



**IERI**

**OGGI**

**DOMANI**

Mensile a cura degli ospiti e del personale della casa albergo

**Sommario**

Editoriale	1
Ancora un successo !!!	1
Concorso del S. Presepe	1
Tombolone	2
Sono trenta ....	2

**Rubriche**

Le barzellette del mese	2
Melodie della memoria	3
I festeggiati del mese	3
L'angolo di Vinicius	4
.. e l'angolo della serenità	4

*Buon divertimento!*

Una festa viene assaporata ancor di più, quando si ha la fortuna di poterla condividere con tante persone, come succede nella nostra Casa Albergo. Ed è così anche per il Carnevale. I preparativi sono iniziati già subito dopo l'Epifania: chi colora le maschere, chi confeziona fantasiosi abiti, chi appende i festoni colorati ... E' quasi tutto pronto per il pomeriggio danzante di mercoledì 15 e per il Veglioni-simo della sera di sabato 18 febbraio. Solamente i crostoli e le frittelle saranno preparati all'ultimo minuto. L.B.

*Ancora un successo !!!*

Come annunciato nei precedenti numeri del giornalino, anche quest'anno, è stato allestito in Casa Albergo il nostro Mercatino solidale, in un'ambientazione rinnovata. Durante il periodo delle festività natalizie infatti la Sala "Cellie" ha ospitato la bancarella, dove sono stati esposti tutti gli oggetti confezionati a mano dalle nostre ospiti. Il successo riscontrato è stato fonte di soddisfazione per tutti coloro che hanno contribuito alla realizzazione dell'iniziativa. Il ricavato dalla vendita a libera offerta, che ammonta a ben 674 Euro, è stato devoluto alla Onlus Croce Verde Gradiscana, per scelta dei nostri stessi ospiti.



*Concorso del S. Presepe*

Anche quest'anno abbiamo partecipato al Concorso del S. Presepe istituito dall'Unità Pastorale della nostra cittadina. E' stato per noi un grande piacere ricevere anche questa volta il diploma che attesta la nostra partecipazione al concorso.

## *Fra una tombola e l'altra... è arrivato il Tombolone !!*



Come tutti ricorderete nell'ultimo numero dell'anno vi abbiamo lasciato con un appuntamento divertente per i nostri ospiti: il Tombolone con super premi a sorpresa in attesa del veglioni di San Silvestro con brindisi di mezzanotte per salutare l'anno vecchio e l'arrivo di quello nuovo. Come da programma, verso le ore 20.00, i nostri ospiti si sono riuniti in salone centrale per giocare l'ultima tombola dell'anno con la speranza, soprattutto da parte di coloro che non hanno mai avuto la fortuna di vincere nelle giocate precedenti, di ottenere almeno questa vittoria con in palio il super premio a sorpresa. Per più di due ore il gioco è proseguito e tutti i vincitori, tra cinque, tombole e tombolini, hanno comunque ottenuto un premio all'insegna della solidarietà, valore che contraddistingue la nostra Fondazione: numerosi biglietti della lotteria il cui ricavato della vendita era devoluto alla fondazione Luchetta Ota D'Angelo Hrovatin onlus di Trieste. Arrivati al Tombolone finale...gli animi dei presenti si erano fatti sempre più trepidanti fino alla chiamata del numero fortunato che ha portato alla vittoria anche quest'anno di una donna: la sig.ra Dora Menegaz. Come previsto però la sorpresa è stata consegnata direttamente dal Presidente in altra giornata. Dovete però sapere che il regalo è pensato ad hoc per la persona vincitrice e, proprio come detto dallo stesso Presidente durante la consegna, per la signora Dora che ama molto indossare collane dalle pietre luminose e in tinta con l'abbigliamento del momento, si è pensato di regalare una luccicante collana con pietre in quarzo giallo. Gioia ed emozione hanno contraddistinto quel momento e tutti gli ospiti, riuniti in salone centrale, hanno applaudito la vincitrice, prima di circondarla, incuriositi, per scoprire insieme a lei l'oggetto della vincita. G. D.

## *Sono trenta anche se son volati !!!*



Son passati più di trent'anni da quando Cinzia ha timbrato per la prima volta il suo cartellino in Fondazione ed il 31 gennaio scorso è stato l'ultimo suo giorno lavorativo. Quando è entrata, si confondeva con i ragazzi ospiti all'epoca del nostro Collegio. Nel frattempo, quale allieva del nostro chef Vinicius, ha imparato a preparare deliziosi pranzetti per tutti noi ...

***In bocca al lupo!***



## *Le barzellette del mese*



**PIERINO A SCUOLA:** *La maestra: "Oggi tema in classe. Titolo: descrivete una partita di calcio." Tema di Pierino: "Cielo coperto, tempo nuvoloso, partita rinviata!!"*

**MILITARI IN MARCIA:** *Mentre il caporale ordina alla truppa inquadrata di mettersi in marcia, un soldato scatta prima dell' "Avanti marsch". E questo succede più volte nella giornata. Alla fine il caporale si rivolge a lui "Stasera a rapporto dal colonnello!" Il militare quindi va a bussare alla porta del colonnello e quest'ultimo: "Avanti, avanti ..." Stanco di aspettare il colonnello va ad aprire la porta "Come mai non sei entrato?" ed il militare gli risponde: "Stavo aspettando il marsch!"*

*Elio Tavagnutti*



## Melodie della Memoria

### RICORDI DEL CARNEVALE A MUGGIA

di Severino Kaucic con la partecipazione di Vittorina Fondani



Il Carnevale di Muggia è una tradizione che si ripete ormai da diversi decenni. Il corteo mascherato solitamente si svolge tra il porticciolo e le vie più importanti situate nella parte vecchia della cittadina, prolungandosi poi lungo la costa fino al campo sportivo. Per tutto l'anno un gruppo di volontari, utilizzando alcune strutture del Comune, lavora per realizzare i vari carri allegorici. Solo la domenica di Carnevale, quando il corteo sfila attraverso le vie, tra due ali di gente in festa, è possibile ammirarli. La lunga fila infatti, formata anche da dieci e più carri, che quasi sempre ridicolizzano uomini politici importanti, fanno meravigliare e divertire grandi e piccini. I carri passano lentamente scortati e preceduti da tantissime maschere multicolori, belle e brutte, sorridenti o tristi, che a suon di musica cantano e ballano per ore tra mille scherzi fatti anche agli spettatori. Sono però gli adulti che "osano" indossare i vestiti più provocanti (spesso gli uomini si vestono da donna) ad essere i più ridicoli. Gran parte del paese vive una gioiosa confusione!!! I premi per i più bei carri vengono assegnati solo il martedì grasso, quando quelli giudicati migliori fanno un altro giro lungo il paese per poi radunarsi nella piazza del centro ed essere festeggiati da tutti. Solo il giorno dopo, viene celebrato il caratteristico "funerale del Carnevale", rappresentato da un grande manichino di paglia, al quale viene dato fuoco davanti agli spettatori. In alternativa però si può cercare un volontario coraggioso che, preso e alzato di peso dai becchini, simbolo di morte, viene gettato nelle acque gelide del mare.

Proprio una pazzia del carnevale!!!



## I festeggiati di febbraio (tutti visibili)



**1** Fuser Flavia - Stolli Massimo

**6** Vanon Mirella

**8** Godeas Nives

**9** Enzo Volli

**16** Roberto Rossi

**18** Barbieri Oriana — Smaniotto Vittorio

**20** De Lucia Domenico





## L'angolo dello chef Vinicius

dal menù del 16 febbraio 2012



Dosi per 4 persone:

320 g pasta formato conchiglie;  
 50 g di burro  
 2 cucchiaini di olio  
 ½ cipolla e 1 spicchio d'aglio  
 400 g di polpa di zucca tagliata a dadini  
 1 rametto di rosmarino  
 40 g di olive nere cotte al forno  
 1 cucchiaino di capperi  
 qualche foglia di basilico e un po' di prezzemolo tritati  
 1 mestolino di brodo  
 1 cucchiaio di parmigiano reggiano grattugiato  
 Sale e pepe

### CONCHIGLIE ALLA ZUCCA CON OLIVE NERE

Inizia tritando l'aglio insieme alla mezza cipolla e agli aghi di rosmarino. In una padella: metti 30 g di burro con l'olio, aggiungi il trito e fai soffriggere lentamente. Appena inizia ad avere un colorito dorato, aggiungi la zucca a dadini, mescola bene e lasciali rosolare leggermente da ogni parte. Bagna la zucca man mano che cuoce, e la cottura deve continuare lentamente e a tegame coperto per una ventina di minuti, dopo di che aggiungi una presa di sale, i capperi che prima avrai lavato e scolato per bene e le olive nere. Fai cuocere per altri dieci minuti, sempre lentamente. Metti a cuocere la pasta, quindi fai prima bollire l'acqua, aggiungi il sale, aspetta che si sciolga del tutto e aggiungi le conchiglie. Quando sono pronte, ti consiglio sempre al dente, falle sgocciolare e versale nel condimento della pasta, a cui aggiungi un cucchiaino dell'acqua di cottura, e falle mantecare affinché si insaporiscano bene.

**BUON APPETITO!!**



## ... e l'angolo della serenità

a cura di Danillo De Bella



Ingredienti:

Pazienza  
 Bontà  
 Buona volontà  
 Speranza  
 Buona fede  
 Tolleranza  
 Prudenza  
 Simpatia  
 Umiltà  
 Buonumore  
 Buonsenso

*Prendete due grammi di pazienza*

*Una tazza di bontà*

*Quattro cucchiaini di buona volontà*

*Un pizzico di speranza e....*

*Una dose di buona fede*

*Aggiungete due manciate di tolleranza*

*Un poco di prudenza*

*Qualche filo di simpatia*

*Una manciata di quella pianta rara*

*Che si chiama umiltà*

*Una grande quantità di buon umore*

*Condite il tutto con molto buon senso*

*Lasciate cuocere a fuoco lento*

*E avrete una.....*

**BUONA GIORNATA!**

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