



IERI

OGGI

DOMANI

Mensile a cura degli ospiti e del personale della casa albergo

Sommario

<i>Pulizie di primavera</i>	1
<i>8 marzo in Casa Albergo</i>	2
<i>Tutti per Aya</i>	2
<i>Ringraziamenti</i>	2

Rubriche

<i>La barzelletta del mese</i>	2
<i>Melodie della memoria</i>	3
<i>Cucina del mondo</i>	4
<i>I festeggiati di aprile</i>	4

Pulizie di primavera...aspettando la Pasqua

Come in tutte le case, anche qui in Casa Albergo, le pulizie di primavera sono state al centro di queste ultime settimane. In questo modo tutti gli ospiti hanno provveduto ad eliminare dalle proprie camere un po' di cose che non usavano più e qualcuno ha approfittato per rinnovare il guardaroba. Le pulizie non hanno riguardato solo gli spazi più privati, più di qualcuno si è dato da fare per risistemare la zona del sottoportico ed in particolare le rastrelliere delle biciclette, provvedendo ad eliminare le biciclette ormai inutilizzabili, altri si sono dedicati alla manutenzione di tavoli e sedie della sala da pranzo ed alla pulizia del campo di bocce dalle tante foglie e ramaglie che si erano accumulate durante l'inverno. Qualcuno si è poi dedicato alla bella struttura del Sole d'inverno, che è stata pulita con perizia in vista di passarci più tempo durante le sere d'estate per mangiare un gelato o l'anguria e chissà, forse per guardare all'aperto le partite dei Mondiali di Calcio in Brasile. Anche la zona dei gazebo è stata riordinata in previsione delle attività di animazione da svolgere durante l'estate e per trascorrere

la pausa caffè all'aperto. Rimanendo nel giardino, sono stati potati cespugli e piccoli alberi e la squadra degli ospiti contadini ha preparato l'Orto dei miracoli per la messa a dimora di pomodori, melanzane, zucchine, cetrioli, cavoli e broccoli, mentre nel piccolo angolo delle spezie vicino alla cucina proveranno a coltivare anche il peperoncino. Nel salone le signore sono ancora indaffarate con l'allestimento di alcuni spazi e la preparazione di oggettini per colorare gli ambienti durante le festività pasquali e ve li mostreremo sicuramente nel prossimo numero... intanto anticipiamo il menù per la Domenica di Pasqua mentre a Pasquetta ci sarà la tradizionale merenda.

Buona Pasqua!!!

DOMENICA di PASQUA

- Cocktail di gamberi e sedano*
- Pasticcio con prosciutto e asparagi*
- Costolette d'agnello al Madera*
- Patatine novelle e piselli*
- Colomba pasquale e spumante dolce*

LUNEDÌ dell'ANGELO

*"Pic nic"
di Pasquetta*



8 marzo in Casa Albergo

L'otto marzo, in Casa Albergo, più di qualcuno si è ricordato di fare un piccolo omaggio per la Festa della Donna. Mazzetti di mimose, cioccolatini e qualche altro fiore hanno colorato la giornata. In tema anche la torta mimosa a fine pranzo. Il nostro ospite poeta e scrittore ha dedicato una poesia a tutte le donne della Fondazione.



Mia guida

Nel tuo insegnamento ho vissuto i migliori anni della vita, ricevendo i rimproveri, le carezze, l'amore e la tenerezza. Ogni cosa di tè è rimasta nel mio cuore come guida del futuro che ho da costruire, per donarlo ai miei figli a pegno dell'amore che hai saputo in me plasmare. Sei tu madre l'unica ancora della mia spensieratezza, in una vita che mai potrò dimenticare, per averti mia esclusiva fonte di saggezza.
Luigino

Tutti per Aya

Poche settimane fa siamo venuti a conoscenza del caso della piccola Aya di Portogruaro, bambina marocchina di 6 anni affetta, fin dalla nascita, da una grave malattia neuromuscolare che non ha ancora una precisa diagnosi. Con le offerte raccolte tramite varie iniziative ed anche grazie al nostro contributo è stato possibile l'acquisto del puntatore oculare che le permetterà finalmente di comunicare in autonomia con i propri famigliari e di migliorare la qualità della sua vita.



Ci piace condividere con i nostri lettori le attestazioni ed i ringraziamenti ricevuti per la nostra ultima pubblicazione "Casa Brovedani".



La barzelletta del mese



AMANTI

Due belle signore stanno uscendo dal parrucchiere con le loro nuove acconciature quando una dice all'altra piuttosto preoccupata: «Oddio, cosa ci fanno insieme mio marito e il mio amante?» e l'altra: «Strano...anche io stavo per dire la stessa cosa!!»

Rita Addimanda



Melodie della Memoria



AUTOBIOGRAFIA

di Lucia Plet

Mi meraviglia sempre scoprire quanto le scelte dei genitori ricadano poi sui figli, condizionando, forse, tutta la loro esistenza.

Nacqui a Gorizia, seconda di tre figli. Unica femmina, avrei dovuto crescere viziata e vezzeggiata, secondo i crismi della natura che vogliono la figlia adorata dal padre. E invece no! Capitai in una famiglia dove l'uomo è il solo essere perfettissimo che tutto decide e tutto può contestare, forte del fatto di essere nato maschio. Quando ebbi sei anni i miei genitori decisero di emigrare in Australia. Ricordo perfettamente quella fredda sera di marzo quando prendemmo il treno per Genova, dove ci saremmo imbarcati per la grande avventura.

Trentadue giorni di navigazione, 20.000 Km. per raggiungere la speranza di una vita migliore. E infatti così fu. I miei genitori lavorarono duramente e dopo quattro anni erano proprietari di un piccolo supermercato. Passarono altri due anni e una sera, una brutta sera, aggiungo io, mio padre ci disse di avere acquistato i biglietti per la nave che ci avrebbe ricondotto in Patria. Mia madre e i miei fratelli fecero salti dalla gioia, mentre io li guardavo ammutolita. Ma come! Lì stavamo bene, non ci mancava niente, venivamo trattati come dei veri australiani, cosa ci venivamo a fare in questo Paese che ci aveva "obbligati" ad andarcene?

In quegli anni, in Italia dilagava la miseria, non c'era lavoro, non si trovava casa: me l'avevano detto mille volte i miei genitori.

Perché allora sentivano tanta nostalgia, perché piangevano tutte le volte che la radio trasmetteva la canzone "Mamma"? Io parlavo solo l'inglese, della lingua italiana non ricordavo più nemmeno una parola, ormai il mio mondo era tutto lì, in Australia.

Cominciai a piangere. Pregai: "Daddy, please, let me stay here!" Papà, ti prego, lasciami stare qui! Mi arrivò uno schiaffo che mi fece traballare e sentii queste parole: "stai zitta! Cosa vuoi capire tu, che sei piccola?" Era vero, non capivo perché, per questa loro assurda smania di spostarsi in continuazione, avevano costretto me e i miei fratelli a cambiare otto scuole in sei anni. Non avevano mai chiesto il nostro parere, così come adesso ci mettevano di fronte al fatto compiuto.

Il viaggio di ritorno fu un incubo: mare in tempesta, tutti i passeggeri radunati nei saloni con indosso i giubbotti di salvataggio, pronti a lasciare la nave sulle scialuppe. Finalmente sbarcammo a Napoli. Il viaggio fino a Gorizia lo facemmo in treno. Rivivo spesso il ritorno nella mia città. Era una sera di fine settembre, pioveva e quando il treno si fermò nella piccola stazione "vidi" la miseria.

In giro non c'era anima viva, dal soffitto della pensilina pendeva una sola lampadina appesa ad un filo. Intorno spandeva una luce fioca e l'unico suono che udii fu la voce di mio padre che gridava: "Hurry up!" Muoviti! Mi accorsi allora di essere aggrappata alla maniglia del portellone. Dentro di me un mare di sensazioni che non riuscivo a decifrare.

Più tardi, molti anni più tardi, le analizzai ma per me. Tristezza per qualcosa di perduto, rabbia per non essere già "grande", odio per mio padre che aveva deciso della mia vita.

Sobbalzai quando mi diede uno strattone e mi disse di ritenermi fortunata per essere tornata a "casa". Non so se questa è stata una grande fortuna, so solo che mio padre ancora oggi, continua a dirmi: "Ah, se ti avessi dato ascolto!" "Avevi ragione tu!"

Magra consolazione.



Il giro del mondo con lo staff dello chef Vinicius

dal menù del...data a sorpresa



Su idea del nostro Presidente da questo mese l'angolo della cucina ci porterà a degustare le prelibatezze di tutto il mondo. Cominciamo dalla Spagna con la sua tipica paella accompagnata dall'immane sangria! ...chissà dove andremo il prossimo mese!



PAELLA VALENCIANA

Dosi per 8 persone:

400 gr di gamberi
400 gr di scampi
1,5 kg di cozze
800 gr di pollo
600 gr di anatra
300 gr di fesa di vitello
300 gr di salsiccia
300 gr di lonza di maiale
300 gr di olive verdi
2 peperoni rossi
2 peperoni verdi
4 zucchine
300 gr di cavolfiori
300 gr di piselli
3 cipolle
9 pomodori maturi
1 carota
1 spicchio d'aglio
1 mazzetto di prezzemolo
500 gr di riso
1 bicchiere di vino bianco
3 bustine di zafferano
Olio
Sale e pepe



Raschiate accuratamente le cozze e fatele aprire sul fuoco eliminando poi la valva senza mollusco. Filtrate l'acqua che hanno emesso durante la cottura. Sgusciate i gamberi e con i gusci assieme alle teste degli scampi fate il brodo di pesce con una piccola cipolla, una carota, un pomodoro, uno spicchio d'aglio, sale, pepe e tre litri d'acqua. Fiammeggiate e lavate il pollo e l'anatra, divideteli a pezzetti e fateli dorare insieme con la carne tagliata a dadini in una larga casseruola con le cipolle tritate e ½ bicchiere d'olio. Quando il pollo e l'anatra avranno preso colore sfumate con il vino e metteteli da parte. Prendete i gamberi e le code degli scampi aperte con le forbici nella parte inferiore, i peperoni a pezzetti; lasciate cuocere per un quarto d'ora e mettete da parte. Nel frattempo cuocete in acqua salata i piselli e i cavoli, pelate i pomodori scottati in acqua e tagliateli a pezzettini. Affettate le zucchine, liberate la salsiccia dalla pelle e tagliatela a rondelle. Snocciate le olive, poi buttate nel recipiente del pollo tutti gli ingredienti meno i piselli, i cavoli, la carota del brodo di pesce e le cozze. Salate e pepate. Bagnate con l'acqua delle cozze e finite di cuocere. A cottura ultimata, buttate in pentola il riso e lo zafferano stemperato in una tazza d'acqua. Bagnate con il brodo di pesce. Fate cuocere per 20 minuti; poco prima di togliere dal fuoco, unite i piselli, i cavoli, la carota del brodo tagliata a cubetti e le cozze. Il liquido di cottura si dovrà consumare quasi completamente, poi spolverate con un poco di prezzemolo tritato e servite.

BUEN PROVECHO!!

a cura di V.M.



I festeggiati di aprile (...visibili)



9 Luciana Sclauzero

25 Francesco Dissabo

29 Rosolo Vailati

30 Danilo De Bella

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