



IERI

OGGI

DOMANI

Mensile a cura degli ospiti e del personale della casa albergo

**Sommario**

Museo "Casa di O.B."	1
Diario del mese di agosto	2
Ricordando Domenico	2

**Rubriche**

Benvenuto tra noi	1
Melodie della memoria	3
I festeggiati di settembre	3
L'angolo di Vinicius	4
C'è posta per noi	4

*Museo "Casa di Osiride Brovedani"*



Il mese di settembre è arrivato e porta con sé grandi novità per la Fondazione. Manca davvero poco al raggiungimento di un obiettivo che ha catalizzato molte delle nostre energie degli ultimi mesi.

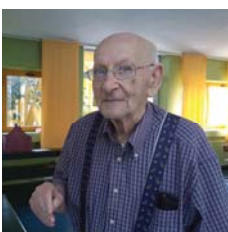
La Casa di Osiride Brovedani, come luogo della memoria, inaugurata l'11 febbraio 2013, si è rivelata ben presto non abbastanza ampia a seguito del rinvenimento di alcuni importanti reperti. La collezione necessitava di maggiore spazio e attenzione, necessitava della trasformazione di Casa di Osiride Brovedani in un vero e proprio museo. Abbiamo ampliato gli spazi, dedicando all'esperienza toccante della deportazione una nuova ala in cui dare il giusto risalto al diario della prigionia e alla famigerata casacca da deportato, esposti accanto ad altri documenti in originale a testimonianza del passato.

Con piacere oggi possiamo annunciare l'inaugurazione del Museo "Casa di Osiride Brovedani" che si terrà, in forma privata, il 19 settembre per poi aprire al pubblico dal giorno seguente.

In occasione dell'apertura del museo, abbiamo organizzato un incontro pubblico con il giornalista e storico Paolo Mieli che discuterà sul tema "Il 1947, la questione giuliana, Osiride Brovedani e Trieste". Sarà un modo per ripercorrere le vicende dei periodi cruciali della città e del suo spirito imprenditoriale, di cui Brovedani fu illustre esempio. La conferenza si terrà sempre il 19 settembre alle ore 18.00 a Trieste presso il "Savoia Palace Hotel" con ingresso libero fino ad esaurimento posti.



*Benvenuto tra noi a ...*

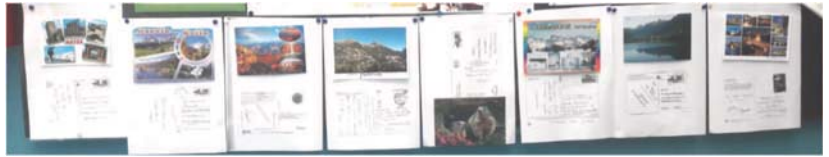


Giambattista



## Diario del mese di agosto

Una volta in estate le città si svuotavano e tutto rallentava, fino quasi a fermarsi, e restava solo il frinire delle cicale. Quest'anno invece è stato un andirivieni



tra chi partiva e chi tornava dalle vacanze: molte le località turistiche visitate dai nostri ospiti, come testimoniano le cartoline pubblicate nell'ultima pagina del nostro giornalino e che fanno bella mostra in bacheca nel salottino di fronte all'Accademia della cucina. Anche le gite in giornata sono un'abitudine consolidata, per noi fortunati che viviamo vicini al mare, ma anche alle montagne.



Qui in Casa Albergo nulla si è fermato, gli ortolani hanno fornito quotidianamente alla cucina i frutti del loro lavoro: pomodori, zucchini, cetrioli, cappucci... il gusto dei prodotti del nostro orto è tutto un'altra cosa!



L'appuntamento con la ginnastica dolce del mattino è sempre molto frequentato e spesso anche i nuovi arrivati si uniscono sin dai primi giorni al gruppo per tenersi in forma.

Appuntamento imperdibile di agosto è stata la grande anguriata di Ferragosto ed il Tombolone, vinto dalla signora Carmen. Il super-premio misterioso si sta facendo attendere ancora, sarà il nostro Presidente a consegnarlo come nostra consuetudine.



## Ricordando Domenico

Caro Domenico, sei stato un grande confidente, un amico e perché no, anche un aiuto a tanti che non volevano, o, non avevano il coraggio di rivolgersi, per piccole cose, agli operatori. Facevi consulenza di segretariato sociale e indirizzavi le persone ai posti ed agli orari giusti. Facevi da tassista ed accompagnatore ai tanti che non avevano la possibilità di spostarsi. Facevi il dog-sitter a tempo pieno per Dolly e Pippo.



Eri informato su tutto ciò che succedeva sia in Casa Albergo che in paese (compresi i pettegolezzi che circolavano al Mulin Vecio, al Parco e dalla Zaira) e i tuoi commenti, anche ironici, erano ascoltati da tutti con attenzione e strappavano risate quando l'argomento lo richiedeva.

Speriamo che, dove ti trovi adesso, ci siano ancora anime che hanno bisogno del tuo aiuto (per non perdere la pratica, come dicevi tu!)

A noi già manchi tanto, un grande abbraccio, Domenico

*Gli ospiti*



## *Melodie della Memoria*

### **La storia della signora Free (un sogno)**

di Mario Stranieri



La signora Free risiede in una casa incastonata nel bosco, imbottigliata tra conifere centenarie, un posto tenebroso dove il sole si vede di rado, un posto alquanto affascinante con le sue finestre bianche all'inglese sulle quali fanno capolino vasi di gerani multicolore.

La signora Free è solita imbracciare la sua bicicletta bianca e recarsi sul posto di lavoro, un piccolo laboratorio di calzature fatte a mano, tutto materiale di pregio.

Free vive una vita felice anche perché ha una bimba, Federica e, diciamo pure, ha un buon marito. La signora Free solitamente percorre tutte le mattine il solito sentiero, quando in lontananza tra la foschia incrocia un signore anch'esso munito di bicicletta... "Buon giorno signora" ... "Buon giorno buon uomo".

Questo incontro si ripeté molte volte fino a quando lui si presentò: "Mi chiamo Rudolf, piacere signora Free". Fu come un colpo di fulmine...

Il marito della signora Free incominciò a sospettare qualcosa per i vari ritardi in laboratorio, piccole bugie che nella quotidianità non si erano mai verificate e passò diverso tempo con questo andazzo.

Il marito della signora Free, di nome Gianni, decise di far sorvegliare la moglie da un amico fidato che, dopo accurate ricerche, constatò che la moglie effettivamente aveva una relazione amorosa con il signor Rudolf. Gianni era molto irritato e quel giorno decise di parlare subito con la moglie per il suo stato d'ansia. Dopo una accesa discussione la moglie decise di andarsene da quella casa dove era nata e cresciuta, non portò via nulla, solo la foto di sua madre.

Intanto la vita fra Rudolf e Free si consolida sempre più, erano felici.

Era un febbraio del lontano 1868 quando Rudolf, tornava con il suo calesse verso casa, perse il controllo, si rovesciò, battè il capo contro un masso di roccia e morì.

Il dolore e la disperazione della signora Free non le davano pace e in lei sussisteva un doppio senso di colpa... la signora Free ormai rassegnata passava le sue giornate dietro la finestra e attraverso di essa rimembrava il suo passato...



## *I festeggiati di settembre (... visibili)*



**19** Lia Silvia G.

**22** Giuseppe F.

**24** Annemarie F.

**26** Dario V.

**27** Emilia C.

**30** Rino R.





## L'angolo dello staff dello chef Vinicius

dal menù del...data a sorpresa

Ingredienti per 4 persone:  
 320g di spaghetti o mezze penne,  
 400g di pomodori pelati,  
 8 filetti di acciuga sott'olio,  
 60g di capperi,  
 100g di olive nere denocciate,  
 2 spicchi d'aglio,  
 300g di calamari già puliti,  
 300g di cozze,  
 300g di vongole,  
 prezzemolo, peperoncino, olio extravergine d'oliva e sale.



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

### PUTTANESCA DI MARE

Mettete le vongole a bagno in acqua fredda per 2 ore con un cucchiaino di sale cambiando spesso l'acqua. Dissalate i capperi in acqua corrente e metteteli in una ciotola di acqua tiepida per 10 minuti, sgocciolateli e strizzateli. Pulite le cozze. Spellate e tritate gli spicchi d'aglio. Rosolate 1/3 dell'aglio in una casseruola con poco olio, unite le vongole, mettete il coperchio e fatele aprire a fuoco vivo; sgocciolatele, sgusciate i 2/3 e filtrate il liquido di cottura. Procedete allo stesso modo con le cozze usando ancora 1/3 di aglio. Rosolate in una padella con un filo d'olio i calamari tagliati a pezzettini e cuoceteli per 3 minuti a fuoco vivo. Rosolate l'aglio rimasto con olio e peperoncino, aggiungete le acciughe e i pomodori spezzettati, i capperi, le olive tagliate e poco sale. Cuocete il sugo per 20 minuti e aggiungetevi le vongole con un bicchiere del loro liquido di cottura, le cozze, e i calamari. Lessate la pasta in acqua bollente salata molto al dente. Scolatela e mettetela nella casseruola con il sugo finendo la cottura. Spolverizzatela con il prezzemolo tritato e servite ben caldo.

**BUON APPETITO!!**

a cura di J.S.

## C'è posta per noi

Cartoline da  
 CALASCA  
 OSSOLA  
 PREMANTURA  
 MALTA  
 AURONZO DI CADORE  
 GRAN CANYON  
 CADERZONE  
 PLANCAVALLO  
 YOSEMITE PARK  
 AOSTA  
 LEFKADA



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



Via Eulambio n. 3 - 34072 Gradisca d'Isonzo  
 tel. 0481/967511— fax 0481/960591  
 www.fondazionebrovedani.it  
 segr@fondazionebrovedani.it