

AGOSTO 2013

Anno 4 - Numero 8

Casa Albergo - Fondazione Osiride Brovedani Onlus

IERI

OGGI

DOMANI

Mensile a cura degli ospiti e del personale della casa albergo

### Sommario

<i>In ricordo...</i>	1
<i>Flash dall'orto</i>	1
<i>Archivio parrocchiale</i>	2
<i>Compleanni speciali</i>	2

### Rubriche

<i>Le barzellette 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

## *In ricordo...*

Il 2 luglio 1970 è la data della scomparsa di Osiride Brovedani. In occasione di tale anniversario i nostri ospiti si sono raccolti in un momento di preghiera per onorare la sua memoria.

Ci fa piacere riportare su questo giornalino la preghiera a lui dedicata, pensata da un nostro ospite già in occasione del 40° anniversario.

### *Preghiera per Osiride*

*Pietissimo Redentore Gesù  
Dignati di accogliere la preghiera  
che ti rivolgiamo per Osiride:  
Accordagli la pace  
Accordagli il riposo eterno  
Per il bene che egli ha desiderato venisse fatto  
Di cui, anche noi oggi, ne godiamo.  
A lui diciamo grazie.  
Che Dio lo abbia in gloria.*



In questa immagine la tomba di Osiride Brovedani e di sua moglie Fernanda a Tarvisio, vicino alle loro amate montagne.

## *Flash dall'orto*

Gli ortolani continuano il loro buon lavoro...le prime melanzane sono pronte, i pomodori rossi li abbiamo già mangiati e ora basterà qualche giorno per continuare il raccolto!



## *I nuovi armadi per l'archivio storico della Parrocchia*

Il 29 giugno è la nota festa della parrocchia del Duomo di Gradisca che ha nei Santi Pietro e Paolo i suoi protettori. Gran concorso di fedeli in Duomo, veramente zeppo con cinque Diaconi sull'altare oltre al Parroco. Uno di



essi verrà premiato con una targa: è il Decano dei Diaconi dell'Arcidiocesi di Gorizia. Dopo la S. Messa gli interessati, in Canonica, possono vedere le targhette da applicare agli armadi che costituiranno gli archivi dei documenti storici della Parrocchia di Gradisca, dal 1600 in poi.

Le targhette portano i nomi degli offerenti il denaro per il loro acquisto. La Fondazione Brovedani ha ben due targhette sulla decina di esse, essendo la Fondazione la maggiore offerente.

Ha partecipato in rappresentanza della Fondazione il Consigliere dott. Marizza; presenti anche due ospiti della Casa Albergo.

Poi, infine, gran buffet tra la Canonica e il Duomo, per tutti.

*Gianpietro Babuin*



Con il solito riserbo già usato in altre occasioni importanti, anche questa volta non possiamo non ricordare i 90 anni festeggiati da una nostra ospite nello scorso mese di luglio.

Ancora tanti auguri di buon compleanno!!



## *Le barzellette del mese*



*PER RINFRESCARSI UN PO'...*

Sapete perché l'aria del mattino è più fresca?! E' semplice, è stata fuori tutta la notte!!

*Rosario Kaucic*

*ASSENTEISMO...*

«Come mai lei non è venuto in ufficio ieri?» Chiede il direttore ad uno dei suoi impiegati.  
«Perché stavo malissimo, anzi credevo proprio di morire!» risponde l'impiegato.  
«Ma se l'ho vista sfrecciare in bicicletta!» bacchetta il Direttore e l'impiegato: «Ah sicuro, andavo appunto a chiamare il medico!!»

*Rita Addimanda*



## Melodie della memoria



### Il Figliol prodigo

di Tullio Zilio

Correva l'anno 1957. Avevo appena compiuto diciannove anni. Già da tempo pensavo che mi sarebbe piaciuto andare a Roma e così feci.

Un giorno, verso la metà del mese di luglio, aspettai che i miei sette fratelli, mamma e papà andassero a letto e a mezzanotte inforcai la mia bicicletta e partii alla volta di Roma!

Con me portai solo pochi spiccioli e nient'altro.

Arrivai a Venezia dove mi fermai per una giornata badando bene di tenermi sempre vicino la bicicletta per paura che me la rubassero. Con la tappa successiva giunsi a Ferrara senza soldi, ma con tanta fame, per cui a malincuore fui costretto a vendere la bicicletta che mi fu acquistata da un'officina per novemila lire.

Così potei finalmente mangiare qualcosa e comperare il biglietto per Firenze dove mi fermai qualche giorno dormendo dove capitava, nei parchi o sotto i ponti per stare riparato. Non avevo paura, mangiavo assai poco e mi dissetavo alle fontanelle.

Continuai il viaggio praticamente a piedi se si esclude qualche passaggio di fortuna rimediato facendo l'autostop a qualche macchina o camion.

L'ultimo automobilista che mi accompagnò fino a Roma, commosso dalla mia storia, mi offrì anche il pranzo e mi spiegò come arrivare a San Pietro.

Lì incontrai un prete che dopo avermi ascoltato a bocca aperta, mi diede carta, penna e un francobollo per scrivere a casa ai miei genitori e tranquillizzarli. Mi raccontarono infatti che, preoccupati per la mia scomparsa, avevano fatto denuncia ai carabinieri di San Giovanni.

Stanco, affamato e disperato decisi di rivolgermi al Commissariato più vicino adducendo come scusa della mia fuga il tentativo di trovar lavoro.

Il Commissario mi guardò perplesso e capì che gli stavo raccontando frottole: avevo la barba lunga e puzzavo.

Fu così che mi fece avere il foglio di via.

Un poliziotto mi accompagnò alla stazione e dopo avermi rifocillato si accertò che prendessi il treno per Udine.

Era trascorsa più di una settimana dalla mia "partenza" da San Giovanni...

Con mia grande sorpresa fui accolto dai miei con gioia e mi fecero tante feste, proprio come al Figliol prodigo.



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



**4** Dora Menegaz

**9** Andrea Tardivo

**10** Mariangela Spitaleri

**11** Lucia Esposito

**16** Andalusia Battaglini

**18** Sergio Miniussi

**22** Lorena Blanch

**27** Patrizia Tofful

**29** Emilia Francovich

**31** Paolo Di Mauro



## L'angolo dello staff dello chef Vinicius

dal menù del...data a sorpresa

Dosi per 4 persone:

- 300 g di trofie
- 150 g di fagiolini
- 2 calamari
- 1 cucchiaio di pesto
- 2 spicchi di aglio
- Basilico
- Olio extravergine di oliva
- Sale



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

### TROFIE CON FAGIOLINI E CALAMARI

Pulire i fagiolini, tagliarli in due in modo da ottenere dei bastoncini abbastanza corti e lessarli in abbondante acqua salata. Dopo 5 minuti di cottura buttare nella pentola anche le trofie. Far appassire in padella l'aglio, sbucciato e schiacciato, inclinando la padella in maniera che resti sommerso e non bruci. Togliere l'aglio e aggiungere i calamari tagliati a pezzetti, non ad anelli. Fare cuocere per pochissimi minuti e, appena i calamari risulteranno teneri, spegnere il fuoco. Quando la pasta è cotta, scolarla e unirla ai calamari. Saltare velocemente per insaporire, aggiungere un cucchiaio di pesto, un po' di acqua di cottura se necessario, e servire con foglioline di basilico.

**BUON APPETITO!!**

a cura di M.S.

## C'è posta per noi

Cartoline da  
**GRADO**  
**S. BENEDETTO DEL TRONTO**  
**RIMINI**  
**SIENA**  
**ROMA**  
**OXFORD**  
**ZACINTO**



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