



OTTOBRE
2011

Anno 2 - Numero 10

Casa Albergo - Fondazione Osiride Brovedani Onlus

IERI

OGGI

DOMANI

Mensile a cura degli ospiti e del personale della casa albergo

Sommario

Editoriale	1
Tanti auguri Editta	1
Sempre giovani	1
Festival della salute	2
I nostri amici gatti	2
La bandiera della salute	4

Rubriche

La barzelletta del mese	2
C'è posta per noi	2
Melodie della memoria	3
I festeggiati del mese	3
Il festeggiato speciale	3
L'angolo di Vinicius	4

L'idea della Bandiera della Salute è nata ...

....dal nostro giornalino avevo appreso che Lucia "Napoli" l'11 di agosto avrebbe compiuto gli anni. Il giorno prima in una conversazione telefonica di lavoro le avevo detto: "Domani è Festa Nazionale. Esponga tutte le bandiere che abbiamo, compresa quella della Salute." E la telefonata si concluse con una risata. Dopo dieci minuti mi richiamò per avvisarmi che in Fondazione non avevamo la Bandiera della Salute e che, a suo dire, non esisteva proprio, aggiungendo " ... a meno che non la realizzi Lei!" Io mi trovavo a Montecarlo e la sera avevo una cena con degli amici. Nel pomeriggio tracciai un bozzetto che mostrai durante la cena: tutti entusiasti! Rientrato a Trieste ne parlai con la nostra amica Susanna (che ha curato la grafica di tutte le nostre pubblicazioni ed in verità anche delle mie). In poche parole: è stato realizzato un grande poster, che riporta la parola SALUTE in sette lingue, che è già esposto in Fondazione. E' piaciuto a tutti e sull'onda dell'entusiasmo ho fatto realizzare anche le cartoline raffiguranti la stessa Bandiera della Salute. Cartoline che non perderanno mai di valore, perché la Salute, come spesso dico, è e sarà sempre la cosa più importante della nostra vita.



R.D.R.



Tanti auguri Editta: 45... per gamba

Che numero particolare è il novanta ! Tanti sono i numeri della tombola e del lotto, nonché i gradi di un angolo retto ed i minuti di una partita di calcio. Ma noi, da oggi, il novanta lo ricordiamo anche per gli anni compiuti in questi giorni da Editta. Pur ingannando con il suo aspetto giovanile, mantiene il posto sul podio nella nostra speciale classifica degli ospiti più longevi, che vede sul gradino più alto il neovantaduenne Pio. G.M.



Sempre giovani

Qual è il segreto della giovinezza? Il mangiar sano, il movimento, la serenità e ... la nostra Casa Albergo. Lo dimostra il Sig. Pregeli che dopo più di 15 anni con noi non è cambiato neanche un po'. Guardare per credere!





Festival della Salute...in Fondazione

Come anticipato nel precedente numero, lo scorso 8 settembre, nell'ambito del "Festival della Salute" organizzato dal Comune di Gradisca presso la nostra "sala teatro", ha avuto luogo un corso di aggiornamento dei Medici di Medicina Generale, che li ha visti impegnati per l'intera giornata. Dell'evento ne ha parlato anche la stampa locale.



C'è posta per noi...

Cartoline da

BACOLI

ARTA TERME



VIRGOLA ...



... in un momento di relax

I nostri amici gatti

Dopo cani, pesci e pappagalli, anche gli amici gatti, che hanno preso residenza nel nostro giardino, dove vengono coccolati da ospiti e personale, hanno diritto al loro momento di celebrità. E non dimentichiamo che erano gli animali amati dal nostro fondatore Osiride Brovedani.

NERINA...



... ed il suo sguardo misterioso



Le barzellette del mese



SCHERZI DELLA NATURA

"Tu ami la natura?" – chiede un giovanotto a un amico molto brutto. "Moltissimo" gli risponde quest'ultimo. E il primo ribatte: "Si vede che sei un tipo che non porta rancore!!!"

INCIDENTE

In pieno centro urbano un'auto va a sbattere contro un palo. Il vigile accorre in soccorso e chiede all'automobilista: -"Ma lei è forse ubriaco? Come ha fatto ad andare a sbattere contro il palo? La strada è tutta dritta.....L'automobilista prontamente risponde: -"No no, non sono ubriaco, è che da un minuto non sentivo mia moglie parlare e così mi sono preoccupato e mi sono girato verso di lei temendo stesse male!!!"

Rita Addimanda



Melodie della Memoria

2—47 —78 TERNO SECCO !
di Rina Melegari



Correva l'anno 1936, era estate. Ricordo che erano anni di grande miseria. Ero figlia unica e mio padre faceva il ramaio. Con grande abilità e maestria, da un pezzo di rame, lavorandolo con il martello di legno, ricavava una caldaia per la produzione di burro e formaggi. La caldaia era molto grande e per forgiarla doveva coricarla su un fianco e all'interno la punzonava così bene che alla fine sembrava un ricamo. Mia mamma era casalinga e un mese all'anno andava in Piemonte a fare la mondina. Il papà, ogni sabato in sella alla sua bicicletta, aveva l'abitudine di andare in città a giocare al Lotto. La domenica mattina poi, acquistava "Il Resto del Carlino", lo sfogliava in fretta e speranzoso si fermava alla pagina delle estrazioni del Lotto. Non dimenticherò mai quella domenica: vedo ancora il mio papà fare salti di gioia perché erano usciti i numeri che aveva giocato: 2-47-78. Un terno secco! Me li ricordo ancora molto bene i numeri e anche la vincita: 1300 lire! Con quei soldi abbiamo potuto sistemare la nostra abitazione e in particolare acquistare una cucina a gas e portare l'acqua corrente in casa. La mamma però continuò ad andare in Piemonte a fare la mondina.... Il papà pensò anche a me e mi fece uno splendido regalo: una macchina per cucire "Singer". Subito mi dedicai a confezionare dei vestitini per la mia bambola di pezza. Finito di frequentare la quinta elementare, a undici anni, la mamma mi trovò un posto in una sartoria da uomo. Ero "la piccola", anche se ero più alta del padrone ... Con lui andavo a prendere le misure dei clienti nelle case e negli alberghi e a consegnare i vestiti finiti. Quel terno al Lotto cambiò letteralmente la nostra vita.



I festeggiati di ottobre (... visibili)



13 Isabella Piani

16 Greta Defend

23 Franca Borghes

26 Susanna Simsic

...ed il festeggiato di ottobre speciale



Sembra ieri, eppure questo nostro GIORNALINO festeggia con questo numero il suo primo compleanno. Grazie a tutti quelli che, in qualunque modo, hanno contribuito, contribuiscono e contribuiranno alla sua realizzazione!

L.B





L'angolo dello chef Vinicius

dal menù del 20 ottobre 2011



Dosi per 4 persone:

320 gr. di bucatini
320 gr. di cuori di
carciofi surgelati
1 scalogno
1 manciata di gherigli
di noci
formaggio grana
olio d'oliva
prezzemolo

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

BUCATINI CON CARCIOFI E NOCI

Lessare i cuori di carciofi per 10 minuti circa in acqua salata. Togliarli dalla pentola con la schiumarola e tagliarli a fettine. Non buttare l'acqua di cottura perché servirà per cuocere la pasta. In un tegame far soffriggere lo scalogno tritato, senza farlo abbrustolire, aggiungere i carciofi a fettine e quando necessario bagnarli con un mestolino d'acqua di cottura della pasta. Nel frattempo portare a cottura i bucatini e sgusciare le noci, tritando grossolanamente i gherigli. Scolare la pasta al dente e condirla nel tegame con i carciofi, aggiungere formaggio grana, prezzemolo e le noci. Servire e guarnire il centro di ogni piatto con i gherigli rimasti.

BUON APPETITO !!!!



SALUTE

SAÚDE

SANTÉ

SALUD

HEALTH

GESUNDHEIT

保健

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