



IERI

OGGI

DOMANI

Mensile a cura degli ospiti e del personale della casa albergo

Sommario

<i>Buon compleanno Museo</i>	1
<i>Diario del mese di agosto</i>	2
Rubriche	
<i>Benvenuta tra noi a...</i>	1
<i>Le Barzellette del mese</i>	2
<i>Melodie della Memoria</i>	3
<i>I festeggiati di settembre</i>	3
<i>L'angolo della nostra cucina</i>	4
<i>C'è posta per noi</i>	4

Buon compleanno al nostro Museo

Non l'abbiamo inserito nella rubrica "i festeggiati del mese", ma segnaliamo che a settembre cade un compleanno particolare, o meglio, un anniversario: il 19 settembre 2017, un anno fa, è stato inaugurato il nostro museo "Casa di Osiride Brovedani".

Per l'occasione, era stato invitato il giornalista e scrittore Paolo Mieli, che raccontò di Osiride e di Trieste davanti a una platea di più di 200 persone. Gli anniversari diventano sempre occasioni per fare un bilancio. Siamo proprio soddisfatti! Gli accessi al museo sono stati sempre costanti, anche durante l'estate ci sono sempre stati triestini curiosi o famiglie di turisti che sono venuti a conoscere la storia del nostro fondatore. E se siamo soddisfatti riguardo ai numeri e alle presenze (posto che si può sempre migliorare), siamo ancora più gratificati dal gradimento dei visitatori. Al termine della visita, non pochi hanno gli occhi lucidi per la commozione, molti raccontano di aver trovato conforto e ispirazione, tutti ci ringraziano per aver avuto la volontà di raccontare questa storia, ma anche per la modalità scelta: la cura nell'allestimento, l'ausilio dei supporti multimediali, il diario della prigionia in omaggio.

Anche per noi della Fondazione quella del museo è un'avventura che porta sempre nuove sorprese: innanzitutto, ogniqualvolta suona il campanello, non si sa mai chi sta arrivando, studiosi di storia, abitanti del rione, turisti alla scoperta dei tesori della città, artisti; non abbiamo un target preciso, ma ciò che accomuna tutti è un elevato livello di consapevolezza, di volontà di approfondire le dinamiche della vita, di conoscere, scoprire e condividere. Chi visita il museo lascia spesso un ricordo di sé, che sia una frase sul libro degli ospiti, un ricordo, o un aneddoto. Persino una poesia o oggetti per arricchire l'allestimento. Abbiamo intrecciato relazioni con associazioni del territorio che ci hanno coinvolto nelle loro iniziative, siamo stati oggetto di conferenze e studi (la conferenza ad èStoria, tanto per citarne una).

Per l'occasione ci siamo fatti un regalo di qualità: un servizio esclusivo sul magazine IES, pubblicazione trimestrale dedicata alla città di Trieste e in distribuzione gratuita in tutti i centri nevralgici della città. L'articolo uscirà nel numero autunnale, ve ne renderemo conto nel prossimo numero di questo giornalino.



Benvenuta tra noi a...



Edda



Diario del mese di agosto

Il mese di agosto è sempre un mese particolare ed anche in Casa Albergo le attività quotidiane hanno lasciato spazio a svaghi e gite fuori porta da parte dei nostri ospiti. C'è chi ha colto l'occasione per fare una vacanza di piacere, chi per trascorrere qualche giorno al mare o in montagna, chi per far visita ai propri familiari. Coloro che invece sono rimasti in struttura hanno impiegato il proprio tempo prevalentemente "all'aria aperta". Al mattino, nel Parco dell'Amicizia, c'è chi ha usufruito delle postazioni ginniche del nostro percorso benessere, per risvegliare il proprio corpo, oppure si è accontentato della semplice ginnastica in gruppo. C'è chi si è dedicato al riordino degli spazi esterni, alla cura dell'orto e alla raccolta di pomodori, zucchine e cetrioli assaporati poi nelle varie pietanze proposte dal nostro personale di cucina. Anche le viti, ben una quindicina di piante di varietà diverse, hanno fornito dei meravigliosi grappoli d'uva che sono stati gustati durante la merenda del mattino e non solo. Effettivamente, quando li si coltiva, raccoglie e prepara con le proprie mani, i cibi acquisiscono un altro sapore! Anche per questo motivo, quando magari fuori piove e qualcuna delle nostre ospiti è all'opera nell'"Accademia della Cucina", già fremono le papille gustative al pensiero del manicaretto che ne uscirà. Nella giornata di Ferragosto non è mancato il tradizionale taglio dell'anguria, frutto sempre molto apprezzato dai nostri ospiti. Il pomeriggio è proseguito con il Tombolone con premio - come sempre - a sorpresa. Il fortunato vincitore quest'anno è un uomo, il signor Giuseppe F., che è stato così stupito dall'inaspettata vincita, che ha promesso che a sua volta ci riserverà una sorpresa, che per ora non possiamo proprio svelare...

Nel corso del mese abbiamo anche festeggiato il compleanno speciale di una delle nostre nonne ultra 90enni, la signora Ada, che ha brindato insieme a tutta la comunità.



Le barzellette del mese



ALPINISTI IN DIFFICOLTÀ

Tre alpinisti, sorpresi da una bufera, attendono i soccorsi in una fredda baita. Sono ormai stremati, al limite delle forze, quando arrivano i soccorritori. «Aprite, è la Croce Rossa!» Dall'interno una flebile voce risponde: «Abbiamo già dato!»

DAL DOTTORE

Palermo. Un tizio va dal dottore: «Dottore, da un po' di tempo me la faccio sempre addosso!» E il dottore: «Incontinente». «No, no: qui a Palermo!»



Melodie della Memoria



MI CHIAMO COSÌ PERCHÉ

Per anni si porta un nome che a volte ci piace a volte no e non si sa perché o da chi sia stato scelto.

Eravamo in cerchio per l'ora di ginnastica dolce quando Margherita ci ha raccontato perché sua figlia si chiamasse Maddalena. Questo fu il pretesto perché ci raccontassimo del nostro nome coinvolgendo anche chi dice che la ginnastica fa male!

Margherita, Anna, Nadia, Sergio—Celestino, Giambattista, Domenica, Giustina, Giuseppe, Ermenelinda, Ada, Barbara, Mirella, Nives, Giuliano, Luciano, Ribella, Antonietta, Isabella, Florinda portano il nome della nonna o del nonno o scelto così, perché piaceva alla mamma o al papà.

Ma Valiana si chiama così perché il papà, deportato in Russia, conobbe una ballerina di nome Valianska della quale si innamorò perdutamente così, quando sua moglie rimase incinta, chiamò la bambina con quel nome.

Maria Pia nacque lo stesso giorno della principessa Maria Pia di Savoia. Le bambine nate in quel giorno e battezzate con lo stesso nome ricevevano in dono un libretto di risparmio con sopra cinque lire, e i suoi genitori non ebbero dubbi sulla scelta.

La mamma di Carmen desiderava una bimba dai capelli neri ed occhi scuri, come la figlia della vicina di casa. Nacque invece una bimba bionda con gli occhi azzurri, ma ormai il nome era stato già scelto.

Per quanto riguarda Rita, il suo nome è stato scelto in onore dell'omonima Santa, della quale sua mamma era devota.

Il 14 dicembre del '29 nacque Lucia all'ospedale di Monferrato.

Siccome era un parto a rischio, il medico consigliò la mamma di battezzarla appena nata. Fu battezzata immediatamente con il nome di Matilde. Il papà lavorava come imballatore di fieno e si trovava lontano. Per questo passarono diversi giorni prima che potesse vederla. Quando arrivò all'ospedale la mamma aveva veramente tante cose da raccontargli e parlarono quasi di tutto. Quando infatti andò all'anagrafe per registrarla s'accorse che non aveva chiesto il nome da darle, ma da buon contadino conosceva i nomi dei santi, non per devozione, ma in base all'andamento della campagna e così la registrò come Lucia.



I festeggiati di settembre



- | | | | |
|------------------|----------------------|------------------------|--------------------|
| 1 Arnaldo | 19 Lia Silvia | 21 Pia | 22 Giuseppe |
| 23 Enzo | 24 Annemarie | 25 Maria Pia | |
| 27 Linda | 29 Gianfranco | 30 Luigi — Rino | |



L'angolo della nostra cucina



INVOLTINI DI MERLUZZO E PANCETTA

Ingredienti
per 4 persone

4 filetti di merluzzo
8 fette di pancetta
tesa
tagliata finemente
1/2 bicchiere vino bianco
prezzemolo
salvia
rosmarino
olio EVO q.b.
sale e pepe q.b.
1 spicchio d'aglio

Come prima cosa facciamo un trito di erbe (rosmarino, salvia e prezzemolo), aglio; mettiamolo in una ciotola con olio, sale e pepe e mescoliamo bene. Prendiamo i tranci di merluzzo, tampiniamoli delicatamente con carta assorbente, spennelliamoli con il condimento di olio ed erbe.

Avvolgiamo ogni filetto con due fette di pancetta ed eventualmente fermiamo con uno stuzzicadente.

Spennelliamo una pirofila con olio evo, adagiamo gli involtini, copriamo con carta stagnola e inforniamo a 180° per 5 minuti. Togliamo la carta, bagnamo con il vino bianco e lasciamo in forno scoperto per 10 minuti.

BUON APPETITO!

Curiosità culinarie

Il merluzzo è ricchissimo di proteine ad alto valore biologico, alcune vitamine del gruppo B e alcuni minerali (potassio, fosforo, iodio e ferro).

C'è posta per noi



Cartoline da
**PARCO NATURALE ADAMELLO
BRENTA**
**LAGHI DI CADERZONE
KÖTSCHACH-MAUTHEN**
KEFALONIA
GUALTIERI SICAMINÒ

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

FOB Fondazione
Osiride Brovedani
onlus

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