

NOVEMBRE 2012

Anno 3 - Numero 11

Casa Albergo - Fondazione Osiride Brovedani Onlus

IERI

OGGI

DOMANI

Mensile a cura degli ospiti e del personale della casa albergo

### Sommario

Casa Brovedani	1
Prossimamente...	1
Benvenuta Isabel	2
La preghiera del cane	2
Un ricordo di Vittorio	4

### Rubriche

Benvenuta tra noi a...	1
Le barzellette del mese	2
Melodie della memoria	3
I festeggiati del mese	3
L'angolo di Vinicius	4
C'è posta per noi	4

## Casa Brovedani - El Signor FISSAN

Vi ricordate? Nel numero di luglio avevo anticipato pubblicamente la decisione del nostro Consiglio di Amministrazione di realizzare, presso l'immobile di Via Alberti a Trieste, già abitazione di Osiride Brovedani, un luogo della memoria, con un percorso fotografico illustrativo sulla sua vita, nonché su tutto ciò che è stato possibile realizzare fino ai giorni nostri grazie alla sua generosità e nel rispetto delle sue volontà. Nel frattempo è stato individuato il nome definitivo: **"Casa Brovedani — El Signor FISSAN"**. Ora trascorsi alcuni mesi, i lavori di ristrutturazione sono in corso, ma c'è di più: come deliberato ancora dal Consiglio, nello stesso palazzo verrà trasferita anche la nostra sede legale. E' stata infine fissata la data d'inaugurazione: 11 febbraio 2013, data del centoventesimo compleanno del nostro fondatore.

R.D.R.



### Prossimamente...

Approfittiamo di questo Giornalino per segnalare l'interessante iniziativa promossa dall'Assessorato alla Cultura del Comune di Gradisca d'Isonzo, attraverso la Biblioteca Comunale: verranno organizzati presso la nostra sede due appuntamenti di lettura ad alta voce destinati agli ospiti della nostra Casa Albergo.



### Benvenuta tra noi a ...



Barbara Katalenic

da Monfalcone





## *È nata Isabel*

Dopo tanti anni la cicogna è riuscita a ritrovare la nostra via ed è volata qui da noi con un bellissimo fiocco rosa!

Tanti auguri da parte di tutta la nostra comunità ad Isabel ed ai suoi genitori.

## *La preghiera del cane*

*a cura di Laura Gratton*

O mio padrone, tu sei il mio Signore,  
e come tale ti servo con grande umiltà.  
Dammi il tuo sguardo, la tua parola, il tuo affetto.  
Se non ti comprendo, ripetimi il tuo comando senza ira,  
senza battermi.

Acqua pura e cibo modesto, in vasi puliti,  
sono la mia salute.

Vi sia un angolo al riparo dai venti e dalla pioggia  
e che conosca il sole.

Per premio concedimi qualche volta la libertà  
fra l'erba che è la mia medicina.

Affidami solo alle persone che conosci e che stimi.  
Mettimi il nome sul collare e l'indirizzo della tua casa  
perché s'io mi smarrissi, possa esserti reso  
e non finire in mani spietate.

Non cacciarmi mai se divento vecchio e malato,  
o se più non posso servirti.

Se non puoi curarmi o tenermi,  
procurami tu stesso una buona morte dopo l'ultima carezza.



## *Le barzellette del mese*



### *PROBLEMI DI...VISTA*

*Mi è bastato vederti da lontano per capire quanto fosse grande la tua bellezza... Mi è bastato vederti da lontano per capire quanto già ti desideravo... Mi è bastato vederti da vicino per capire che da lontano ci vedo poco!*

*Rita Addimanda*

### *AL MARE*

*«Scusami, Enrica, ma tuo marito sta facendo il cascamorto con quella bella ragazza. Tutta la spiaggia li sta guardando e tu non dici niente?»*

*«No: voglio vedere per quanto tempo resiste con la pancia indietro!»*



## Melodie della Memoria

### UNA MASTELLA PER DUE

di Pino Jonadi



Mi chiamo Jonadi Pino, sono nato a Villa del Nevoso in provincia di Fiume, che ora si trova in Slovenia.

Sono il primogenito di due fratelli, Nando è più piccolo di me di tre anni. Dopo la seconda guerra mondiale, nel 1946 la mia famiglia ha optato di restare con l'Italia e quindi di trasferirsi in provincia di Udine. Mio padre Mario ha potuto continuare il suo lavoro come impiegato dell'ufficio provinciale del Tesoro.

Siamo andati ad abitare a Bertiole presso una famiglia di contadini che ci affittavano una parte della loro casa colonica, senza acqua corrente, il gabinetto "a caduta libera" e la pompa dell'acqua gelata erano all'esterno.

Di buono c'era che non abbiamo mai patito la fame. I contadini allevavano pollame, conigli, mucche e in più potevamo approfittare dei prodotti dell'orto.

Ricordo come fosse oggi il rito del bagno che si faceva solo quando splendeva il sole. La mamma già al mattino metteva al sole la mastella di alluminio piena d'acqua, dove riuscivamo ad entrare sia io che Nando. Quando l'acqua raggiungeva la giusta temperatura, la mamma ci chiamava e ci insaponava con uno pseudo sapone, di cui ricordo ancora il colore.

Cominciava dai capelli e poi giù, fino ai piedi. Il prodotto non faceva schiuma, ma molto "odore"!

L'acqua non veniva buttata, ma serviva per bagnare l'orto.

Dopo due anni il papà è riuscito a trovare una casetta a Udine e mi ha iscritto alla seconda elementare della vicina scuola.

Con la mamma parlavo sloveno e con il papà italo – calabro, per cui il mio italiano era piuttosto approssimativo e facevo fatica a trovare le parole giuste.

Ricordo un episodio in particolare.

A scuola scrivevamo con la matita e una volta, premendo troppo, mi si è spezzata la punta. Senza perdermi d'animo chiesi ad alta voce: **«Chi mi presta il spicia lapis?»**

Ho ancora nelle orecchie la risata fragorosa di tutta la classe, neanche la maestra riuscì a trattenersi dal ridere.



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



**2** Antonietta Hoff

**4** Elio Tavagnutti

**13** Viviana Simonetti

**22** Maria Brumat — Luciano Sossi — Tullio Zilio

**23** Italice Stener

**26** Gianluca Mattioli





## L'angolo dello staff dello chef Vinicius

dal menù del 21/11/2012

Dosi per 4 persone:

- 320 gr. di fusilli
- 400 gr. di pomodori maturi
- 400 gr. di peperoni rossi e gialli
- 1 spicchio di aglio
- 1 mazzetto di rucola
- Olio extravergine di oliva
- Aceto balsamico
- Zucchero
- Sale e pepe



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

### FUSILLI AI PEPERONI

Lavate, asciugate e tagliate a pezzetti i peperoni e i pomodori. Metteteli in una padella con 3 cucchiaini di olio e lo spicchio di aglio intero, fateli saltare a fiamma vivace per qualche minuto, poi abbassate la fiamma, aggiustate di sale e pepe e fate cuocere le verdure per 20 minuti circa. Quando sono cotte, prima di spegnere la fiamma spruzzateli con un cucchiaino di aceto balsamico, unite un cucchiaino di zucchero e continuate la cottura per qualche istante a fuoco vivace.

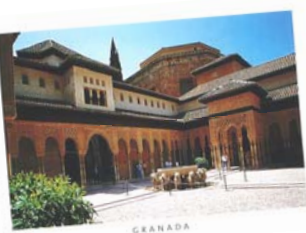
Poi passate al mixer 1/3 delle verdure fino a ottenere una crema densa. Quindi rimettete la crema ottenuta nella padella con il resto delle verdure e continuate a cuocere per qualche altro minuto, dopo unite la rucola, preventivamente lavata, asciugata e tritata grossolanamente, mescolate per bene e spegnete il fuoco. Cuocete la pasta, scolatela al dente, conditela con la crema di verdure e servitela in tavola.

**BUON APPETITO!!**

a cura di V.M.

## Un ricordo di Vittorio

Ci piace ricordare così il nostro Vittorio: mentre allietava uno dei nostri momenti di festa con la fisarmonica che tanto amava suonare.



## C'è posta per noi

Una cartolina da  
**GRANADA**



**Vi diamo appuntamento al .....**

**PROSSIMO NUMERO ! ! ! !**

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.fondazionebrovedani.it  
segr@fondazionebrovedani.it