



Mensile a cura degli ospiti e del personale della casa albergo

Sommarario	
Eventi del Carnevale	1
Nuovo radar per il Nautico	1
La vera storia della befana	2
Il Mercatino per l'AIMS	2
Concorso Presepi	4
Hanno parlato di noi...	4
Rubriche	
Benvenuto a...	1
La barzelletta del mese	2
Melodie della memoria	3
I festeggiati del mese	3
L'angolo di Vinicius	4

Eventi del Carnevale

GIOVEDÌ GRASSO

7 febbraio - ore 16:30 in salone centrale
Ballo in maschera con "Mario" al ritmo della sua musica
Troverete FRITTOLE ...e bibite per tutti



MARTEDÌ GRASSO

12 febbraio - ore 16:30 in salone centrale
Super tombola in maschera con musica e...
Tanti CROSTOLI per l'ultimo giorno di Carnevale

Nuovo radar per il Nautico di Trieste

Ne avevamo già parlato nel giornalino di dicembre e mercoledì 30 gennaio, a bordo della nave scuola "Umberto d'Ancona" ormeggiata davanti a Piazza Unità, si è svolta la cerimonia di inaugurazione del nuovo sistema radar donato dalla Fondazione Brovedani all'Istituto Nautico "Tomaso di Savoia Duca di Genova".
Presenti studenti, professori, autorità e il nostro Presidente. "Il Piccolo" ha dedicato ampio spazio all'evento.

Il Nautico festeggia il nuovo radar

A finanziare l'acquisto dello strumento per la nave scuola la Fondazione Brovedani

Nuovo radar per la nave scuola dell'Istituto nautico di Trieste permetterà agli studenti di navigare impiegando a utilizzare un attrezzatura elettronica all'avanguardia. L'edificio dedicato al vecchio radar, non più adatto alla didattica perché obsoleto, è stato demolito grazie alla Fondazione Brovedani, attivata per ospitare la volontà del padre della patria Gianni Brovedani approntato, dismessi di lasciare il suo patrimonio alle giovani generazioni.

Fedele alla missione di gestione della Fondazione, Raffaele De Nisi, ha donato il nuovo radar al regata dell'Istituto nautico, che ieri per l'evento si era in parte trasferita alla nave scuola "Umberto d'Ancona".



A sinistra, Caselli sulla nave scuola con il presidente della Fondazione Raffaele De Nisi. A destra, studenti del Nautico



De Nisi a bordo della nave scuola dell'Istituto, l'Umberto d'Ancona



De Nisi a bordo della nave scuola dell'Istituto, l'Umberto d'Ancona



Benvenuto a ...

Luigi Bortolin
da San Lorenzo Isontino



La vera storia della Befana



Tra incontri conviviali e musica le feste natalizie erano trascorse in un baleno e ahimè stavano per finire.

Il 6 gennaio si avvicinava inesorabilmente, ma per il giorno 5 era previsto un pomeriggio di musica con Mario alla pianola e gli "sciops" che ci avrebbe portato la Befana. La Befana!?...ci guardammo negli occhi. Ci eravamo dimenticati di scriverla!

E adesso, dove troviamo una Befana disponibile?

Ci venne in mente che Babbo Natale aveva una sorella gemella e provammo a chiedere a lui. Dio mio, quanto era brutta!!!! Capelli stoppaciosi come la canapa che usa l'idraulico, mento bitorzolato e un naso... che non si può descrivere. Alta come suo fratello, che per un uomo non guasta, ma per una Befana... Il piede poi pareva una pinna numero 46.

Fortunatamente c'era la nostra costumista Mariapia che in un batter d'occhio gli confezionò un vestito su misura: abito lungo, che fortunatamente le copriva le gambe storte, grembiulone a fiori in pendant con il fazzolettone che le mascherava i capelli arruffati, scialle nero di lana che mimetizzava il tutto.

E' risaputo che la Befana ha un buon carattere così, dopo trucco e parrucco, a cavallo della sua scopa è arrivata correndo, quasi galoppando per i lunghi corridoi della Fondazione.

Evviva! Ha portato gli "sciops", che ha distribuito personalmente agli ospiti presenti. Ha ballato....si fa per dire, fatto il trenino e si è prestata anche per le foto ricordo, rivelando a tutti la sua innata simpatia e disponibilità.

S.C.

Il nostro Mercatino per l'AIMS



Abbiamo già parlato più volte del nostro Mercatino Solidale dove sono stati venduti gli oggetti realizzati con abilità e pazienza da un gruppo dei nostri ospiti.

Questa iniziativa ha avuto un meritato successo e con l'occasione è stata presa la decisione, in accordo con tutti gli ospiti, di devolvere l'intero ricavato di 1300 euro alla AISM sede di Trieste, tra i cui associati vi è anche il nostro caro Andrea, quale ringraziamento per l'attività assistenziale a favore delle persone affette da Sclerosi Multipla.



La barzelletta del mese



DUE CARABINIERI IN AFRICA

Due carabinieri stavano davanti ad un negozio di scarpe, prezzo Euro 570,00, entrano.

«Come mai queste scarpe costano così tanto?» chiedono i due alla commessa, che risponde: «Sono di coccodrillo!» Uno dice all'altro: «Ci conviene andare in Africa a pescare coccodrilli!»

I due partono subito per l'Africa e cominciano a pescare...«Carmelo, quanti ne hai presi? Io niente ancora!» «Un paio!» risponde l'altro. Dopo un po': «Carmelo come va adesso?» Carmelo risponde: «Se anche il prossimo è senza scarpe io mollo!!»

Barbara Katalenic



Melodie della Memoria



DA FIDANZATI...

di Rita Addimanda

Voglio raccontarvi un particolare bello della mia vita. Io e mio marito, allora fidanzati, dovevamo vederci sempre di nascosto perché sua madre non voleva: diceva che ero più grande di suo figlio. Avevo solo 14 mesi più di lui e ci amavamo tanto, avevamo solo 15 e 16 anni. Eravamo costretti a fare tutto di nascosto, neanche mio padre aveva piacere di noi due e quando scopriva che ero uscita con lui mi picchiava dicendo che la sua mamma gli portava ancora la zuppa di latte a letto. Vi lascio immaginare...io stavo tra due fuochi, ma noi due ci volevamo bene e non ci importava di quel che pensavano i nostri genitori.

Abitavamo a poca distanza e lui mi faceva dei segni quando potevo andare a trovarlo, correvo subito da lui e sotto qualche portone ci davamo tanti baci: quella volta era così l'amore. Noi non facevamo niente di male, ma mio padre me le dava di santa ragione e pure sua madre tante volte veniva da mio padre a dirgli che doveva legarmi alla sedia e lasciare in pace suo figlio...mi bastava pensare a quanto lui mi amasse e tutto questo non mi faceva star male, nonostante fossi sempre in mezzo a mille discussioni.

Anni dopo, l'amore che provavo per lui mi ha reso partecipe della sua grande sofferenza per la perdita della mamma. Capivo benissimo i suoi sentimenti, lui ha avuto la gioia di avere la mamma fino ai 25 anni ed anche la terribile sfortuna di essere più consapevole della sua perdita rispetto a me che avevo soltanto sette anni quando persi mia madre.

Poco tempo dopo io e il mio fidanzato ci perdemmo di vista, so che mi cercava sempre ma mio padre non voleva sentir parlare di lui perché non lavorava. Fortunatamente le cose cambiarono e dopo tanto lascia e piglia all'età di 26 anni ci sposammo in Comune. Ricordo che le persone che ci conoscevano fin da piccoli ci fecero una grande festa e ci regalarono tanti fiori.

Il giorno più bello arrivò dopo la nascita della nostra terza figlia, quando ci sposammo in chiesa davanti ai nostri figli. Siamo stati tanto felici assieme e ancora oggi dico a mio marito, che purtroppo non c'è più: «Grazie di tutto quello che mi hai dato, bello e brutto, grazie ancora! Ciao Peppino, sei sempre con me!»



I festeggiati di febbraio (... visibili)



1 Fuser Flavia - Stolli Massimo

6 Vanon Mirella

8 Godeas Nives

9 Enzo Volli

16 Roberto Rossi

18 Barbieri Oriana

20 De Lucia Domenico



L'angolo dello staff dello chef Vinicius

dal menù del ... (data a sorpresa)

Dosi per 8 persone:

200 gr. farina di mais macinata fine,
100 gr. farina 00;
50 gr. zucchero semolato;
50 gr. noci sgusciate;
50 gr. Pinoli;
3 mele renette;
6 cucchiai di olio extravergine d'oliva;



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

FREGNACCIA

Portate a ebollizione 1 litro di acqua con una presa di sale. Setacciate insieme le due farine e gettatele a pioggia nella pentola, mescolando con la frusta perché non si formino grumi. Cuocete a fuoco moderato per circa 30 minuti, mescolando molto spesso. Mentre la polenta cuoce sbucciate le mele, scartate i torsoli e tagliatele a fettine sottili. Spezzettate le noci. Togliete la polenta dal fuoco e mescolatevi metà olio e zucchero. Lasciate intiepidire per 10 minuti mescolando ogni tanto poi unite anche le noci spezzettate, i pinoli, l'anice e le mele. Scaldare il forno a 190 gradi. Ungete la teglia di circa 24 cm di diametro con l'olio tenuto da parte, versate il composto e livellatelo con il dorso di un cucchiaio. Cuocete nel forno già caldo per circa 20 minuti. Sfornate il dolce, affettatelo e servitelo caldo o freddo a piacere.

BUON APPETITO!!

a cura di M.S.



Concorso del S. Presepe 2012

Ormai è una consuetudine. Merita comunque una citazione la nostra partecipazione al Concorso del S. Presepe istituito dall'Unità Pastorale della nostra cittadina. Accanto riportiamo il diploma rilasciatoci dalla Commissione parrocchiale, che andrà ad aggiungersi agli attestati degli anni scorsi.

Hanno parlato di noi...



Ci piace segnalare l'articolo apparso sul Piccolo del 10 gennaio:

Alla casa albergo Brovedani di Gradisca pranzo comunitario con 120 persone. Oltre ai regali portati da Babbo Natale è stato inaugurato il mercatino solidale. La messa è stata celebrata da don Maurizio Qualizza. In un'altra occasione apprezzata esibizione del Coro Monte Sabotino di Gorizia. Da ricordare anche la presenza dei bambini dell'Azione Cattolica gradiscana, che con i loro canti e i loro giochi scherzosi hanno saputo coinvolgere gli ospiti e ricreare per loro atmosfere insolite. Successo per la grande tombola natalizia e del concerto dei Social Trio, che ha fatto cantare e ballare gli ospiti.

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