



IERI

OGGI

DOMANI

Mensile a cura degli ospiti e del personale della casa albergo

Sommario

Editoriale	1
E' un nostro Consigliere	1
Una battuta veloce	1
A carnevale	2
Ringraziamenti !!!	4
Rubriche	
La barzelletta del mese	2
Melodie della memoria	3
I festeggiati del mese	3
L'angolo di Vinicius	4

Un bell'esempio



In marzo inizia la primavera, ma è anche il mese della Festa della donna. Senza dilungarmi in discorsi sulle prerogative di noi donne, penso al mondo animale: anche qui infatti le femmine si distinguono per l'istinto di protezione, soccorso e disponibilità. Al riguardo mi piace riportare una storia tratta da un articolo di giornale che ho ritrovato proprio in questi giorni. Si tratta della storia di Emi e Ida, una gattina ed una cagnetta, adottate ad Abano nella stessa famiglia: "... a causa di una grave malattia, dopo pochi mesi, la gattina diventa cieca, ma Ida, la cagnetta, nonostante la vecchia convinzione che vuole cani e gatti nemici, diventa ben presto la sua guida. La coccola, le lecca gli occhi ed il pelo, le indica la strada e le mostra dove si trova il cibo. Tutto questo senza corsi ed istruzioni ..."

Non aggiungo altro, se non ... Buona Festa a tutte!

L. B.

E' un nostro Consigliere !

Tutti noi dobbiamo ringraziare i componenti il Consiglio di Amministrazione — Presidente e Consiglieri — per il tempo prezioso che dedicano alla nostra Fondazione. Quanto sia prezioso lo comprendiamo ancor di più quando leggiamo sui giornali articoli come quello apparso in questi giorni su "Il Piccolo", riguardante un importante studio, frutto del lavoro del gruppo della cardiologia dell'Azienda Ospedaliero Universitaria di Trieste, diretta dal prof. Gianfranco Sinagra, in collaborazione con colleghi di Harvard, Denver e Londra. Tale studio, appena pubblicato da una delle riviste storiche (classe 1812) di medicina generale, il New England Journal of Medicine, riguarda il funzionamento di una proteina umana, soprannominata Titina ed il suo ruolo in alcune patologie cardiache. Il nostro ringraziamento si associa quindi all'orgoglio di poter affermare: "Il prof. Gianfranco Sinagra è anche un nostro Consigliere!"



Una battuta veloce

di Gianpietro Babuin

Qual è la città più gentile d'Italia?

GRADISCA !!!!

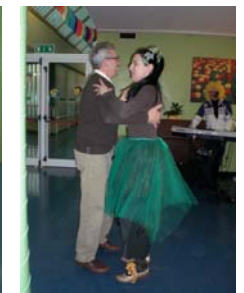




A carnevale ogni maschera vale

Il Carnevale è arrivato anche nella nostra casa albergo. I nostri ospiti hanno dedicato parte del loro tempo ai preparativi per i festeggiamenti in programma. C'è chi ha abbellito il salone centrale con i festoni multicolore, chi ha dipinto e intagliato le mascherine, chi ha creato i divertenti centritavola e le coroncine di carta. Alcune ospiti inoltre hanno confezionato dei veri e propri costumi carnevaleschi, alcuni davvero molto originali!!! Alla prima festa, che si è svolta nel pomeriggio di mercoledì 15 febbraio, le maschere sono entrate in scena ballando e cantando, supportate dalla musica del noto tastierista Mario che insieme ad un amico ha fatto divertire il numeroso gruppo dei presenti. Carnevale senza dolci non è carnevale!!! Lo staff della cucina infatti aveva preparato sia crostoli che frittelle!!! E si sa, i dolci stuzzicano la gola e così subito i succulenti vassoi sono stati presi d'assalto. La festa è proseguita nella serata di sabato 18. Primo anno che in casa albergo è stato organizzato "il veglionissimo di carnevale". Anche in questa occasione molti ospiti si sono presentati all'appuntamento mascherati. La fata, le dame, il pittore, Capitan Uncino, Mosè, l'indiana, Maga Magò e le "mise" eleganti delle signore, che hanno sorpreso per la capacità di resistenza alla sopportazione del mascheramento e delle scarpe troppo strette". Accompagnati dalla voce e dalle note e ritmi del trio musicale che da anni ormai allietta le giornate di festa, i presenti si sono buttati in danze più o meno movimentate, mettendo in luce doti nascoste di provetti ballerini. Altri invece, oltre ad apprezzare le languide note del valzer lento, si sono cimentati, con buoni risultati e soprattutto con entusiasmo al ritmo di twist. L'allegria festa è proseguita fino quasi alla mezzanotte. Nessuna delle signore si è travestita da Cenerentola. Peccato!!! Abbiamo perso la carrozza che si trasforma in zucca!

F. F. e F. B.



La barzelletta del mese



FAR WEST: Un cow boy straniero entra nel saloon e ordina: "Dammi un whisky, io non pago perché non ho paura; il barista impaurito versa il whisky. Il giorno dopo il cow boy torna al saloon e la scena si ripete: "Dammi un whisky tanto io non pago perché non ho paura". Lo straniero beve il suo bicchiere e se ne va senza pagare. Preoccupato per il ripetersi dell'episodio il barista si rivolge ad un amico pistolero. "Non preoccuparti" rassicura il pistolero al barista "ci penso io". La mattina dopo il cowboy si ripresenta al saloon e ordina il suo drink: "Dammi un whisky tanto io non pago perché non ho paura". Gli si avvicina allora il pistolero amico del barista che gli replica "neanche io ho paura". Dopo un attimo di silenzio il cow boy si rivolge al barista: "allora un whisky anche per lui"

Elio Tavagnutti



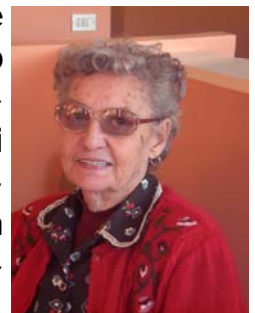
Melodie della Memoria

HO PERSO LO ZOCCOLO !!!

di Isabella Piani



Era il 1940, l'altro secolo ormai, ed ero una ragazzina di quattordici anni che viveva con la famiglia a Dolegnano, una frazione di San Giovanni al Natisone. Eravamo una famiglia di contadini, mezzadri per l'esattezza, e come tutte le altre famiglie del paese si viveva in grandi ristrettezze. Sulla tavola non mancava però mai la polenta e quello che l'orto e il cortile poteva offrire. Il pane era un lusso e quando lo si consumava era grande festa. Per i vestiti meglio non parlare. Ci si metteva addosso quello che si poteva e d'inverno era ancora peggio. Gonnellina a pieghe, blusa, maglietta di lana e calzettoni fatti rigorosamente in casa, con ai piedi un paio di zoccoli di legno chiusi sulla punta, era la *mise* della mia gioventù. Per la festa invece, c'era il famoso vestito che serviva per le grandi occasioni, per la messa mattutina e per la funzione serale. Ai piedi, questa volta un paio di scarpette nere allacciate con un bottoncino. Si usavano così poco che il piede cresceva senza averle consumate. Per questo le scarpe della festa erano ereditarie, perché passavano da sorella a sorella. Come dicevo prima, a casa mancavano soldi per vivere degnamente e come tutte le mie amiche avevo trovato lavoro prima in filanda a Brazzano e poi a Manzano, in una fabbrica di cerchioni di bicicletta (quella volta erano costruite in legno). Se in filanda andavo a lavorare a piedi, a Manzano andavo in bicicletta e dovevo fare cinque chilometri sia all'andata che al ritorno. Era d'estate la volta che io e le mie amiche venimmo sorprese lungo la strada da un forte temporale. Le strade non erano asfaltate, ma lastricate di ciottoli; lungo queste c'erano dei fossati di raccolta dell'acqua piovana. Spaventate dalla violenza del vento e dalle sferzate della pioggia, ci siamo riparate lungo uno di questi fossi, in attesa che il maltempo cessasse. L'acqua intanto si alzava all'interno del fosso e il fango ci imprigionava i piedi fino oltre le caviglie. Quando tutto ciò cessò, ci ritrovammo bagnate come pulcini; io inforcai la bicicletta e mi trovai, oltre che tutta infangata, anche senza uno zoccolo. Era rimasto incastrato tra il fango e l'acqua e senza speranza di poterlo recuperare. Ritornai a casa tutta avvilita e mi costò confessare alla mamma di aver perduto lo zoccolo. All'epoca guadagnavo 15 centesimi all'ora e alla fine della settimana portavo a casa poco più di 6 lire. Un altro paio di zoccoli costavano poco meno di 1 lira e la mia famiglia avrebbe potuto soffrirne.



I festeggiati di marzo (... visibili)



29.2 o **1.3** Augusto De Nadai

2 Michela De Comelli

6 Diego Abrami

11 Renata Alborghetti

20 Rita Addimanda

27 Neri Scacchetti



L'angolo dello chef Vinicius

dal menù del 14 marzo 2012



Dosi per 4 persone:

- 400 gr di riso per risotti
- 2 spicchi d'aglio
- 2 pomodori maturi grandi
- 400 gr di melanzane
- 4 cucchiaini di passata di pomodoro
- 1 dado vegetale
- 4 cucchiaini d'olio d'oliva
- 1 cucchiaino di burro
- 2 rametti di basilico
- 1 pizzico di sale fino

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

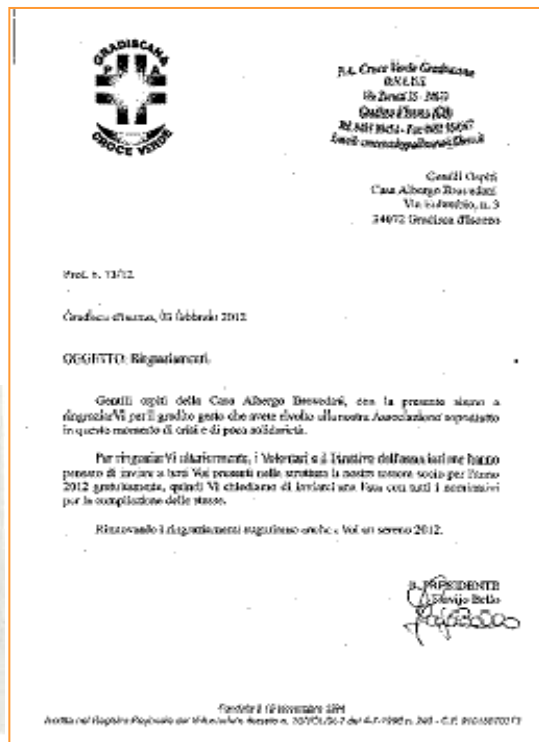
RISOTTO ALLE MELANZANE

Lava i pomodori e le melanzane, togliendo i torsoli e riducili a dadini. In un tegame ampio scalda l'olio con l'aglio sbucciato, fai dorare e poi metti le melanzane ed i pomodori, sala e cuoci per 5 minuti, mescolando. Fai bollire un litro d'acqua e scioglilo il dado. Nel tegame metti il riso e mescola alle melanzane e pomodori, per tre minuti, poi aggiungi un po' alla volta il brodo e lascia bollire dolcemente per 15 minuti, o fino alla cottura del riso, se il risotto risulta troppo fisso, aggiungi acqua calda, fino ad ottenere un composto morbido a fine cottura. Aggiungi il burro e fai riposare per 2 minuti. Versa il riso in un piatto da portata, guarnisci con il basilico lavato.

BUON APPETITO!!

Ringraziamenti !!!

La Croce Verde Gradiscana onlus ha ringraziato i nostri ospiti con la lettera che pubblichiamo a lato, quale organizzazione destinataria della donazione frutto del ricavato del nostro Mercatino solidale natalizio. Anche i quotidiani locali hanno parlato di tale iniziativa, che li ha visti protagonisti.



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



Via Eulambio n. 3 - 34072 Gradisca d'Isonzo
 tel. 0481/967511 — fax 0481/960591
 www.fondazionebovedani.it
 segr@fondazionebovedani.it