


IL GIORNALINO

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




Maggio 2019 - anno X, numero 5

È primavera...

 Difficile descrivere a parole tutti i colori e sapori che hanno costellato l'arrivo della primavera e della Pasqua soprattutto, quindi lasciamo parlare per lo più le fotografie. Ringraziamo tutti coloro che si sono occupati delle decorazioni: i signori che si sono occupati dell'albero pasquale e le signore che hanno pensato ai tavoli della festa e al resto degli ambienti. Creare, con metodi di riciclo o con tessuti e materiali nuovi, è indispensabile per una buona salute, sia della mente che dell'umore! Del cervello siamo abituati a usare soprattutto le funzioni logiche dell'emisfero sinistro, numeri e parole: forme e colori attivano anche l'emisfero destro, quello legato alla poesia e all'intuizione.



News dal museo

 Il mese di aprile è iniziato alla grande: per celebrare il decimo anniversario della posa della statua di Osiride, in Campo San Giacomo avvenuta il 2 aprile 2009, abbiamo organizzato una visita guidata al museo, a cui hanno partecipato anche un giornalista e un fotografo del Piccolo, che ci hanno poi dedicato ampio spazio sia sul giornale cartaceo che online. E quindi nei giorni successivi molti sono stati i visitatori venuti ad approfondire la figura di Brovedani e dei suoi valori, tra cui anche un gruppo



Il viaggio nel museo dedicato al "signor Ibsan" benefattore silenzioso



di ragazzi di un corso organizzato dall'associazione AnDanDes di Trieste. Inoltre, anche quest'anno siamo presenti a èStoria, la celebre manifestazione goriziana: il nostro museo sarà la meta di due escursioni dell'ormai celebre èStoriabus.



Diario del mese di aprile

Si dice "aprile dolce dormire", ma noi siamo stati iperattivi!

Infatti, nonostante questo mese inaspettatamente freddo e piovoso ci abbia costretti al chiuso, molteplici sono le notizie e attività di cui rendere conto. Del pranzo di Pasqua e del picnic di Pasquetta diremo solo - per non fare troppa invidia a chi non c'era - che il menù è stato molto apprezzato! La tombola



è stata vinta da Nives, spiazzata dall'immensità dell'uovo che si è trovata a rompere, per trovarvi all'interno una bellissima scatola di colori. E tutta quella cioccolata? Sparita in due giorni, che cosa strana!! Immane poi la Santa Messa in Casa Albergo: anche se il Natale è più appariscente a causa di regali, compere e lucine, per i cristiani è la Pasqua il momento culmine, dato che la vita di Gesù ha avuto il suo apice sulla croce.

A fine mese, come ogni anno, abbiamo ospitato una delle squadre che partecipano al "Torneo delle Nazioni": i ragazzi della Repubblica Ceca hanno molto gradito la nostra calorosa ospitalità.

Chiudiamo menzionando l'incredibile torta che Luigi ci ha offerto per il suo compleanno: i due personaggi raffigurati sono ovviamente lui e il nostro Presidente, e hanno una somiglianza stupefacente! Anche se fossero commestibili sarebbe un delitto mangiarli!

Purtroppo non abbiamo novità sull'orto; spazi, pergole, tubi: tutto è pronto per il trapianto delle piantine che sono già state acquistate e sono a dimora all'Isis Brignoli, aspettiamo un Giove Pluvio favorevole per procedere finalmente. Anche il teatro è rimasto vittima del maltempo: la rappresentazione finale del lavoro fatto dal Centro Teatro Animazione con il progetto "Esistenze" a cui hanno partecipato alcuni dei nostri ospiti è stato condensato in un video prodotto a fine mese invece che culminare in una rappresentazione live all'aperto.

Questo per ciò che concerne Gradisca. A Trieste, abbiamo partecipato alla cerimonia inaugurale dei lavori del "European Youth Parliament" per sostenere i ragazzi di dodici licei italiani nel loro impegno di sensibilizzazione alla cittadinanza attiva e alle attuali tematiche ambientali.



Buona pensione, baffo!

Era arrivato tra noi nel 1989, dopo aver appeso al chiodo i tretari (come vengono chiamate dalle nostre parti le scarpe da calcio), con i quali aveva calcato i campi di calcio di serie A e serie B con Avellino, Palermo e soprattutto Triestina. A Trieste in particolare ancora oggi si ricordano di quel mediano baffuto dai mille riccioli che ha sfiorato la promozione in serie A proprio nella squadra al cui timone c'era il nostro Presidente De Riù. Sono trascorsi da allora trent'anni, ma il baffo ed il capello riccio sono rimasti pressoché uguali (forse leggermente imbiancati). Sarà strano entrare in Fondazione e non incrociarlo in portineria con la battuta pronta; da aprile però finalmente si può godere la sospirata pensione sulla spiaggia di Muggia, con giornale e immancabile sigaretta.





Pasquetta al bosco Siana

Mamma mia quanto tempo è passato! Ero praticamente una bambina di 10 - 12 anni, e correvano gli anni '40.

Assieme ai miei quattro fratelli e ai miei genitori c'era l'usanza di passare il Lunedì dell'Angelo al bosco Siana, conosciuto anche dai triestini.

Se non l'aveste capito siamo in Croazia, vicino alla mia città natale, che è Pola.

Con gli zaini in spalla si partiva da via Medalino alle 5 di mattina con il Sole che stava nascendo all'orizzonte. Era bello vedere il mare che si infrangeva sulle coste mentre camminavamo.

La prima e rigorosa sosta era ai piedi dell'Arena di Pola, da dove si scorge tuttora l'isola di Brioni, che all'epoca era la meta estiva di Tito e sua moglie. La loro casa estiva è ancora meta turistica. Inoltre su quell'isola, ai miei tempi, c'era anche un piccolo zoo che a volte andavamo a visitare.

Fatta la merenda e rinfrescati a un po' d'acqua, il nostro cammino proseguiva per altri tre chilometri circa, prima di raggiungere il bosco di Siana.

Mi sembrava di avere dinnanzi un quadro meraviglioso, degno del miglior pittore, questo bosco regalava emozioni uniche. Le sue verdi distese erano arricchite dai colori e dal soave profumo di viole e ciclamini, se chiudo gli occhi riesco ancora a ricordare queste sensazioni. Poi c'erano anche degli enormi pini che regalavano delle bellissime zone d'ombra.

Noi ragazzi eravamo al settimo cielo, correavamo e giocavamo come dei matti ai più bizzarri dei giochi. Giunto il momento del pranzo, aprivamo gli zaini, e dopo aver distesa un'enorme tovaglia, tiravamo fuori ogni ben di Dio che la mia mamma aveva preparato con cura: uova sode, formaggio, pinza, prosciutto e vino istriano di Parenzo... Tra un boccone e l'altro cantavamo numerose canzoni e ci raccontavamo delle storie per restare tutti uniti.

Giunto l'imbrunire, inforcavamo gli zaini e, stanchi della giornata ma felici come una Pasqua, ripercorrevamo a ritroso la via che ci aveva portati al bosco.

Ancora una volta ci si fermava all'Arena dove mio papà, forse un po' brillo per il buon vino che aveva bevuto, intonava questa canzone:

**Son polesan sicuro,
Son polesan xe qualcosa de dir,
Son nato drio l'Arena e là voio morir.**

Emilia Francovich



I festeggiati di maggio



- | | | |
|-------------|-------------|-----------|
| 2. Gianni | 14. Jelka | 27. Luigi |
| 8. Luciano | 15. Lorenzo | 30. Edda |
| 13. Roberto | 23. Rosalba | |

L'angolo della nostra cucina



Ingredienti per 6 persone:

200 gr fagioli cannellini secchi
1,5 kg di cozze
1 cipolla rossa
1 costa di sedano
200 gr polpa pomodoro
1 mazzetto di prezzemolo
2/3 foglie di basilico
1 peperoncino rosso
1 spicchio d'aglio
1 foglia di alloro
olio evo, sale e pepe

Zuppa di fagioli cannellini e cozze

Mettete a bagno i fagioli per 8 ore. Lessateli in acqua con una foglia di alloro e salateli solo a cottura ultimata.

Lavate bene le cozze sotto acqua corrente e raccoglietele in una larga padella. Mettete il coperchio e ponete la padella su fuoco vivo finché non si saranno aperte. Lasciatele intiepidire, sguosciatele. Filtrate l'acqua di cottura con un colino a maglie sottili.

Tritate la cipolla e il sedano e fate soffriggere con 2 cucchiaini di olio evo, l'aglio e il peperoncino. Versate ora l'acqua delle cozze, aggiungete la polpa di pomodoro tritata e un mestolino di brodo vegetale, lasciate cuocere per 10-15 minuti.

Aggiungete metà dei fagioli alla salsa interi mentre l'altra metà passatela al mixer fino ad ottenere una crema (se necessario aggiungete qualche cucchiaino del loro brodo).

Versate ora la crema di fagioli nel sugo, aggiungete le cozze e lasciate sul fuoco per altri 10-15 minuti. Regolate di sale e pepe, guarnite con il prezzemolo tritato.

Potete servire questa zuppa con pasta o con del pane casareccio tostato al forno e strofinato con l'aglio.

La zuppa di fagioli e cozze è una preparazione che può essere presentata come piatto unico; l'abbinamento legumi e pesce rende questo piatto sano ed equilibrato dal punto di vista nutrizionale.

BUON APPETITO!

La barzelletta del mese

IL SIMPATICONE

Durante un banchetto una signora che ama vestirsi come una ragazzina chiede al vicino di tavola: «Secondo lei quanti anni dimostro?».

E lui risponde: «Dai capelli 20 anni, dal viso 23, dalla linea 19».

«Aspetti, devo fare la somma!»



Rita Addimanda

Saluti & Auguri



Cartoline da
LONDRA
AGADIR
e
auguri pasquali
del diacono



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