



**IERI**

**OGGI**

**DOMANI**

Mensile a cura degli ospiti e del personale della casa albergo

**Sommario**

<i>Quest'estate bollente</i>	1
<i>Un grazie al nostro CdR</i>	1
<i>Benvenute tra noi a...</i>	1
<i>Il Parmigiano solidale</i>	2
<i>A Lourdes con l'Unitalsi</i>	3

**Rubriche**

<i>Ringraziamenti</i>	2
<i>La barzelletta del mese</i>	2
<i>Melodie della memoria</i>	3
<i>I festeggiati del mese</i>	3
<i>L'angolo di Vinicius</i>	4
<i>C'è posta per noi</i>	4

*Quest'estate bollente*

Scipione, Caronte, Ulisse...durante l'inverno ricorderemo questi nomi, diventati familiari. Si tratta degli anticloni africani che stanno caratterizzando questa bollente estate 2012. Adesso ci fanno sbuffare per il troppo caldo, sono convinta però che nelle fredde giornate invernali un po' li rimpiangeremo. Al riguardo voglio svelare un'anteprima: a breve saremo in grado anche in Fondazione di catturare una parte del calore di queste giornate così soleggiate. Ciò sarà possibile grazie alla prossima installazione, a seguito di delibera del nostro Consiglio di Amministrazione, di un nuovo impianto fotovoltaico, che si aggiungerà ai pannelli solari, già funzionanti. Non mi cimento con dettagli tecnici; sarà il nostro geometra a fornire prossimamente maggiori informazioni. Nel frattempo cosa c'è di meglio di una fresca anguria, da gustare all'ombra dei gazebo del nostro Parco dell'Amicizia?



L. B.

*Un grazie al nostro Collegio dei Revisori*

A seguito delle modifiche statutarie recentemente approvate dal nostro Consiglio di Amministrazione ed autorizzate con Decreto del Presidente della Regione Friuli Venezia Giulia, il Collegio dei Revisori, quale organo di controllo della nostra Fondazione, è stato sostituito dal Sindaco Unico, nella persona del rag. Paolo Di Mauro, designato dall'Ordine dei dottori commercialisti e degli esperti contabili di Trieste, già componente il precedente Collegio. Con l'occasione desideriamo ringraziare sentitamente il Presidente dott. Paolo Valenti e l'altro componente del Collegio medesimo, dott. Piero Valentincic, entrambi di Trieste, per i ben sedici anni di fattiva collaborazione, mentre proseguiamo il nostro cammino con il nuovo Sindaco Unico.



*Benvenute tra noi a ...*



**Maria Beyers**  
da Monfalcone



**Emilia Francovich**  
da Monfalcone



## Il Parmigiano solidale

Una bella iniziativa di solidarietà promossa da “International Football for Unicef Onlus” si è concretizzata lo scorso 26 luglio con la consegna dei 10 kg di Parmigiano Reggiano destinati alla nostra Casa Albergo per persone anziane.



Iniziativa doppiamente meritevole: da una parte per il contributo a favore dell’Emilia Romagna, territorio interessato dal recente terremoto, con l’acquisto del formaggio; dall’altra per la scelta dei destinatari a cui donarlo, bambini ed anziani.

Un ringraziamento per aver pensato, tra questi, anche a noi, a nome di tutta la nostra comunità.

## Ringraziamenti di un nostro ospite

Alla c.a. del Presidente dott. De Riù Raffaele  
Comitato Esecutivo  
Personale della Casa Albergo

Con la presente vorrei ringraziarvi del sostegno fornitomi per alcuni mesi che mi ha permesso di frequentare, presso l’istituto ENFAP di Gorizia, un corso della durata di 490 ore e il conseguente ottenimento della qualifica di “Tecnico addetto alle installazioni audiovisive e multimediali”.

Colgo l’occasione per porgervi distinti saluti.

Claudio Cava



## La barzelletta del mese



### TORNANDO A CASA

Di notte lungo una strada un tizio palesemente ubriaco ferma un passante e gli chiede:  
«Mi scusi saprebbe dirmi quanti bernoccoli ho in testa?!»  
«Sei» risponde l’altro dopo averlo scrutato.  
«Grazie! Allora mi mancano appena due lampioni e sono arrivato a casa!!»

Rita Addimanda



## Melodie della Memoria

**Storia di una vita vera**  
di Emilia Francovich



Appena terminata la guerra, nel 1948, io non ancora diciottenne mi sono sposata per vero amore. Mio marito aveva otto anni più di me.

Dopo il matrimonio essendo degli esuli siamo andati in un campo profughi, fortunatamente tre mesi dopo io e mio marito siamo andati a vivere a Milano.

Mio marito ha trovato lavoro all'Innocenti, purtroppo la vita non ci ha dato dei figli.

Abbiamo vissuto 48 anni insieme, certamente con alti e bassi come tutte le coppie, ma di un profondo amore e rispetto uno verso l'altro.

Quando mio marito è andato in pensione siamo venuti a vivere a Monfalcone, era il 1980, poco dopo lui si è ammalato di cuore, per 16 anni l'ho accudito durante la sua malattia con tanto amore e dedizione, addirittura all'ospedale mi coricavo a letto accanto a lui per fargli sentire tutto il mio amore, lo amavo come il primo giorno.

Purtroppo nel '96 mi ha lasciato.

## A Lourdes con l'UNITALSI

Ci vorrebbe una grande lente di ingrandimento per vederli...

In questa bella foto di gruppo, pubblicata sul quotidiano "Il Piccolo", scattata durante il pellegrinaggio a Lourdes organizzato dall'UNITALSI, in compagnia dell'Arcivescovo Dino De Antoni, ci sono anche tre ospiti della nostra Fondazione. Chissà quante emozioni potranno raccontarci le signore Elisabetta e Fosca e il signor Gianpietro.



## I festeggiati di agosto (... visibili)



- |                                |                                       |                                |
|--------------------------------|---------------------------------------|--------------------------------|
| <b>1</b> Mario Trampus         | <b>4</b> Dora Menegaz — Lina Melegari | <b>9</b> Andrea Tardivo        |
| <b>10</b> Mariangela Spitaleri | <b>11</b> Lucia Esposito              | <b>16</b> Andalusia Battaglini |
| <b>22</b> Lorena Blanch        | <b>27</b> Patrizia Tofful             | <b>31</b> Paolo Di Mauro       |



## L'angolo dello staff dello chef Vinicius

dal menù del 9 agosto 2012

Dosi per 4 persone:

350 gr. farfalle  
 12 zucchine con il fiore  
 150 gr. di pomodorini  
 1 scalogno  
 12 gamberi sgusciati  
 basilico  
 olio extravergine di oliva  
 sale e pepe

### FARFALLE CON GAMBERI E ZUCCHINE

Lavate le zucchine con i fiori. Tagliate i fiori in due parti e le zucchine a rondelle. Pelate lo scalogno e tagliatelo a fettine sottili. Lavate i pomodori e tagliateli a spicchi. Sfogliate e lavate il basilico. Rosolate in una padella con l'olio lo scalogno e le zucchine e dopo due minuti unite i fiori e i gamberi sgusciati. Cuocete la pasta in abbondante acqua salata, scolatela al dente e saltatela in un tegame sul fuoco con l'olio, i pomodorini, le zucchine, i fiori, i gamberi, lo scalogno, il basilico tritato, il sale e il pepe.

**BUON APPETITO!!**

a cura di M.S.

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

## C'è posta per noi

Cartoline da  
**CAMOGLI**  
**GRADO**  
**KOS**  
**MEDIUGORIE**  
**BELLARIA**  
**BARBANA**



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