



IERI

OGGI

DOMANI

Mensile a cura degli ospiti e del personale della casa albergo

Sommario

<i>Il giardino del re</i>	1
<i>OberMUN</i>	1
<i>Diario del mese di febbraio</i>	2
<i>VIP: Vinicio in pensione</i>	2

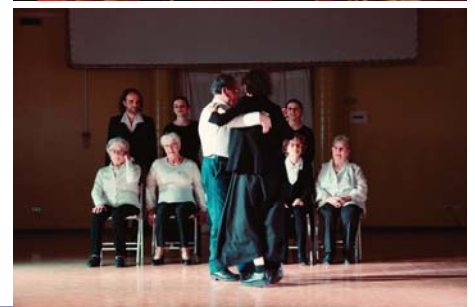
Rubriche

<i>Melodie della Memoria</i>	3
<i>Barzelletta del mese</i>	2
<i>I festeggiati di marzo</i>	3
<i>L'angolo della nostra cucina</i>	4
<i>C'è posta per noi</i>	4

Il giardino del re

Domenica 18 febbraio, nel nostro Teatro, in un pomeriggio dedicato soprattutto ai bambini, abbiamo assistito al debutto della compagnia "AGÈ Teatro Ragazzi" che, guidata dalla regia di Elisa Menon, ha presentato lo spettacolo "Il giardino del re - Fiabe e merenda alla Casa Albergo". La nuova compagnia, progetto di Fierascena con la collaborazione del Comune di Gradisca ed il nostro sostegno, è la prima ad occuparsi di Teatro per le nuove generazioni facendo recitare attori anziani. Non anziani qualsiasi, ma sei dei nostri ospiti! Nell'ordine: Anna, un'aiutante di Cenerentola davvero speciale, Antonietta, una strega cattivissima, Maria Pia che ha scandito i dodici rintocchi, Rita, una guida lungo il bosco fino alla casetta dei Sette Nani, Loredana, una narratrice davvero appassionata e Giuseppe, il principe che riporta la scarpina a Cenerentola.

Ma non solo, le sorprese sono state tante e per finire una dolce merenda tutti insieme! È stato veramente un gran bello spettacolo, erano contenti anche i nostri Consiglieri Marizza e Stener presenti con l'entusiasmo che li contraddistingue.

*OberMUN: il futuro dipende da quello che fai oggi*

Durante il mese di febbraio, anche noi abbiamo sostenuto il Liceo G. Oberdan di Trieste nel progetto OberMUN, eccellente iniziativa organizzata e rivolta ai giovani che prevede la simulazione di un incontro delle Nazioni Unite.

Ispirati da una delegazione di 10 studenti che ha avuto, negli anni passati, l'opportunità di partecipare alla manifestazione FoscaMUN a Venezia, una simulazione delle Nazioni Unite organizzata dal Liceo Marco Foscarini, gli studenti hanno voluto creare qualcosa di simile: un evento volto a coinvolgere un numero significativo di scuole e centinaia di studenti provenienti da tutto il mondo.

L'obiettivo è quello di creare una tradizione che potrebbe portare il Liceo Oberdan - e anche Trieste - ad acquisire una prospettiva internazionale, qualcosa che potrebbe lasciare un segno per gli studenti del liceo triestino di oggi e di domani.



Diario del mese di febbraio

Il Carnevale, una festa che in Casa Albergo non può mancare! Gran fermento per i preparativi degli abiti colorati e delle maschere più impensate. E così, nei tre pomeriggi di festa, con musica, balli e dolci preparati appositamente per noi dallo staff della nostra cucina, ci siamo davvero molto divertiti.

I Tre Porcellini accompagnati da un lupo che poi tanto cattivo non è stato, si è fatto scappare pure l'Agnellino! Olivia e Braccio di Ferro hanno aperto le danze, seguiti da una splendida Mary Poppins accompagnata da un simpatico Spazzacamino.

Nonostante la temperatura per lui inadeguata ci ha fatto visita un Pinguino arrivato direttamente dal Polo Sud portandoci le foto dei suoi vicini di casa: altri pinguini ma anche un Orso Bianco.

Crudelia De Mon accompagnata da Gheddafi ha sfilato il proprio vestito con eleganza e superbia lungo il Salone incontrando Zorro e la coppia di Corsari.

L'Incredibile Hulk non poteva che essere pedinato da un Poliziotto... danzerino.

Ospite d'eccezione, un colorato Pagliaccio che ha fatto il DJ allietando il pomeriggio con i balli di gruppo a cui hanno partecipato anche la coppia di Cuochi e la Mucca lilla.

A fare da platea numerose Signore con dei cappellini colorati e mascherine luccicose. Alla fine, medaglie e trofei alle maschere più belle!

Ricordando una vecchia poesia ... ci siamo inoltrati nel periodo della Quaresima.



*Carnevale vecchio e pazzo
s'è venduto il materasso
per comprare pane, vino,
tarallucci e cotechino.
E mangiando a crepapelle
la montagna di frittelle
gli è cresciuto un gran pancione
che somiglia a un pallone.*

*Beve e beve e all'improvviso
gli diventa rosso il viso,
poi gli scoppia anche la pancia
mentre ancora mangia, mangia...
Così muore il Carnevale
e gli fanno il funerale,
dalla polvere era nato
ed in polvere è tornato.*

VIP: Vinicius In Pensione!

Una grandissima festa, non poteva che essere così. Dopo 34 anni, era il 1984 quando prese la guida della cucina, Vinicio è arrivato al meritato traguardo della pensione! La cucina è un fiore all'occhiello dei servizi erogati qui in Casa Albergo, gran parte del merito è suo e della squadra che ha saputo creare accanto a sé tra i fornelli. Parole di ringraziamento da parte del Presidente che è intervenuto apprezzando il suo operato dal punto di vista professionale, soffermandosi soprattutto sull'aspetto umano e sul bel rapporto di amicizia creato nel corso degli anni.

Ci piace inoltre riportare in queste poche righe le parole pronunciate con il cuore da chi fa parte di questa squadra, parole sicuramente condivise anche dal resto dello staff: "Ci hai insegnato tanto, dandoci la sicurezza che non avevamo, sei stato un pilastro della Fondazione, insieme abbiamo nutrito bimbi, ragazzi e anziani, rendendo bella la vita di tutti noi, ci mancherai tanto ma adesso ti meriti il tempo che dedicherai a te stesso e ai tuoi cari, grazie di tutto Vinicio, goditi la vita!"





Melodie della Memoria

LA POVERTÀ MI HA FATTO RE

di Giuseppe Isgrò

Nacqui nel 1944 a Gualtieri Sicaminò in provincia di Messina, vivevamo in baracche "attrezzate", costruite da Mussolini dopo il terremoto del 1908.

Si entrava in una grande stanza dove c'era un sopralco con due letti, adiacente a questa una lunga cucina. Lì vivevamo in sei: quattro fratelli, la mamma e il papà.

Al paese passavo solo il periodo della scuola, poi con papà e fratelli più grandi andavamo in campagna.

Cardile distava dal paese circa due ore a piedi. Sopra la campagna c'era il paese di Sicaminò dove, nel suo castello, viveva il duca Giuseppe Avarna di Gualtieri, figlio di Carlo Avarna e di Donna Magda. Il papà era suo colono perpetuo, da tre generazioni.

Quando eravamo in campagna dormivamo in un pagliaio fatto di ginestre con il tetto a schiena d'asino, cosicché la pioggia scivolasse via.

Lavoravamo in un grande appezzamento di terreno dove coltivavamo il grano, i legumi, gli ortaggi e il frutteto con tanti fichi d'India.

Tra me e mio papà c'era un legame speciale, papà Mino era buono e per farmi addormentare mi teneva stretto e cantava una canzone: "Dormi Firenze".

Sento quel periodo della mia infanzia come unico e lo custodisco gelosamente. Anche ora, nei periodi più tristi con la mente mi rifugio là e mi sento al sicuro.

Mi sentivo un Re perché mi sembrava di possedere la campagna e il fiume.

Avevamo anche due mucche che mungevamo alla sera e così potevamo bere del latte ancora caldo e i nostri due cani: Drusiana e Diana.

Lì vicino scorreva il fiume Divale dove pescavamo le anguille e le "granchie" che arrostitiamo e mangiamo, erano veramente speciali.

Alle volte si poteva sentire il verso del gufo e la volpe guaiolare.



La barzelletta del mese



INDOVINELLI DIVERTENTI

Cosa fa un pomodoro in discoteca?

Balla la salsa!

Come lo chiede il conto un astronauta?

Alla rovescia!

I festeggiati di marzo

7 Monica - Giuseppe

14 Giuseppe

20 Ettore

20 Rita

23 Giuseppina - Mauro

21 Laura



L'angolo della nostra cucina



Ingredienti per 4 persone:

per la pasta

300 g di farina di mais fioretto
3 uova medie

per la salsa

300 g di verdure di stagione
(verza, carota, sedano, cipolla,
cimette di rapa, spinaci, funghi
coltivati e carciofi)
1 spicchio d'aglio
50 g di pancetta
tagliata a fettine
50 g di burro
2 cucchiaini di olio
extra vergine d'oliva
sale e pepe

BIECHI CON VERDURE E PANCETTA ABBRUSTOLITA

Per i biechi, impastate la farina con le uova fino ad ottenere un composto omogeneo. Far riposare coperto con la pellicola per 30 minuti circa. Stendete l'impasto in una sfoglia sottile e ricavate dei quadrati di circa 3 centimetri di lato.

Per la salsa, tagliate le verdure a listarelle, saltatele nell'olio con l'aglio e regolate di sale e pepe. Fate dorare leggermente, unite 1/2 bicchiere d'acqua e fate evaporare a fuoco vivace.

Quando le verdure sono pronte, lessate i biechi in acqua bollente salata per 5 minuti.

Intanto abbrustolite la pancetta in un padellino antiaderente.

Scolate la pasta, passatela nel tegame con le verdure e aggiungete il burro a crudo. Impiattate e guarnite con la pancetta abbrustolita.

BUON APPETITO!

Curiosità culinarie

Proprietà del carciofo: è ricco di antiossidanti, favorisce la difesa del nostro sistema immunitario dai radicali liberi, ha effetti benefici sul fegato, è diuretico, digestivo e abbassa il colesterolo.



C'è posta per noi

Cartolina da
VAL DI FASSA - MOENA



Vi diamo appuntamento al ...

PROSSIMO NUMERO ! ! ! !

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