



IERI

OGGI

DOMANI

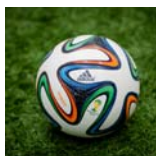
Mensile a cura degli ospiti e del personale della casa albergo

Sommarario

<i>La delusione dei Mondiali</i>	1
<i>Rassegna stampa</i>	2
<i>Diario del mese</i>	2
<i>Papa Francesco</i>	2
<i>Adriana ci saluta</i>	2

Rubriche

<i>Benvenuti tra noi a...</i>	1
<i>Melodie della memoria</i>	3
<i>I festeggiati di agosto</i>	3
<i>Ricetta del mese</i>	4
<i>La barzelletta del mese</i>	4
<i>C'è posta per noi</i>	4



La delusione dei MONDIALI



Durante i mesi precedenti al classico "calcio d'inizio" eravamo tutti speranzosi che avrebbe vinto la nostra squadra! Indubbiamente non eravamo in fondo convinti, sapendo bene che alla fine solo una squadra poteva vincere: se c'è una squadra che vince, non può non esserci una che perde. E poi occorre anche la fortuna, che è una componente del successo in ogni ambito.

Quindi alla fine nessuna delusione.

Le delusioni purtroppo sono ben altre. Basta pensare quanto succede in questi giorni: guerre, aerei caduti, barconi affondati, ecc. ecc., con le conseguenze che tutti conosciamo e viviamo. Se poi consideriamo le delusioni che la classe politica ci crea con le eterne promesse... insomma quotidianamente per un motivo o per l'altro ci sono delusioni.

Pensiamo per un attimo alle delusioni che ci lasciano i sogni della notte! I brasiliani dicono "*Sonhar não custa nada... ou quase nada*" (sognare non costa niente... o quasi niente). Quel quasi niente significa che in fondo non avverandosi il sogno ci rimane un po' di rammarico.

Ma la vita continua, pur tra delusioni di vario genere.

Cari amici "la vita è bella, anzi bellissima e bisogna viverla nel modo migliore". Comunque noi in Fondazione, a prescindere dal risultato della nostra squadra, ci siamo divertiti perlomeno nell'organizzare le serate dei mondiali, con la classica pizza in compagnia ...

Infine c'è da dire che tutti troviamo il modo per consolarci. Ho avuto modo di ascoltare cosa dicono in Brasile (patria del calcio) dopo la conclusione dei mondiali: "Nel mondo ci sono duecento paesi e noi ci siamo classificati al quarto posto! Ci piacerebbe avere un mondiale al mese."

In altri paesi poi si dice: "Vinceremo al prossimo mondiale del 2018, che si terrà in Russia", ma la parte preponderante dei delusi dice - e giustamente - "Pensiamo alla SALUTE!"

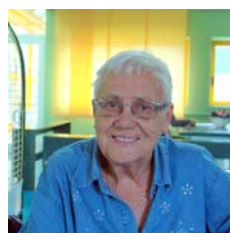
RDR

Rassegna stampa

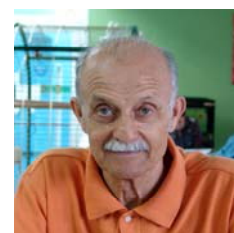
I quotidiani locali hanno parlato delle nostre iniziative: dalla gita a Villa Manin all'arrivo dei defibrillatori presso la nostra sede di cui abbiamo già scritto nei numeri precedenti del Giornalino.



Benvenuti tra noi a ...



Bonetti Anna



Buso Vittorio

Diario del mese di luglio

Oltre alle attività ormai di routine due sono stati i momenti significativi nel mese appena trascorso.

Il 2 luglio c'è stata la gradita visita di Don Giulio Boldrin, novello sacerdote della Parrocchia di Gradisca, accompagnato da Don Maurizio Qualizza.

La Santa Messa celebrata in Casa Albergo è stata l'occasione, per la nostra comunità, di far conoscenza con il nuovo Parroco e di ricordare, durante la Preghiera dei Fedeli, la figura del nostro benefattore Osiride Brovedani nel giorno dell'anniversario della sua morte.

L'altro appuntamento, più terreno, ha visto trascorrere una bella mattinata nel nostro Parco dell'Amicizia da tutti gli ospiti in occasione dell'inaugurazione della grande griglia appena realizzata. Sin dalla prima mattina è cominciato il trambusto e già prima delle 10 il fuoco era



acceso per la preparazione delle braci; poco prima di mezzogiorno anche negli uffici iniziava a sentirsi il profumo della carne alla griglia. Cevapcici, pollo, pancetta, bistecchine di maiale, e anche verdure e polenta sono stati preparati a puntino da un gruppo di ospiti per poi mangiare tutti assieme nel giardino d'inverno in una delle poche giornate di sole che ci ha regalato questo luglio pazzerello, anzi, a dir poco autunnale!



Papa Francesco

Quando abbiamo saputo che Papa Francesco sarebbe venuto a celebrare la Santa Messa per il Centenario della Grande Guerra al vicino Sacratio di Redipuglia, ci siamo premurati di dare la disponibilità della nostra struttura per qualunque tipo di esigenza legata alla sua venuta, permettendoci anche di invitarlo per una visita.

Abbiamo appreso in questi giorni che la sua presenza nella nostra zona si limiterà a tre ore. Ci auguriamo che si possa ripresentare un'altra occasione per fargli conoscere la nostra realtà.

Adriana ci saluta ...in attesa della pensione

Nel salutare e ringraziare Adriana per i suoi anni trascorsi a lavorare con noi crediamo non ci siano parole migliori di quelle da lei scritte agli ospiti della Casa Albergo per congedarsi. Quegli stessi ospiti che l'hanno stretta in un caloroso abbraccio che ha strappato più di qualche lacrimuccia.

"Carissimi ospiti, in questi anni sono venuta a lavorare sempre volentieri, è la verità, perché con Voi ho riso, scherzato, ho voluto e potuto conoscervi, apprezzarvi e volervi bene, essere come dice il nostro Presidente una famiglia. Vi voglio bene dal profondo e vi ricorderò con immenso affetto. Permettetemi di ricordarvi una cosa che mi sta molto a cuore sottolineare: ognuno di voi, chi in un modo o in un altro, mi ha dato qualcosa di importante che non dimenticherò mai!

Grazie..."

Adriana





Melodie della Memoria

L'AMORE DI UN FIGLIO PER LA MADRE

di Giancarlo Zuppel



A quel tempo noi vivevamo in una grande casa a Cormons. Vorrei premettere che la mia famiglia era composta da mia madre, tre fratelli e tre sorelle; mio padre purtroppo era già mancato quando noi eravamo ancora ragazzi, dopo lunga malattia. Mia sorella maggiore già all'età di 17 anni era andata a lavorare a Trieste presso una famiglia dove rimase sino ai 49 anni, quando, per motivi di salute, ritornò a Cormons e qualche tempo dopo anche lei venne a mancare.

Un'altra sorella si sposò presto e lasciò la famiglia per andare ad abitare a Manzano. Un mio fratello invece, per motivi di lavoro, emigrò in Germania, dove formò una sua famiglia. E lì che vive tutt'ora.

A casa quindi rimanemmo solo noi tre figli e nostra madre, che però già nel 1980 si ammalò di una grave patologia che le faceva perdere l'orientamento e di seguito anche la memoria: aveva solo 65 anni.

Ad un certo punto non riconosceva nemmeno noi figli e spesso ci toccava andare a cercarla per le vie del paese, perché non riusciva più a trovare la strada di casa.

Allora, per sicurezza, decidemmo di affidarla ad una struttura specializzata in quel tipo di malattia. Dopo pochi mesi però ci accorgemmo che l'assistenza era molto carente e così la riportammo a casa per seguirla nel miglior modo possibile.

Fu in quel momento che presi la decisione che avrebbe cambiato la mia vita: lasciai il lavoro per prendermi la responsabilità di accudirla giorno dopo giorno, in tutte le sue necessità e per tutto ciò che può servire ad una persona immobilizzata a letto.

Mia sorella invece si prese l'incarico di seguire le numerose pratiche medico-sanitarie, per i farmaci ecc. considerato che lei lavorava come infermiera ed aveva esperienza nel settore.

Così, per circa cinque anni la mia vita e quella di mia madre corsero parallele: dal 1983 al 1988 ero sempre vicino a lei, giorno e notte, senza riposo e sempre pronto ad ogni evenienza...fino a quando ci lasciò...

Quel giorno parenti ed amici ne piansero la scomparsa...

Io me ne restavo in disparte a piangere, ma ero anche contento per tutto quello che avevo fatto per lei e pensavo che anche mia madre fosse contenta, perché finalmente avrebbe potuto riposare in pace.



I festeggiati di agosto (... visibili)



4 Dora Menegaz

9 Andrea Tardivo - Maria Beyers

10 Mariangela Spitaleri

11 Lucia Esposito

14 Giugliano Gregori

16 Andalusia Battaglini

18 Sergio Miniussi

20 Ada Princic

22 Lorena Blanch

27 Patrizia Tofful

31 Paolo Di Mauro



L'angolo dello staff dello chef Vinicius

dal menù del...data a sorpresa

Dosi per 14 porzioni:

Per la frolla:

100 gr burro a pezzetti
250gr di farina bianca
1 uovo
150 gr di zucchero
1/2 bustina di lievito vanigliato in polvere

Per il ripieno:

300 gr di mandorle pelate
200 gr di zucchero
1 limone
150 gr di spinaci lessati
3 uova
30 gr di farina bianca
50 gr di liquore all'anice
1/2 bustina di lievito vanigliato in polvere

Torta verde

Tritate le mandorle in granella e mettetele da parte. Per la preparazione della frolla impastate tutti gli ingredienti in una ciotola; compattatela con le mani e riponetela in frigorifero per almeno 30 minuti avvolta in una pellicola.

Stendete la pasta col mattarello su un foglio di carta forno per uno spessore di circa mezzo centimetro e rivestite il fondo di uno stampo imburrato e infarinato.

Per la preparazione del ripieno polverizzate lo zucchero con la scorza di limone in una ciotola, unite gli spinaci lessati e strizzati, frullate insieme e aggiungete mescolando le mandorle precedentemente tritate, le uova, la farina, il liquore e il lievito.

Versate l'impasto verde sulla frolla, paregiate e ripiegate i bordi sul ripieno, infornate a 170° per 40-45 minuti circa.

Servite una volta raffreddata.

BUON APPETITO!!

a cura di M.S.



La barzelletta del mese



DAL MEDICO

«Allora signor Rossi, che effetto le ha fatto quel fortissimo purgante che le ho prescritto?»
«Insomma dottore! Sono andato al bagno solo due volte...» risponde il signor Rossi. «Come soltanto due volte» domanda il medico e il signor Rossi «Sì, solo due: la prima dalle otto a mezzogiorno e la seconda dalle due a mezzanotte!»

Rita Addimanda



C'è posta per noi

Cartoline da...

SANTORINI
GRADO
GIULIANOVA
LEUCA
RECANATI



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