

NOVEMBRE 2013

Anno 4 - Numero 11

Casa Albergo - Fondazione Osiride Brovedani Onlus

IERI

OGGI

DOMANI

Mensile a cura degli ospiti e del personale della casa albergo

## Sommario

FOB per i giovani	1
Il salone senza fili	1
Pensionata da record	2
Musica e dolcezza	2
Ringraziamenti	2
Piacevoli sorprese	3
Pizza a sorpresa	4

## Rubriche

C'è posta per noi	2
Melodie della memoria	3
I festeggiati del mese	3
L'angolo di Vinicius	4

## Nuove iniziative a favore dei giovani

Durante lo scorso mese di ottobre si sono concretizzate diverse iniziative a favore di giovani e giovanissimi, ai quali la Fondazione è sempre attenta.

L'ambizioso progetto di un Polo Musicale all'Istituto Comprensivo "G. Lucio" di Muggia è pronto a muovere



i primi passi nell'educazione all'ascolto e musicale grazie alla donazione di tutto il materiale necessario: strumenti informatici, per l'ascolto e la registrazione come computer, impianti stereo e microfonic, senza contare il ricchissimo catalogo musicale che spazia dalle melodie adatte ai più piccoli alla musica pop e rock più contemporanea, passando per le sinfonie più conosciute della musica classica.

Anche grazie al nostro contributo inoltre, sarà possibile la riapertura, anche per quest'anno, del Centro Bambini e Famiglie di Gradisca d'Isonzo. Una ludoteca dove saranno organizzati alcuni laboratori per guidare i più piccoli, assieme agli adulti che gli accompagneranno, in un percorso di avvicinamento al racconto e alla lettura, alla scoperta dei colori e alla manipolazione quali sabbia, pasta di sale e creta.

Non ultimo, in questi giorni si sta delineando nuovamente l'iter per l'assegnazione di dieci premi di studio a studenti meritevoli dell'Università degli Studi di Trieste.

Sicuramente vi aggiorneremo presto su tutte queste belle iniziative.

## Il salone senza fili

Anche i nonni sono sempre più tecnologici e informatizzati. In Casa Albergo, sempre al passo con i tempi, abbiamo installato nel salone un punto di accesso internet senza fili (gli inglesi direbbero Wi-fi) per dare la possibilità agli ospiti di navigare tra le interessanti curiosità della rete. Buona navigazione!

SALONE



*Benvenuto tra noi a ...*

Giuliano Gregori

da Poggio Terzo Armata



## Pensionata da record

Ormai è un evento festeggiare un pensionamento, ancor di più quando riguarda una pensionata da record. Nonostante sembri ancora una ragazza infatti la nostra Maria vanta il più lungo periodo di servizio (non diciamo il numero di anni per rispetto della privacy!!!). Girando all'interno della nostra Fondazione avrete sicuramente sentito almeno una volta una voce squillante accompagnata spesso da una risata coinvolgente ed altrettanto fragorosa: era Maria, una donna piccola (di statura) e grande (di cuore). Tra i suoi vari soprannomi quelli storici sono "Barbi" (etimologia controversa: prende spunto dal suo cognome o dal nome di una nota bambola) o più semplicemente Mary. Da novembre Mary - Barbi, si godrà la meritatissima pensione mentre noi perdiamo un altro pezzo di storia e memoria storica della Fondazione.



Auguri da parte di tutti noi!

## C'è posta per noi



Cartolina da  
**POMPEI**



## Musica e dolcezza

Un altro pomeriggio di festa in Fondazione con il gruppo Social trio, sempre disponibile ad animare le nostre feste. Ad addolcire il pomeriggio la torta di mele fatta in casa che ha riscosso grande successo tra i presenti (ricetta dello scorso numero).



## Ringraziamenti

A nome del Consiglio di Amministrazione e del Comitato Scientifico, Vi ringraziamo sentitamente per l'elargizione devoluta agli "Amici del Cuore" in memoria della Vostra cara amica Antonietta Hoff. L'apporto dei benefattori è essenziale perché l'Associazione possa svolgere nella nostra Città, la sua rilevante azione per il progresso della cardiologia e cardiocirurgia e per le tante iniziative sociali che caratterizzano la sua opera. Grati pertanto della sensibilità ed attenzione dimostrataci, Vi porgiamo i nostri saluti più cari e cordiali.

Il Vicepresidente  
Rodolfo Edera



Ringrazio il Presidente Raffaele De Riù e voi tutti della redazione per aver ricordato la mia cara Laura.

Aspettavamo il vostro giornalino tutti i mesi con molta curiosità per scoprire le novità, le lettere degli ospiti di questa meravigliosa opera della Fondazione Brovedani realizzata dal nostro caro amico Raffaele. Continuerò a leggervi in modo da continuare questa bella abitudine che facevamo insieme io e Laura. Grazie, grazie a voi tutti siete speciali.

Un abbraccio da Lorenzo



## Melodie della memoria

### Una lavandaia nel cuore

di Luigino Bortolin



Guardo il fiume attraverso le travi di ferro, mentre la memoria mi riporta ai momenti lontani della mia gioventù, e quando sfidando la corrente, cercavo d'imparare a nuotare. Ho in me tanti ricordi e rivolgo un sorriso alle donne che in tempi oramai fattisi lontani erano impegnate a lavare i panni, raccomandando ai ragazzi di non nuotare nel mezzo del fiume: Ragazzi, è pericoloso, la corrente, i vortici, potreste annegare! Sulla sponda del fiume un tempo declinante, le giornate tenevano la mamma curva sul "lavadore" a strofinare i panni, per poi sciacquarli con una volée che nemmeno un torero esperto avrebbe potuto imitare. Poche bracciate di recupero e strizzati dall'acqua, ecco che con un gesto da cestista, riusciva a farli volare sul cesto posto sull'immobile carriola. Faticoso il sollevarsi da quell'asse, e se d'estate il sole bruciava, d'inverno, le dita devastate dai geloni e tagliuzzate rilasciavano un rivolo di sangue.

Non c'era rimedio a tanto dolore, soltanto una pezza imbevuta di glicerina, che bruciava più dei dolori alle ginocchia per qualche attimo accarezzate. Con il cesto colmo del duro lavoro, e le mani doloranti sui manici della carriola, lasciava il fiume spingendola sulla salita, con la ruota che appesantita, cigolava come se avesse lei da lamentarsi della fatica. Gestì di una giornata faticosa, ripagati con un gavettino da due litri di latte; misera ricompensa, che m'avrebbe permesso la cena della sera. Quanti di questi giorni ha vissuto la mia mamma! D'estate con il sole che bruciava il viso e d'inverno con i geloni che le martoriavano le dita delle mani. È passato il tempo di quando quei dolori e fatiche m'erano sconosciuti, ma ora guardando dal ponte il capirne il valore è un dolore che mi entra nel cuore. Le sue fatiche servite a riempire la scodella del mattino son il mio tormento. È ora tardi per rimediare, e una lacrima scorre sulle guance, per essere la vera testimone di un tempo che non posso dimenticare.

## Piacevoli sorprese

Parliamo di un compleanno dello scorso mese: lo spunto ci è dato dall'articolo di auguri ad Isabella pubblicato dai famigliari su "Il Piccolo" dove con l'occasione vengono rivolti anche i ringraziamenti allo staff della nostra Fondazione.

### AUGURI

**ISABELLA 87 ANNI**  
Oggi Isabella Piani di Mariano del Friuli compie la bellezza di 87 anni. Tanti auguri e "100" di questi giorni da Andrea, Tecla, Denis e tutti i parenti. Da parte loro, un sentito ringraziamento a tutto lo staff della Fondazione Brovedani di Gradisca d'Isonzo, dove ha trovato un'ottima accoglienza da tutto il personale qualificato che vi opera...  
Augurons mame!!!!



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

**4** Elio Tavagnutti

**13** Viviana Simonetti

**22** Luciano Sossi — Tullio Zilio

**23** Italice Stener

**26** Gianluca Mattioli



## L'angolo dello staff dello chef Vinicius

dal menù del 19/11/2013

### Dosi per 4 persone:

600 gr di carni macinate miste  
4 uova  
2 spicchi d'aglio  
1 patata lessa al momento  
Noce moscata  
50 gr di grana grattugiato  
Brodo vegetale  
50 gr di prosciutto a fette  
50 gr di caciotta  
1 bicchiere di vino bianco  
Farina  
40 gr di burro

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



### POLPETTONE

Mettete 3 uova in un pentolino con acqua fredda e cucinatele per 5 minuti dall'ebollizione. Raffreddatele sotto l'acqua corrente e sgusciatele. Mescolate le carni con l'uovo rimasto, l'aglio tritato, il grana, la patata schiacciata, una grattata di noce moscata, sale e pepe, poi stendete il composto tre due fogli di carta da forno, aiutandovi con il batticarne, in modo da ottenere un rettangolo di circa 2 cm di spessore. Togliete la carta da forno superiore e distribuite sulla carne le fette di prosciutto e la caciotta tagliata a fettine. Disponete al centro, nel senso delle lunghezze, le uova sode preparate. Arrotolate la carne sul ripieno delicatamente aiutandovi con la carta da forno sottostante. Compattate bene il polpettone e infarinatelo. Fate sciogliere il burro con un filo d'olio di oliva in una casseruola (che poi possa andare in forno) insieme con l'aglio rimasto schiacciato e non spellato. Mettete dentro il polpettone, spennellatelo con il burro fuso e fatelo rosolare su tutti i lati a fuoco medio. Sfumate con il vino, quindi infornate a 180° per 1 ora e 30 minuti irrorandolo, se necessario, con un po' di brodo caldo. Servite il polpettone tagliato a fette.

**BUON APPETITO!!**

A cura di M.S.

## Pizza a sorpresa

In occasione dell'ultima pizza la vera sorpresa sono stati gli accessori, donati dal nostro Presidente, indossati dal nostro staff degni di una vera pizzeria napoletana. Sembra che la pizza sia stata più gradita del solito!



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