

IL GIORNALINO

Mensile a cura degli ospiti e del personale della Casa Albergo della Fondazione Osiride Brovedani onlus

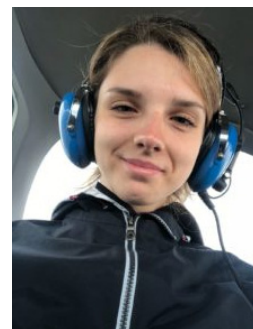


Dicembre 2018 - anno IX, numero 12

Giovani talenti crescono

Serena Gaggi: per il momento questo nome non vi dirà nulla, ma ricordatelo perché tra qualche anno sentirete ancora parlare di questa ragazza. Noi l'abbiamo conosciuta perché è risultata uno dei cinque vincitori delle borse di studio che abbiamo elargito in memoria del prof. avv. Enzo Volli a favore dell'Istituto Nautico di Trieste e dei suoi studenti: è stato premiato il migliore di ogni anno secondo una valutazione espressa da una commissione interna. Alla cerimonia era presente anche l'avv. Paolo Volli, nostro consigliere, anche lui - come il padre - esperto proprio di diritto della navigazione. Serena, dicevamo. Come altri due colleghi, era risultata vincitrice anche l'anno scorso; diplomatasi a luglio con un voto finale massimo di 100/100 con l'attribuzione della lode, ha scelto di proseguire gli studi nella facoltà di Ingegneria Aerospaziale del Politecnico di Milano. La notizia degna di rilievo è che Serena è stata insignita l'8 novembre 2018 dal Presidente della Repubblica Sergio Mattarella, concittadino del nostro Presidente Raffaele De Rìu, dell'onorificenza di "Alfiere del Lavoro", un premio che ogni anno viene assegnato ai migliori 25 diplomati d'Italia. Pur avendo mantenuto una media dei voti di 10/10 durante tutto il corso degli studi, è riuscita anche a conquistare spesso il podio nelle gare sportive di danza su pattini a rotelle!

In queste occasioni la memoria corre veloce ai tempi del convitto e ai tanti ragazzi orfani che la nostra Fondazione ha accolto ed accompagnato durante l'intera carriera scolastica. Oggi è un onore poter partecipare alla formazione e alla crescita di queste eccellenze!



FOB: per le donne e per i giovani



Siamo stati coinvolti in due iniziative particolarmente gratificanti, a fine novembre. L'evento "Il the del rispetto", organizzato nell'ambito degli eventi che ruotavano intorno alla Giornata internazionale per l'eliminazione della violenza contro le donne, ha visto un salone pieno, attento, emozionante. Grazie al Comune di Gradisca che ci ha chiesto di partecipare al calendario di iniziative. Il pomeriggio è iniziato

con una lettura di diversi brani - anche dal Macbeth - da parte delle nostri ospiti coordinate da Elisa Menon con la sua Fierascena e le altre attrici della compagnia. Poi è stata la volta de "I Ferai de la rosta" di Sagrado con la loro prosa in bisiaco e infine le poetesse del gruppo dell'associazione "Nuovo Lavoro" di Gorizia. Un susseguirsi di brividi e pelle d'oca! Successivamente, siamo stati invitati ad una bellissima festa organizzata presso la scuola primaria Rodari di Trieste, ad assistere allo spettacolo di Andrea Valente, scrittore per bambini giustamente molto acclamato. A suo tempo fummo contattati dalla scuola, che ci chiese una piccola donazione, a cui acconsentimmo con piacere: non ci aspettavamo così tanti ringraziamenti, sinceri e accorati a fronte dell'aver donato dei libri e una piccola stazione meteo... un altro bell'intervento portato a termine!



Diario del mese di novembre



Quelle di novembre sono parse giornate tranquille, fatte di relativa quotidianità, con la visita alla tomba del nostro Fondatore in occasione della Commemorazione dei Defunti come lieto diversivo. Ci siamo poi tenuti compagnia in salone con le castagnate e ci siamo emozionati con le letture del 25 novembre di cui abbiamo già detto, abbiamo conosciuto gli ospiti della comunità la Fonte di Prosecco, in visita al nostro museo.



In realtà, zitti zitti, tutti stanno metaforicamente cucinando succose novità che verranno servite copiose nelle prossime settimane. Oltre alle nostre ospiti che imperterrite sferruzzano in vista del Mercatino di Natale, ci sono le attrici e gli attori che si stanno già esercitando nelle prove teatrali per lo spettacolo del pomeriggio del 12 dicembre, niente meno che al teatro Bratuz: sempre grazie ad Elisa Menon e al progetto teatrale "Residenze" andrà in scena lo spettacolo "Storie vecchie. Le favole come una volta". Inoltre stiamo dialogando con l'asilo nido di Farra dove le nostre ospiti, con cadenza quindicinale, incontrano i bambini per condividere le attività nell'ottica degli scambi intergenerazionali. Sono stati anche presi contatti con le insegnanti della scuola dell'infanzia e primaria di Gradisca, che hanno già in mente dei piccoli progetti che prenderanno vita in occasione delle festività natalizie.



E della sponsorizzazione al Trieste Film Festival di gennaio... vogliamo parlare? Non ancora, così vi teniamo sulle spine fino al prossimo numero!

Buon compleanno Fiorinda!

Un'altra 90enne si aggiunge alla già nutrita rosa di splendide nonne: ora il Club delle novantenni è davvero folto! Che cosa curiosa: tutte donne!



Emozionata la nostra Fiorinda, sempre così riservata, per una volta al centro dell'attenzione.

Ancora tanti auguri da tutti noi!!



Le Suorine di Giarizzole ci scrivono

Il nostro Presidente ha ricevuto una lettera di ringraziamento da parte delle Suore della Carità dell'Assunzione a cui l'anno scorso abbiamo dato in comodato d'uso uno stabile affinché potessero destinarlo alla cura e animazione dei piccoli ospiti. Pubblichiamo qualche stralcio e un paio di foto, con l'orgoglio di aver partecipato a una grande missione.



«Quest'anno sono stati quindici i bambini che abbiamo accolto quotidianamente per il pranzo e per le attività pomeridiane, tutti tra i cinque e i dieci anni. Sono bambini segnati da situazioni familiari pesanti e per questo motivo richiedono una grande attenzione educativa e un nostro coinvolgimento quotidiano con i loro genitori. Con loro lavorano quotidianamente tre suore e due educatori assunti appositamente. Quello che ci stupisce è accorgerci di come questi bambini percepiscano questo luogo come "casa loro": spesso invitano loro compagni di classe a venire qui e ci è capitato più volte di essere avvicinate, fuori da scuola, da mamme che chiedevano di poter far venire i loro figli perché, ad esempio, "Francesco (un bimbo di terza elementare cui è morta la mamma) dice sempre che lui va in un posto bellissimo e mio figlio continua a chiedermi di poter venire anche lui".



Ringrazio Lei e tutta la Fondazione Brovedani che ci permette di continuare questa bellissima avventura dell'accoglienza».



Anversa anni '60

Anche se sono nata a Bruges ho passato ad Anversa i miei primi vent'anni. La città si è formata intorno al porto che nel Medioevo e successivamente ha conosciuto un grande sviluppo e nel Cinquecento un "Secolo d'Oro".

Ne è testimone il centro storico con una bellissima cattedrale gotica, tanti palazzi, chiese e le case gotiche delle Corporazioni. Tanti artisti, tra cui Rubens, la sua casa, Van Dyck, Van Eyck, tante opere pittoriche.

E così mi ricordo Anversa come una città vivace, industriosa e quella volta era anche piuttosto euforica e spensierata. Per il tempo libero c'erano tante attività culturali, sportive, tante feste private e una cosa che mi ricordo come un accordo generale sottinteso, ad Anversa al sabato sera le feste e gli incontri dovevano durare a lungo, dormire era un optional. (A Bruxelles per esempio non era così, era una cosa per noi inconcepibile). Si percepiva una vitalità gioiosa e serena, non esistevano eccessi di alcun genere.

Si andava spesso nella zona storica dove c'erano tanti locali tipici. Mi ricordo in modo particolare di un paio di cantine restaurate, le volte e i pilastri medioevali, tante candele sui fiaschi rustici, dove andavamo, dopo le feste di famiglia, con i nostri cugini. Vi regnava un'atmosfera carica di secoli di storia e ricercata per il clima fraterno.

E poi, in riva alla Schelda, nel punto dove si allarga: lo sguardo ed il cuore si aprono davanti a quel fiume che verso destra si schiude su uno spazio immenso e si dirige verso il mare, sessanta chilometri più in là, attraverso pianure, orizzonti con corsi d'acqua e strutture portuali. Si respira aria di mare, i gabbiani si diletano in voli stupendi e lì, la gente di Anversa apre occhi e polmoni lasciandosi prendere da questa atmosfera che guarisce la nostalgia del mare aperto. Dietro a noi, a pochi passi, s'impone, maestosa, la cattedrale, incastonata tra le case d'epoca, mentre un concertino di campane fa risuonare canti del folclore storico delle Fiandre.

Maria Beyers



Mi presento

Ciao a tutti sono Edda Benes, mi avete vista scorrazzare per il "labirinto" della Brovedani, sono l'ospite dai capelli lunghi e biondi.

Dopo un lungo periodo di solitudine, vivevo da sola, e la cosa mi pesava molto, grazie ad alcuni amici sono venuta a conoscenza di questa meravigliosa Fondazione, me la decantavano come un posto riposante, tranquillo e dove trovare nuove amicizie.

Allora assieme a mia figlia Michela, che vive da molti anni in Francia, siamo venute a vedere la struttura ed è stato amore a prima vista, il parco, gli ambienti, l'ordine, la pulizia, il magnifico personale che fin dalle prime battute mi ha fatto sentire a mio agio. Detto fatto mi sono autoconvinta di intraprendere questa nuova avventura ed esperienza di vita, e dopo mesi passati a preparare le carte finalmente ai primi di agosto ho preso possesso della mia camera.

Fin dal primo giorno mi sono subito sentita protetta come se fossi a casa mia, libera di fare le mie cose ma anche felice perché riesco a mettermi di nuovo in gioco con le attività proposte dagli operatori. Ho trovato nuove amicizie con cui condividere le mie esperienze, scambiare quattro chiacchiere, fare quattro passi in giardino e mille altre cose.

Per il momento posso solamente ringraziare tutti quanti dal personale agli ospiti nella speranza di rimanere in questa grande famiglia a lungo.

Edda Benes



Accademia della Cucina



La ricetta del cuore

Fasoi in tecia - di Ribella Iuri

Ingredienti:

500 gr fagioli secchi borlotti
2 cipolle grandi dorate
5 acciughe sott'olio
2 cucchiaini di aceto
5 cucchiaini di olio evo
Sale q.b.

Ammollare per una notte i fagioli. Cuocerli in acqua fredda (tanta acqua fino a coprire i fagioli) fino a completa lessatura. Scolarli e conservare l'acqua di cottura.

Prendere un tegame, versarvi circa 5 cucchiaini di olio d'oliva e mettere la cipolla già ben tritata fino a renderla cremosa, rosolando a fiamma bassa. Aggiungere le acciughe fino a farle disfare, mettere i fagioli e coprirli con un mestolo di acqua di cottura.

Fare sobbollire a fiamma bassa per una decina di minuti. Aggiungere a questo punto 2 cucchiaini di aceto di vino rosso, lasciar addensare.

Servire caldo.



BUON APPETITO!

I festeggiati di dicembre



2. Roberto

6. Lourdes

18. Francesca

3. Zita

14. Lucia

28. Grazia

5. Edoardo

17. Bruna

30. Ribella

La barzelletta del mese

Una coppia decide di passare le ferie in una spiaggia dei Caraibi, nello stesso hotel dove passarono la luna di miele 20 anni prima. Per problemi di lavoro, la moglie non può accompagnare subito il marito: l'avrebbe raggiunto alcuni giorni dopo.

Quando l'uomo arriva, entra nella camera dell'hotel e vede che c'è un computer con l'accesso ad internet. Decide allora di inviare una e-mail a sua moglie, ma sbaglia una lettera dell'indirizzo e, senza accorgersene, la manda ad un altro indirizzo. La e-mail viene ricevuta da una vedova che stava rientrando dal funerale di suo marito e che decide di leggere i messaggi ricevuti.

Suo figlio, entrando in casa poco dopo, vede la madre svenuta davanti al computer e sul video la e-mail che lei stava leggendo:

«Cara sposa, sono arrivato. Tutto bene. Probabilmente ti sorprenderai di ricevere mie notizie per e-mail, ma adesso anche qui hanno il computer ed è possibile inviare messaggi alle persone care. Appena arrivato mi sono assicurato che fosse tutto a posto anche per te quando arriverai lunedì prossimo... Ho molto desiderio di rivederti e spero che il tuo viaggio sia tranquillo, come lo è stato il mio.

P.S. Non portare molti vestiti, perché qui fa un caldo infernale!»

Lourdes Cernecca



Fondazione
Osiride
Brovedani
onlus

Sede operativa e Casa Albergo: via Eulambio 3, Gradisca d'Isonzo
Sede legale e museo: via Alberti 6, Trieste
www.fondazionebrovedani.it - segr@fondazionebrovedani.it
tel. 0481/967511 — fax 0481/960591