



IERI

OGGI

DOMANI

Mensile a cura degli ospiti e del personale della casa albergo

Sommario

Novità dal Museo	1
"Librilliamo" a Gradisca	2
Il tirocinio di Carlotta	2
Rubriche	
Benvenuta tra noi a ...	1
La barzelletta del mese	2
Melodia della Memoria	3
I festeggiati di novembre	3
L'angolo di Vinicius	4
C'è posta per noi	4

Novità dal Museo

La "Casa di Osiride Brovedani" è aperta al pubblico da ormai più di un mese, e stiamo riscuotendo un buon successo considerando il numero di visitatori, oltre alle delegazioni dei nostri ospiti che vengono al giovedì e agli amici della Fondazione.

Il gruppo più numeroso è stato quello degli ex dipendenti della Ledysan che, in occasione della loro annuale rimpatriata, hanno noleggiato un pullman con destinazione proprio il nostro Museo. Tanti ricordi e gli aneddoti che ci hanno lasciato trasformandosi involontariamente da visitatori a ciceroni veri e propri nella parte del museo dedicata all'esperienza imprenditoriale di Brovedani e successivamente del nostro Presidente.

Sono passate a trovarci e a ritrovare un pezzo della loro storia anche alcune ex "fissanine", ovvero dipendenti della Fissan, oltre a inquilini di Brovedani, e altre persone che l'avevano conosciuto magari da bambini, quando confezionavano i prodotti Fissan.

Infatti, come già raccontato nelle diverse pubblicazioni, Osiride chiedeva aiuto agli abitanti del rieme e soprattutto agli inquilini di via Alberti perché confezionassero i tubetti. In particolare, i bambini venivano coinvolti in quello che per loro era un gioco: con le loro manine risultava più facile infilare il bugiardino nella scatola, dopo averlo opportunamente ripiegato.

Ogni confezione completata veniva remunerata con una lira. Questo e altri aneddoti accompagnano il visitatore nel rivivere l'epoca di Brovedani, che si incrocia con la storia di Trieste e della sua imprenditorialità.

Ciò che più ci gratifica è l'entusiasmo con cui le persone vanno via: ci ringraziano per aver raccontato una così bella storia, una storia di successo che va oltre alla sofferenza della deportazione, ci ringraziano per la cura che abbiamo messo nel raccontarla: dall'allestimento delle stanze ai dettagli dell'esposizione.



Benvenuta tra noi a ...



Margherita



Se vi capita di passeggiare per Trieste potreste imbattervi nella pubblicità del Museo all'esterno degli autobus di linea cittadini

Il quotidiano "Il Piccolo" ci ha dedicato più volte uno spazio nella rubrica "Ore della città".

MUSEI
"Casa" Brovedani ecco gli orari
 A partire dal 10 ottobre il Museo "Casa di Osiride Brovedani", inaugurato lo scorso 19 settembre, osserverà i seguenti orari: martedì dalle 15 alle 18 e giovedì dalle 10 alle 13; la prima e la terza domenica del mese dalle 10 alle 13. Ingresso libero. Possibili inoltre visite guidate su appuntamento da concordarsi. Il museo, realizzato dalla Fondazione Osiride Brovedani per onorare la memoria del suo fondatore, che molti ricordano come "el Signor Fissan", si trova in via Alberti 6. L'esposizione testimonia le varie fasi dell'esistenza di Osiride Brovedani come uomo e come imprenditore.

“Librilliamo” a Gradisca

Nell'ambito del progetto nazionale promosso dal MIUR #ioleggoperché, lo scorso mercoledì 25 ottobre abbiamo ospitato in teatro i bambini della Scuola dell'Infanzia di Gradisca e gli studenti del Polo liceale di Gorizia per lo spettacolo di letture di libri per bambini, luci e suoni "Librilliamo a Gradisca".

L'evento ha fatto divertire non solo i bimbi, letteralmente rapiti dalle storie raccontate ed interpretate dai ragazzi più grandi, anche i genitori e i numerosi nostri ospiti che sono tornati anche loro un po' bambini con i racconti di "Rosicchio", il mostro che mangia i libri o del "Panda goloso" che offriva dolcetti a tutti gli amici senza poi dividerli con nessuno.

Alla Brovedani letture di libri per i bambini

La scuola per l'infanzia di Gradisca d'Isonzo propone mercoledì alle 16.30 al teatro della Fondazione "Osiride Brovedani" di via Eulambio l'iniziativa "Librilliamo a Gradisca", spettacolo di letture di libri per bambini, luci e suoni a cura di Marco Pellegrini della Libreria Faidutti e con la partecipazione degli studenti del Liceo delle Scienze umane "Slataper" di Gorizia. L'iniziativa, molto interessante, rientra nel progetto nazionale di promozione della lettura "#ioleggo perché" cui l'Istituto gradiscano aderisce.



Il tirocinio di Carlotta

Di seguito riportiamo i passaggi più significativi del saluto di Carlotta a conclusione dei sei mesi di tirocinio nella nostra Comunità.

"Gli arrivederci sono sempre difficili da pronunciare anche se non sono degli addii." Cari miei ospiti, è arrivato il momento di salutarci, ci tenevo a scrivere questa lettera per ringraziarvi tutti, uno ad uno, per questi bellissimi mesi passati insieme, mi avete dato tanto e di questo posso solo che esservi grata.

Sono cresciuta molto professionalmente e qui con voi ho capito che questo è proprio il mio lavoro, quello che voglio continuare a svolgere nella vita.

Mi mancherà tutto della Casa albergo, dai saluti della mattina, alla ginnastica dolce che a modo mio vi insegnavo, le partite a macchiavelli che grazie ad Ada ho imparato e a tutte le tante altre attività che hanno riempito le mie giornate di soddisfazioni.

...

Con tanto affetto

Carlotta



La barzelletta del mese



IN UFFICIO

Il capufficio alla segretaria: «Signorina, domenica sera è libera?»

«Oh sì, non ho nessun impegno, no no!» risponde la segretaria.

«Bene, allora il prossimo lunedì cerchi di essere puntuale!»

Rita Addimanda



Melodie della Memoria

GENEROSITÀ E GENTILEZZA

di Giambattista Costa



Negli anni tra 1970 e il 1983 facevo il commerciante di mobili e sedie, avevo un ufficio a Lione in Francia e uno a Phoenix in Texas e la mia vita era un continuo viaggiare per il mondo.

Mi recavo spesso durante l'anno ad Honk Kong, per comprare della canna d'India o ratanbig, che consisteva in un filo di circa un centimetro di diametro e lungo 18 metri; la canna d'India nasce sotto l'acqua delle paludi di YUNG PANG DAG nel Borneo. Questo materiale, dopo un'attenta lavorazione sia meccanica con i telai che manuale, veniva utilizzata per l'imbottitura dello schienale e del sedile di una certa tipologia di sedie, le LUIGI 13 oppure per sedie più moderne.

Le tre grosse aziende da cui mi rifornivo mi vendevano circa un miliardo di vecchie lire di ratanbig all'anno e non volevano sentire di farmi neanche uno sconto del 3%, cosicché decisi di andare alla ricerca delle aziende più piccole, che a loro volta rifornivano i grandi colossi noleggiando un'automobile. Non vi dico la difficoltà di guidare nell'altro senso.

Prima di mettermi alla guida mi feci scrivere un biglietto in cinese ed in inglese da un interprete per aiutarmi nel caso mi fossi perso, anche perché io di inglese e cinese non ne capivo assolutamente niente.

Puntualmente, dopo circa una quindicina di miglia, mi fermai ad un incrocio e non sapevo più da che parte dirigermi. Per fortuna in quel momento arrivò vicino a me un anziano cinese in bicicletta che era magro come un baccalà, gli mostrai il biglietto e lui molto gentilmente mi fece segno di seguirlo e mi accompagnò fino al luogo dove dovevo andare, che distava all'incirca 4 km.

Arrivati a destinazione, visto il bel gesto del vecchietto, decisi di ricompensarlo con 10 dollari americani che lui rifiutò, facendomi capire a gesti che era un dovere aiutare una persona in difficoltà e che lui non poteva accettare niente in cambio.

Questo mi fece comprendere quanta generosità, gentilezza e gratuità ci sia nella cultura cinese che per me è stato un esempio e un grande insegnamento.



I festeggiati di novembre (...visibili)



6 Rita R.F.

13 Viviana S.

23 Italico S. - Samanta T.

26 Gianluca M. - Guerino D'A.



L'angolo dello staff dello chef Vinicius

dal menù del...data a sorpresa

Ingredienti per 4 persone:

320 gr. di ruote,
200 gr. di funghi,
120 gr. di salsiccia fina,
100 gr. di panna,
formaggio grattugiato,
1 spicchio d'aglio,
prezzemolo,
olio,
sale e pepe

RUOTE CON SALSICCIA E FUNGHI

Pulite e tagliate a pezzetti i funghi e la salsiccia a rotelle di 1 cm circa. Scaldate in un tegame due cucchiai d'olio, insaporitevi l'aglio tritato. Quando comincia a dorare aggiungete il prezzemolo e unite i funghi e la salsiccia, lasciate che prendano un colore leggermente dorato. Aggiungete la panna, salate e pepate. Mescolate, coprite e continuate la cottura a fuoco basso per circa 10 minuti. Intanto lessate le ruote in abbondante acqua salata, scolatele al dente mettetele nel tegame della salsa e fate insaporire per un minuto. Servitele cosparse con formaggio grattugiato.

BUON APPETITO!!

a cura di J.S.

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

C'è posta per noi

Cartoline da
LA MADDALENA
SAN CANDIDO
CORFÙ



Vi diamo appuntamento al

PROSSIMO NUMERO ! ! ! !

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