



IERI

OGGI

DOMANI

Mensile a cura degli ospiti e del personale della casa albergo

## Sommario

<i>Giornata della Memoria</i>	1
<i>O.B.: 125 anni dalla nascita</i>	1
<i>Diario del mese di gennaio</i>	2
<b>Rubriche</b>	
<i>Barzelletta del mese</i>	2
<i>Melodie della Memoria</i>	3
<i>L'angolo della nostra cucina</i>	4
<i>I festeggiati di febbraio</i>	4
<i>C'è posta per noi</i>	4

## *Il nostro impegno nella Giornata della Memoria*

Nel mese di gennaio uno degli argomenti più dibattuti è stato ovviamente quello della Giornata della Memoria, che cade il 27 gennaio, giorno in cui sono stati abbattuti i cancelli del campo di Auschwitz nel 1945. Quest'anno, anche il nostro museo ha aderito alla serie di iniziative per celebrare l'anniversario: siamo stati inseriti nell'opuscolo ufficiale della cordata di enti e istituzioni che più si occupano dell'argomento, segno, questo, che il nostro messaggio e il nostro obiettivo sono stati ben formati e ben accolti.

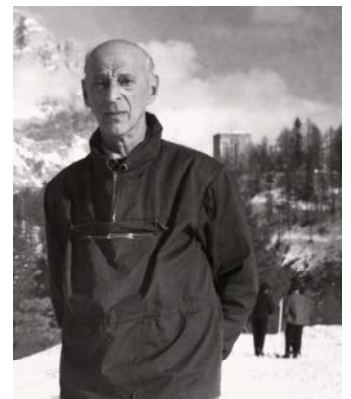
Sabato 27, su Radio Rai FVG, è andata in onda la puntata del programma "Sconfinamenti" dedicata alla nostra realtà, e nel fine settimana al museo sono arrivati molti visitatori, per conoscere la storia di Osiride.

Ma la notizia più importante è che centinaia di persone hanno partecipato ad un convegno che si è tenuto a fine mese nientemeno che al Museo Revoltella di Trieste, con relatori di eccezione. L'incontro è stato organizzato per presentare alla cittadinanza il diario della prigionia di Osiride Brovedani, "Da Buchenwald a Belsen", e per approfondire il legame tra il nostro fondatore e la storia di Trieste durante la Seconda Guerra Mondiale. In conclusione, ancora una volta è stato sottolineato quanto sia importante il museo che abbiamo realizzato: la storia di Brovedani è a lieto fine, ed è questo un forte messaggio di speranza. Il fatto che, dopo il 1945, la Fissan sia diventata la grande azienda che conosciamo, è un esempio da raccontare e da diffondere, soprattutto tra i giovani, per mostrare come si possa e si debba andare avanti nonostante le difficoltà che la vita mette sul nostro cammino.



## *Osiride Brovedani: 125 anni dalla nascita*

L'11 febbraio ricorre il 125° anniversario della nascita di Osiride Brovedani, un uomo buono e semplice, così lungimirante da aver realizzato nella sua vita opere tali che la loro eco arriva fino ai giorni nostri. In breve tempo chiunque entri a far parte della Fondazione si sente parte del suo progetto che si concretizza e rinnova ogni giorno in quella che è diventata una grande Famiglia.



## Diario del mese di gennaio

Questo inizio d'anno è cominciato con alcuni appuntamenti a conclusione degli eventi legati alle feste natalizie: la consegna del premio, direttamente dalle mani del Presidente De Riù, al fortunato vincitore del Tombolone Epifanico, il sig. Giuliano, felice per il suo nuovo borsello. Abbiamo ricevuto la visita dell'Associazione "Casa di Giò", beneficiaria del ricavato del nostro Mercatino solidale. È stato emozionante ascoltare quanto riescono a realizzare a favore di bambini meritevoli attraverso le parole della mamma di Giuseppe, scomparso all'età di soli 9 anni in un incidente all'uscita da scuola, al quale è intitolata l'Associazione stessa.

Altro momento qui in Casa Albergo è stata l'esibizione canora del Coro di voci bianche "la Foiarola" al termine di un progetto di collaborazione con l'Associazione Cocus che ospitiamo nel nostro complesso da qualche anno in occasione del Campus estivo in lingua inglese.

Non solo appuntamenti in Casa Albergo: continuano le visite dei nostri ospiti al Museo "Casa di Osiride Brovedani" e per la prima volta alcune nostre "nonne" hanno avuto il piacere di trascorrere qualche ora con i piccoli dell'Asilo Nido di Farra d'Isonzo.



## La barzelletta del mese



### AL RISTORANTE

«Cameriere, questo pollo è la cosa più dura che io abbia mai mangiato!»

«Si vede che non ha ancora mai assaggiato le nostre bistecche, signore!»

Rita Addimanda



## *Melodie della Memoria*

### **C'ERO UNA VOLTA IN AMERICA**

di Pierpaolo Primozi

Quando sono ritornato dal servizio militare avevo ventun anni, ho incominciato a lavorare subito come rappresentante di commercio. Lavoravo per D.&C. di Bologna.

Nel mio lavoro ero molto bravo. Come premio di produzione la ditta offriva dei viaggi, il primo è stato in Thailandia, ma quello che più mi ha entusiasmato è stato quello in America: Florida, Miami, New York. Sono partito con una ventina di colleghi a dicembre, non era ancora nevicato. Alloggiavamo al The Waldorf Astoria nella Fifth Avenue, proprio al centro di Manhattan, simbolo della ricca New York.

La sera stessa del nostro arrivo ci siamo tuffati nella città. Mi guardavo intorno, alzando la testa, era tutto così...grande: gli altissimi grattacieli, palazzi con le facciate a specchio, le ampie strade. Mi fermai di colpo, non potevo credere ai miei occhi, anche lì come in molte città italiane, proponevano il gioco delle tre carte. I tavolini però sono spariti in un lampo appena dal fondo della via è spuntata la polizia a cavallo.

Tra le varie escursioni abbiamo toccato anche il John F. Kennedy Space Center sede della N.A.S.A. a Cape Canaveral. Da lì venivano lanciati gli Space Shuttle. Ho visto le rampe di lancio con gli Shuttle che non erano ancora partiti, ma per motivi di sicurezza non ci siamo potuti avvicinare.

È stato un viaggio emozionante anche al ritorno, quando appena decollati dall' aeroporto J.F.K. abbiamo dovuto fare un atterraggio di emergenza a causa di un'avarìa ai motori.



## *Melodie della Memoria*

### **LE MIE VACANZE AD ALTA QUOTA**

di Antonietta Penelli

Dopo tanti anni, la scorsa estate, sono andata a trovare i miei nipoti a Torino e in Val d'Aosta. Munita del mio biglietto sono salita sul treno a Monfalcone che mi ha condotta fino alla città della Mole, in stazione mi attendevano mio nipote Paolo con sua moglie Rosaria e il piccolo Cristian. Saliti a bordo della sua auto siamo andati a casa e dopo aver riposato e chiacchierato un po' siamo usciti a cena tutti assieme a mangiare una succulenta grigliata.

Il giorno dopo siamo andati a visitare il giardino di Parco Valentino, una distesa di verde e fiori di tutte le qualità e colori che sono un inno alla gioia per la loro bellezza. Continuando la giornata dopo tanti anni ho rivisto la Mole Antonelliana e la bellezza dei quadri che nasconde al suo interno.

A Torino mi sono fermata ancora un paio di giorni continuando a visitare la città. Salutato mio nipote e la sua famiglia, il mio viaggio è proseguito con la seconda tappa in Val d'Aosta e più precisamente nel paesino di Macugnana dove ho riabbracciato Lucia e Dario.

La bellezza della natura in Val d'Ossola era una cosa mozzafiato con la potenza delle Cascate del torre e la loro imponenza di addirittura 1670 metri: lasciavano a bocca aperta! Dopo aver pranzato a cospetto delle cascate ci siamo spostati a Santa Maria Maggiore per visitare il museo degli Spazzacamini con tutti gli utensili di un'epoca passata fino a quelli attuali. Per concludere la giornata siamo andati a cena e a vedere i fuochi d'artificio.

Ci sarebbero ancora mille cose da raccontare ma non posso dilungarmi più di tanto, posso solo dire che non vedo l'ora di tornare in questi posti meravigliosi.



## L'angolo della nostra cucina

Ingredienti per 12 persone:

- 500 g di ricotta;
- 500 g di farina "00";
- 250 g di zucchero;
- 4 uova intere;
- 1 bicchiere di latte tiepido;
- 1 pizzico di sale;
- la buccia grattugiata di 1 arancia;
- la buccia grattugiata di 1 limone;
- 100 g uvetta sultanina;
- 1 e ½ bustina di lievito;
- 2 bustine di vanillina in polvere;
- 1 bicchierino di grappa;
- 1 bicchierino di rum;
- olio di semi di arachide per friggere.

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

### FRITTELLE DI RICOTTA

Mettete in ammollo l'uvetta in 1 bicchierino di rum diluito con acqua; in una ciotola mettete la farina, la buccia di limone e arancia, la vanillina e il pizzico di sale; in un'altra ciotola lavorate con un mestolo di legno la ricotta, le uova e lo zucchero. A questo punto unite tutti gli ingredienti delle due ciotole e lavorate tutto insieme per ottenere un composto omogeneo; visto che la ricotta può essere più o meno umida se serve aggiungete del latte. Aggiungete quindi l'uvetta ben strizzata, la grappa, il lievito e amalgamate il tutto.

Riscaldare abbondante olio in una padella e versate l'impasto di ricotta a cucchiaiate nella padella, cuocete rigirando di tanto in tanto fino a doratura. Scolate le frittelle e mettetele su un foglio di carta assorbente, passate lo zucchero a velo e servire.



**BUON APPETITO!!**

a cura di M.S.



## I festeggiati di febbraio



**1** Massimo

**6** Mirella

**8** Nives

**17** Barbara

**18** Oriana

**22** Giancarlo



## C'è posta per noi

Cartolina da  
**ZANZIBAR**



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