili, come da loro descritto nel loro gradito ringraziamento.

I festeggiamenti sono proseguiti nei primi giorni dell'anno nuovo: un pomeriggio danzante grazie alla presenza del Social Trio ed il Tombolone dell'Epifania, ormai divenuto un appuntamento consueto in Casa Alberggo. Baciata dalla fortuna quest'anno la signora Fiorinda, ultima arrivata tra i nostri ospiti, particolarmente emozionata per la vincita. Il premio a sorpresa le è stato consegnato alcuni giorni dopo direttamente dal nostro Presidente.



Benvenuta tra noi a ...



Domenica



Melodie della Memoria

21 MESI

di Lucia Giorcelli



Fra quattro giorni per me saranno ventun mesi di permanenza nella Fondazione Brovedani. Per riassumere questo mio periodo, posso dire che Chi ha guidato tutta la mia vita mi ha portata qui per completarla.

Questa struttura, il suo funzionamento, le persone che si prendono cura di noi, ciascuna con la propria mansione, per me sono un dono di Dio. Voglio dire che la Fondazione è perfetta? No, perché nulla e nessuno è perfetto in questo mondo. Però, questo è il luogo dove in ventun mesi ho potuto vivere lo yoga in modo intenso. Questo yoga, che è una filosofia e una scienza, mi ha dato la possibilità di riconoscere, comprendere e sciogliere problemi antichi.

Ho visto sbocciare fiori belli in me ed ho potuto vederli anche negli altri. Per fare questo lavoro dovevo vivere molto nel silenzio e nella solitudine e qui nella Fondazione la possibilità di stare soli c'è. Mi piace il silenzio, "la voce del silenzio". Mi piace il silenzio, ma non mi hanno mai infastidito i suoni ed i rumori della natura o quelli provocati dal lavoro utile e necessario.

In questo periodo di ventun mesi la vita mi ha messa in condizione di applicare intensamente gli insegnamenti dello yoga. Potrei dire che ho dovuto affrontare e superare degli esami di verifica circa il mio convincimento della filosofia yoga e circa l'applicazione delle regole scientifiche di questa conoscenza. Sì, è stato così. La conoscenza dello yoga e la sua applicazione pratica dà dei risultati.

Voglio dire che sono perfetta? No. Voglio dire che mi sono impegnata a fare come meglio sapevo e potevo ciò che la Vita voleva che io facessi per raggiungere più pace, più comprensione e anche più determinazione nel proseguire su questo cammino verso Casa.

Non importa che io sia compresa o non compresa in questo mio viaggio. E perché dovrei essere sempre compresa? Inoltre, faccio ciò che sono capace di fare, il che implica la possibilità di sbagliare. Ed infatti a volte sbaglio. Se mi accorgo dello sbaglio cerco di correggermi. E l'errore mi porta sempre un dono: sviluppare sempre più comprensione per chi mi vive vicino e per tutti gli esseri viventi. Se sbaglio io perché non anche loro? Perché non augurare e volere anche per loro uno spiraglio di luce che dà speranza?

Concludo ringraziando di cuore la Fondazione Brovedani per avermi accolta. Cosa ho dato, do e darò in cambio per la sua accoglienza? Il mio impegno di vita a migliorare. Mi è stato insegnato che tutto ciò che si fa migliorandoci o peggiorandoci fa vibrare positivamente o negativamente tutto l'Universo. Le vibrazioni che io irradio da me a cominciare dalle più sottili e più potenti, quelle dei pensieri, avvolgono e penetrano



I festeggiati di febbraio (...visibili)



1 Massimo S.

8 Nives G.

17 Barbara N.

18 Oriana B.

20 Domenico D.

22 Giancarlo Z.



L'angolo dello staff dello chef Vinicius

dal menù del...data a sorpresa

Ingredienti per 6 persone:

1 kg di reale di vitello,
180g di salsiccia,
1 cipolla,
1 costa di sedano,
1 carota,
50g di burro,
1 bicchiere di vino bianco,
brodo vegetale,
6 foglie di salvia,
sale e pepe.

n.d.r.: potrebbero mancare degli ingredienti coperti da segreto culinario.

STUFATO DI VITELLO ALLA SALSICCIA

Legate la carne con spago da cucina in modo che non perda la forma durante la cottura, salate e pepate. Scaldate il burro in una casseruola e rosolatevi uniformemente il pezzo di reale da tutti i lati.

Nel frattempo dopo aver lavato e tagliato tutte le verdure a cubettini piccoli, aggiungetele al vitello e fatele appassire dolcemente. Sfumate con il vino e lasciatelo evaporare, aggiungete un mestolo di brodo bollente nella casseruola, coprite la casseruola e proseguite la cottura per almeno 2 ore a fiamma bassa aggiungendo gradatamente il brodo. Fate rosolare per 4 o 5 minuti assieme alle foglie di salvia, in una padella antiaderente, la salsiccia pelata e sbriciolata. Dopo averla sgocciolata aggiungetela all'arrosto. Proseguite la cottura per 5 minuti poi spegnete il fuoco, coprite e lasciate riposare per altri 5 minuti, poi servite l'arrosto tagliato a fette e irrorato con il suo fondo di cottura.

BUON APPETITO!!

a cura di M.F.



Vi diamo appuntamento al

PROSSIMO NUMERO ! ! ! !

Direzione, redazione, testi, foto, grafica e stampa realizzati dagli ospiti e dal personale della Fondazione.