

# IERI OGGI DOMANI

Mensile a cura degli ospiti e del personale della casa albergo

Sommarario	
Nuova vita ...	1
Compleanno speciale	1
...le ultime su agosto	2
Ricordo Antonietta	2
Ricordo Laura	2
Flash dall'orto	4
La nuova caprese	4
Rubriche	
C'è posta per noi	1
Melodie della memoria	3
I festeggiati del mese	3
L'angolo di Vinicius	4

## Nuova vita ad una nostra donazione



L'intervento di Raffaele De Riu a Palazzo Torriani

### GRADISCA

## Parte il servizio trasporto per gli anziani

GRADISCA

Nasce a Gradisca il servizio di trasporto per le persone anziane. Sarà gestito dai volontari dell'Auser e avrà natura totalmente gratuita. È stata presentata a palazzo Torriani la convenzione fra l'Auser e il Comune per l'utilizzo di un mezzo - un Renault Kangoo - donato dalla Fondazione Osiride Brovedani alla municipalità gradiscana. Ne hanno

parlato il sindaco Franco Tommasini, l'assessore ai Servizi sociali Linda Tomasinsig, il presidente della Brovedani Raffaele De Riu e i vertici dell'Auser. Tommasini si è congratulato con i volontari che garantiranno questa importante prestazione e ha espresso sentimenti di gratitudine per la Fondazione Brovedani che, a oltre 30 anni dall'apertura della sua casa albergo, continua a fare sentire la sua vicinanza alla co-

munità. «Ci sentiamo gradiscani - ha affermato De Riu - e vogliamo regalare alla località che ci ospita e ai suoi cittadini qualcosa di utile e concreto».

Il servizio è stato caldeggiato a lungo dai gradiscani anche attraverso lo strumento delle Consulte comunali (presente la presidente Alessandra Fornasari) ed è mirato a favorire lo sviluppo o il mantenimento dell'autonomia degli anziani e a

promuovere la loro qualità di vita. I trasporti saranno garantiti agli anziani residenti a Gradisca, che siano privi di un mezzo di trasporto o che si trovino in particolari condizioni di necessità. I volontari dell'associazione garantiranno il trasporto e l'accompagnamento verso i servizi e gli enti di maggior utilità - poliambulatorio, farmacia, posta, medico di base, ma anche uffici e eventualmente i supermercati - secondo i bisogni e le segnalazioni dei cittadini. Le prenotazioni fanno effettuate nella sede Spi-Cgil di piazza Unità 14 o allo 0481-93377, dalle 9 alle 11, dal lunedì al venerdì. Attivo anche un numero del Comune: 0481 967917, in orario di ufficio. (L.m.)

Come riferito in tutti i quotidiani locali, è stato presentato a Gradisca il servizio di trasporto per le persone anziane. Sarà gestito dai volontari dell'Auser grazie alla convenzione con il Comune per l'utilizzo del mezzo - un Renault Kangoo - da noi donato nel 2010 alla municipalità di Gradisca. Alla presenza del nostro Presidente, il Sindaco si è congratulato con i volontari e ha espresso la gratitudine alla nostra Fondazione per la continua vicinanza alla comunità. Il servizio sarà gratuito e mira a favorire l'autonomia degli anziani e a promuovere la loro qualità di vita.

GRADISCA

### Servizio gratuito di trasporto per gli anziani

Il servizio di trasporto per le persone anziane è stato presentato a Gradisca il 27 settembre scorso. Il sindaco Franco Tommasini, l'assessore ai Servizi sociali Linda Tomasinsig, il presidente della Brovedani Raffaele De Riu e i vertici dell'Auser. Tommasini si è congratulato con i volontari che garantiranno questa importante prestazione e ha espresso sentimenti di gratitudine per la Fondazione Brovedani che, a oltre 30 anni dall'apertura della sua casa albergo, continua a fare sentire la sua vicinanza alla comunità. Il servizio è stato caldeggiato a lungo dai gradiscani anche attraverso lo strumento delle Consulte comunali (presente la presidente Alessandra Fornasari) ed è mirato a favorire lo sviluppo o il mantenimento dell'autonomia degli anziani e a promuovere la loro qualità di vita. I trasporti saranno garantiti agli anziani residenti a Gradisca, che siano privi di un mezzo di trasporto o che si trovino in particolari condizioni di necessità. I volontari dell'associazione garantiranno il trasporto e l'accompagnamento verso i servizi e gli enti di maggior utilità - poliambulatorio, farmacia, posta, medico di base, ma anche uffici e eventualmente i supermercati - secondo i bisogni e le segnalazioni dei cittadini. Le prenotazioni fanno effettuate nella sede Spi-Cgil di piazza Unità 14 o allo 0481-93377, dalle 9 alle 11, dal lunedì al venerdì. Attivo anche un numero del Comune: 0481 967917, in orario di ufficio. (L.m.)

## C'è posta per noi

Cartoline da

- PISA
- ARTA TERME
- TRIESTE
- ARAD
- BARCELONA



Al contrario del nostro solito riserbo siamo convinti che Dario ci perdonerà se riveleremo pubblicamente le sue 91 candeline. Ancora tanti auguri Dario da parte di tutti noi!



## ...le ultime su agosto

Lo scorso giornalino era già in stampa e non avevamo fatto in tempo per raccontare l'ultima festa agostana qui in Casa Albergo. Musica e balli con il Social Trio hanno movimentato il pomeriggio in salone, addolcito anche dai buonissimi biscotti fatti in casa. Anche il quotidiano "Il Piccolo" ha dedicato un piccolo spazio alle tante feste che hanno rallegrato la Casa Albergo durante il mese di agosto.

**GRADISCA**  
Tante feste alla fondazione Bovedani



■ Ricco agosto per gli ospiti della casa albergo della Fondazione Bovedani di Gradisca: dall'anguria alla pizza nel giardino e ancora la festa danzante con la musica dal vivo del complesso Social Trio. Particolarmente gradito il "tombolone" che ha inaugurato il nuovo tabellone, degno di una sagra paesana.



## In ricordo di Antonietta



"Ciao a-mo-re, ciao a-mo-re, ciao a-mo-re ciao! Un giorno è lungo...?..." e dopo? Come sono le parole? Non le ricordo...! Chi cantava questa canzone? Tenco o Dalida?

Antonietta era la nostra memoria storica delle canzoni degli anni 60-70 e, quando giocava a carte, gradiva sempre il sottofondo della musica di Radio Birikina (emittente specializzata a trasmettere musiche di quel periodo). Gradiscana di nascita e di origini (da parte materna), conosceva "vita, morte e miracoli" delle vecchie famiglie del posto. Amava i salumi e, anche se la sua dieta non permetteva, mangiava di nascosto pane e salame, adducendo poi la scusa che, tanto i dolci non li toccava neppure.

Da quando ci ha lasciato alcuni giorni fa, l'atmosfera in Fondazione non è più la stessa. Si continuano a svolgere le stesse attività, si ride, si gioca, si litiga anche, ma gli sguardi ogni tanto si posano sul posto vuoto a tavola, al tavolo da gioco e all'assenza della sua battuta mordace che accompagnava il commento inopportuno di qualche ospite. Anche Dolly e Pippo girano attorno alla sua abituale sedia in sala soggiorno e annusano l'aria in cerca di qualche segnale.

Ciao Antonietta, ciao!!

F.B.

## In ricordo di Laura

E' mancata Laura, una cara amica che abbiamo avuto il piacere di ricevere in visita più volte. Affezionata lettrice del nostro Giornalino, seguiva anche da lontano la vita della nostra Fondazione.

Siamo vicini a Lorenzo.





## Melodie della memoria

### La pesca del tonno a Santa Croce

di Luciano Sossi



Era l'anno 1935. Avevo tredici anni e a Trieste quella volta si pescava ancora il tonno.

Ma prima un po' di storia. Sin dall'antichità la pesca del tonno era, nell'Adriatico orientale, una risorsa importante e a Trieste, in particolare, le "tonere" operavano subito fuori la città, da Barcola sino a Duino. In prevalenza, il tonno migrava in estate lungo le coste adriatiche e raggiungeva in agosto la riva tra Barcola e Sistiana. Questo grosso pesce segue i gruppi di sardelle o di sgombri, ai quali dà la caccia. I pescatori salutavano con gioia il loro arrivo perché l'esperienza loro insegnava che poco dopo vi erano i tonni. A spiarne l'arrivo c'era un'apposita vedetta appostata, durante la stagione, sul ciglione carsico. Le "vedette" avevano anche il compito di dirigere la "tonera": una grande rete veniva stesa perpendicolarmente alla costa per circa duecento metri e, al grido: "Voh, in tera!" della sentinella, la barca virava a nord – *premando* – se i tonni erano di "grassa", o a sud – *stegando* – se erano di "magra". Alle fasi finali della pesca partecipavano, talvolta, anche dei pescatori a bordo dello zoppolo, una particolare imbarcazione ricavata scavando un tronco d'albero. La rete, chiamata "sciabaccona", era costituita da due pareti di filato relativamente leggero a maglia larga e da una parte centrale a filato più robusto. Destinata a sostenere tutta l'impetuosità delle fasi finali della pesca. L'imbarcazione, la "tonera", era una barca di circa dodici metri di lunghezza dalle fiancate arrotondate, con larghezza approssimativa di due metri e mezzo e con un'ottantina di centimetri d'altezza. Tornando al discorso iniziale, anch'io andavo ad aiutare i pescatori nel porticciolo di Santa Croce. Ricordo che c'erano tre uomini sulla collina: i "colnasi", che stavano a destra e a sinistra, mentre nel centro c'era il "comandante". Il quarto uomo stava sulla barca e attendeva l'ordine del comandante che dall'alto gridava: "Avoc!" (*avanti! In sloveno*). I tonni non erano molto grossi, pesavano in media 10 – 15 chili. Nella rete rimanevano impigliati anche 300 tonni. Una volta piena la rete veniva tirata a riva anche da cinquanta/sessanta persone. L'ultimo aveva il compito di chiudere la rete. Se durante l'operazione di tiraggio la rete rimaneva impigliata ci mandavano sott'acqua a liberarla: "Luciano! C'è una tenuta!" E allora io mi tuffavo per liberare la rete. Con il coltello si sgozzavano i tonni e noi potevamo prendere il fegato e il cuore, che poi facevamo fritti. La laringe spettava di diritto al capo barca. Tutto il pescato veniva caricato su una barca a motore per essere trasportato in pescheria a Trieste. Quando l'operazione era terminata venivamo ricompensati con un pezzo di tonno. Dopo una pesca così ricca si faceva una gran festa, o meglio, la facevano i pescatori di tonno, mentre noi ci accontentavamo così...



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

**1** Barbara Katalenic

**13** Isabella Piani

**16** Greta Defend

**23** Franca Borghes

**26** Susanna Simsic

...e il nostro  
GIORNALINO





## L'angolo dello staff dello chef Vinicius

dal menù del...data a sorpresa

Dosi per 4 persone:

250 gr di burro

250 gr di zucchero

Tre uova

250 gr di farina

Una bustina di lievito

Quattro mele

### TORTA DI MELE

Sbucciate e affettate le mele a spicchi. Separate i tuorli dalle chiare, sbattete in una ciotola i rossi delle uova unendo zucchero, farina e burro ammorbidito, continuate a sbattere con la frusta fino ad ottenere un composto omogeneo. Montate a neve le chiare delle uova con un pizzico di sale e unire all'impasto rendendolo omogeneo. A piacere mettete una spolverata di cannella e una volta reso compatto l'impasto versatelo in una tortiera ben imburrata e infarinata. Disponete le mele tagliate a spicchi sopra l'impasto e lasciate cuocere a 180 gradi per quaranta minuti

**BUON APPETITO!!**

Su segnalazione di Barbara



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

### Flash dall'orto

Buone notizie dagli ortolani: si prospetta un ottobre ricco visto che le piogge di inizio settembre e il caldo di questi ultimi giorni hanno ridato energie al nostro orto dei miracoli. In questi giorni abbondano soprattutto i *capuzzi*.



### La nuova caprese

Lo scorso mese abbiamo parlato della caprese, quella classica; il nostro editore ci segnala la bontà di questa nuova caprese con l'aggiunta delle melanzane...in cucina il messaggio è arrivato, siamo sicuri che l'assaggeremo presto!



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