

IL GIORNALINO

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



Marzo 2020 · anno XI, numero 3

11 febbraio 2020: che serata!

Una grande festa con tutti gli amici della Fondazione, ospiti, dipendenti, consiglieri... Osiride sarebbe stato contento di festeggiare così il suo 127esimo compleanno! Per celebrare il genetliaco abbiamo organizzato una serata commemorativa nel nostro teatro, il cui fulcro è stata la messa in scena della *pièce* teatrale "Osiride Brovedani: una vita capace di ispirare i giovani", con la compagnia Bonawentura del teatro Miela di Trieste. La sceneggiatura è di Stefano Dongetti, che ha preso diverse situazioni campali della vita di Osiride e le ha legate tramite un elemento comune: il fumo. Fumo che può essere quello generato da nuvole di Polvere di Fissan, quello dell'incidente in montagna avvenuto con Emilio Comici, o quello dei camini nazisti. Protagonista invisibile il gatto Dick, ad alleggerire i toni e far sorridere i presenti. La regia dello spettacolo (che verrà replicato al teatro Miela di Trieste nei giorni 23 e 24 aprile) è di Sabrina Morena, mentre l'attore Alessandro Mizzi ha interpretato la vita del nostro fondatore, accompagnato da Stefano Bembi alla fisarmonica. Ma il momento più accorato per i presenti - tra cui la sindaca di Gradisca Linda Tomasinsig e l'assessore Francesca Colombi - è stato il disvelamento di due targhe: una intestata a Luigi Marizza, già sindaco di Gradisca e consigliere di amministrazione della Fondazione con nomina a vita, a cui è stato intestato il teatro; l'altra è stata invece apposta a intitolare il viale di ingresso a Italo Stener, anche lui nostro consigliere per più di quarant'anni. Alla cerimonia di apposizione delle targhe commemorative, volute dal nostro Presidente Raffaele De Rìù, che purtroppo non ha potuto assistere alla realizzazione del suo desiderio, hanno partecipato anche i figli Paolo Marizza e Marco Stener, attualmente essi stessi consiglieri della Fondazione.

Anche il Piccolo ci ha dedicato uno spazio all'interno della cronaca locale. Il video dello spettacolo è online su youtube, all'indirizzo che si può raggiungere inquadrando il QR-code qui sotto.



Benvenuta tra noi a...



Gabriella



Diario del mese di febbraio

Febbraio vuol dire festa di Carnevale, punto. E quindi abbiamo festeggiato, iniziando già i primi del mese con il pomeriggio in musica con fisarmonica organizzato dall'associazione giovanile Incontriamo onlus di Sagra.

E poi abbiamo dato il via alle danze con il grande Giovedì Grasso, con Mario Grusovin e Stefano, i crostoli, le maschere, il trenino e tanta allegria.

Martedì Grasso invece è stata la volta delle frittelle fatte in casa e del karaoke.



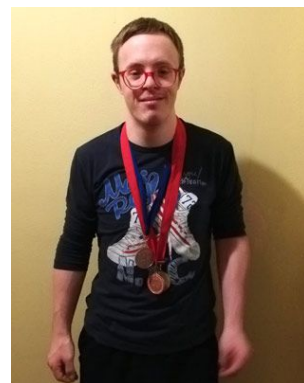
Ma perché a Carnevale ci si maschera? Una delle ipotesi sull'origine di questa usanza è da ricercarsi nell'antica tradizione pagana.

Durante il periodo dei Saturnali, la festa senza regole che prevedeva di sfogarsi prima della purificazione della Quaresima e che ha poi dato origine al Carnevale, si era soliti sovvertire ogni tipo di gerarchia invertendo i ruoli imposti dalla società. Così il povero si travestiva da ricco e viceversa.



Special Olympics, Sappada 2020

Chi si fosse chiesto il perché della Torcia Olimpica in giubiloso transito attraverso Gradisca il 27 gennaio scorso, troverà finalmente qui una risposta: partiva per giungere infine, il 4 febbraio, a Sappada, per la Cerimonia di Apertura della XXXI edizione dei Giochi Nazionali Invernali Special Olympics. Gli atleti in gara si sfidano come sempre in diverse specialità sportive: dallo sci alpino allo sci di fondo, dalla corsa con le racchette da neve allo snowboard. La disabilità intellettiva lascia dunque il passo alle capacità che gli atleti Special Olympics sanno mettere in pista quando si tratta di tener fede al loro Giuramento: "Che io possa vincere, ma se non riuscissi, che io possa tentare con tutte le mie forze". L'onore della nostra Fondazione è stato tenuto alto da Marco che, con la squadra "Cisiamo" ha partecipato con grande successo e divertimento alla *ciaspolata*.



Pensieri & parole

Abbiamo ricevuto un dolcissimo messaggio di ringraziamento dalla famiglia di Diego, insieme a dei fiori che anticipano l'aria di primavera, che è sempre rinascita: «Vogliamo ringraziarvi di cuore per aver ospitato Diego Bonetti in questi ultimi anni. Il nostro pensiero e la nostra profonda riconoscenza vanno per l'umanità e la pazienza dimostrata nei suoi confronti. Diego sapeva di essere in buone mani trovando in voi e negli ospiti una grande famiglia! Un immenso grazie, i familiari di Diego».



In redazione è pervenuta anche una riflessione di Rita, anche lei in odor di cambio di stagione: «Stamattina appena sveglia pensando alla mia vita, alle gioie e dolori, ero molto triste; poi ho aperto la finestra e c'era il Sole, bellissimo! Gli ho detto "entra in camera mia, fammi felice, almeno tu riscaldami con i tuoi raggi..." poi ho pensato "anche tu sei solo come me, ma fai del bene a tutti con i tuoi raggi, perciò ti prego, riscaldami"».



Ritorno a casa

A 18 anni, e ricordo bene che era il 16 novembre 1958, mi misi in viaggio per lavoro partendo da Tolmezzo alla volta di Roma. Dovevo fermarmi là solo due settimane, e invece ci rimasi per 55 anni! Partii verso Roma con un treno locale che custodiva un fascino antico, in quanto era ancora con i sedili e i vagoni di legno. Durante il viaggio vidi le "mie montagne" e mi chiesi se mai sarei tornata in quei luoghi che chiamavo casa.

Tornai da Roma nel 1973, e andai dalla sorella.

Ancora oggi, quando torno nei luoghi della mia giovinezza, mi ricordo di quel treno la quale linea è ormai soppressa.

Rivedo la mia città come allora, quando partii, ricordo la mia infanzia passata insieme ai miei sette fratelli, le decorazioni dell'albero di Natale con le candele, le volte in cui l'albero prendeva fuoco.

Rivedo la mia città cambiata, ma allo stesso tempo rimasta la stessa, a differenza delle "mie montagne", immutate nel tempo come quando partii.



Maria Pia Rainis

Il saluto della tirocinante Linda

Voglio ringraziare i collaboratori amministrativi, le donne della cucina e servizi vari, gli operatori per la loro pazienza, esperienza, professionalità, per la loro capacità nell'avermi insegnato molto; mi sento fortunata ad aver avuto dei "colleghi" così partecipi nella mia formazione.

ma soprattutto un grazie di cuore a tutti gli ospiti, diventati nuovi amici ed amiche, persone delle quali ho ascoltato le storie personali, le emozioni, letto dai loro occhi il loro vissuto, ognuno con la propria identità, con la propria forza e fragilità. Ringrazio tutti Voi per avermi donato, tramite le vostre esperienze di vita, anche se inconsapevolmente, una energia che ha fatto sì che il mio animo si arricchisca. Altresì spero di aver trasmesso un qualcosa di positivo, vuoi con le varie attività sociali, vuoi con la ginnastica, vuoi con le conversazioni... vuoi con la mia semplice ed umile presenza. Di questa esperienza ho imparato che le persone sono uniche, che ogni individuo ha la

sua storia, la sua nascita e il suo vissuto e vive in base a diversi fattori dettati dal rapporto che ha avuto da piccino, dalla situazione familiare, dal contesto sociale. Si esteriorizza la propria realtà, l'attimo del qui ed ora, addossandoci sul proprio vissuto, sul proprio e intimo trascorso in base alle proprie memorie emozionali, sia piacevoli che penose, ed è così che ci appare e come ci appare nel presente realizzando il proprio futuro. Insomma ho compreso che bisogna vivere serenamente e ringraziare di ciò che si ha nel cuore, nel fisico e nello spirito facendo saggezza delle esperienze pregresse.

Un sorriso ed un abbraccio affettuosissimo a tutti tutti.



I festeggiati di marzo



7. Giuseppe e Monica

20. Rita

13. Gabriella

21. Laura

14. Giuseppe

23. Giuseppina e Mauro

18. Ettore

L'angolo della nostra cucina



Flan di asparagi

Pulite gli asparagi con un pelapatate dalla punta verso la base, tagliate a rondelle il gambo, mentre conserverete a parte la punta. Tagliate nel senso della lunghezza a metà le punte. Mettete un filo d'olio evo in una padella antiaderente e saltate le punte per qualche minuto (lasciarle croccanti). Tenete da parte le punte per la decorazione finale. Affettate la cipolla e soffriggete in una pentola antiaderente, unite le rondelle di asparagi, se necessario bagnate con brodo o acqua, regolate con sale e pepe. Frullate le rondelle di asparagi. Trasferite il composto in una ciotola, aggiungere la panna, quindi il parmigiano e le uova leggermente montate ed amalgamate. Imburrate gli stampini (acciaio o alluminio), ripassate con il pangrattato, versate il composto per $\frac{3}{4}$ del volume. Ponete gli stampini in una piccola teglia di alluminio riempita per metà di acqua. Infornate in forno statico pre-riscaldato a 150° per 45 minuti, o fino a quando la superficie non risulterà dorata. Lasciate intiepidire a temperatura ambiente e sfornate il flan aiutandovi con un coltellino. Decorate il flan con le punte di asparagi.



Ingredienti per 4 persone:

500 g di asparagi verdi
150 ml di panna fresca liquida
3 uova
100 g di parmigiano grattugiato
1 cipolla bianca
olio evo, pepe e sale fino q.b.

per imbrattare gli stampini

burro
pangrattato

Potete accompagnare il flan con una crema di formadi frant (per avere una crema dal gusto deciso).

Curiosità culinarie

Gli asparagi sono costituiti per la maggior parte di acqua, hanno poche calorie e sono adatti per un regime alimentare ipocalorico. Sono ricchi di fibre e antiossidanti, quindi sono utili per aiutare il transito intestinale. Inoltre favoriscono lo smaltimento delle tossine e la riduzione di colesterolo e glucosio nel sangue dopo i pasti.

La barzioletta del mese

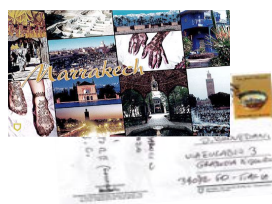
IN CROCIERA

Sul ponte di una nave, una sposina chiacchiera con un'altra bella ragazza: «Sono in viaggio di nozze, e lei?». «Sto facendo un viaggio d'affari», risponde la nubile. «Affari? Che tipo di affari si possono fare in crociera?» chiede la sposina. «Cercare marito!»

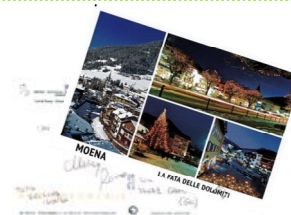


Rita Addimanda

Saluti da...



MARRAKECH
MOENA



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