

Diario del mese di gennaio



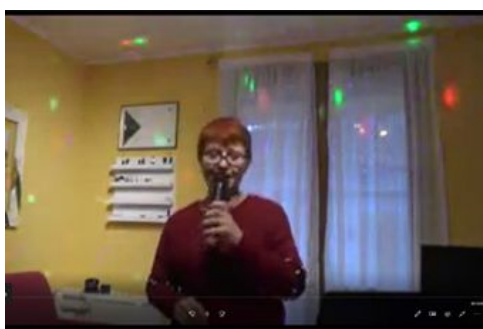
Il mese, come dicevamo anche nell'editoriale (ovvero il pezzo giornalistico che apre un periodico esprimendo la visione del periodico stesso), è iniziato alla grande con il pranzo di Capodanno seguito da un'Epifania super festosa. Orbene: se il mondo è stato visitato dalla Befana, noi qui in Fondazione ne abbiamo avute BEN TRE!!!

Tre scalmanate befane che evidentemente ci hanno portato una fortuna niente male: a dicembre molti ospiti avevano acquistato i biglietti della lotteria di UdiAiuta e quasi tutti hanno vinto! Tornando alla quotidianità, l'attenzione è ancora catalizzata da quel piccolissimo virus che sta creando enormi conseguenze: in Casa Albergo è iniziata la campagna di vaccinazione e siamo in attesa della seconda dose che ci permetta di raggiungere l'auspicata immunità di gregge almeno all'interno della nostra comunità. Nel frattempo, continuano comunque serrati i tamponi di screening.

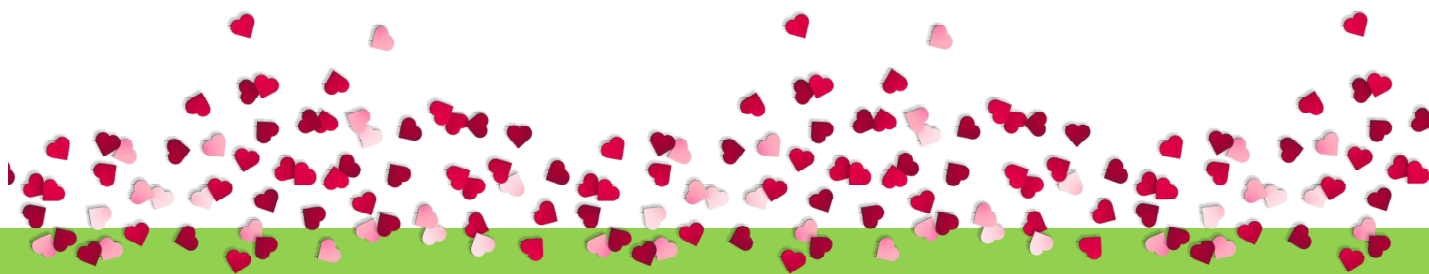
Segnaliamo il capitolo "video", dato che ormai i collegamenti con il mondo esterno avvengono per lo più per via telematica. Oltre all'estrazione dei biglietti della lotteria di cui sopra, e alla lettura del diario di Brovedani per la Giornata della Memoria, i nostri ospiti hanno potuto emozionarsi con due video regalati dall'associazione Cocus che raccolgono i momenti salienti degli ultimi anni di attività insieme. Inoltre Vinicia, la sassofonista che negli anni scorsi veniva a suonare in Casa Albergo, ci ha inviato un contributo di un paio d'ore di piano-bar, per farci musicalmente compagnia.

Anche i nostri pesci stanno meglio ora che hanno coloratissimi nuovi giochi nell'acquario, dotato di una vetrofania a tema FOB.

Concludiamo riportando le parole di una letterina giuntaci in redazione da parte della signora Annita: *"In questi giorni così lunghi e tristi penso a quanto siamo fortunati noi in questa struttura della grande Brovedani, così ben organizzata e diretta con grande rigore da parte di tutto il personale e dei nostri operatori, senza dimenticare la nostra cucina che ci prende per la gola con golosi manicaretti. Grazie a tutti per quanto state facendo, occupandovi di noi in tutte le cose che ci servono. Siete tutti dei grandi, un grazie di cuore a voi tutti con gratitudine."*



Anche febbraio si preannuncia interessante: il giorno 4 esce il libro del giornalista Pietro Spirito "Gente di Trieste" in cui rientra anche Osiride Brovedani, con un capitolo a lui dedicato molto preciso e ben scritto. Poi San Valentino, seguito a ruota da San Faustino (che, per chi non lo sapesse, è il patrono dei single), dal Carnevale e dalla Festa del Gatto. Ne avremo di cose da raccontarvi!





Ciao nonna

Ciao nonna, come va? Spero tu stia bene adesso, sicuramente sarai un angioletto bello, il più bello di tutti.

Sai, pochi giorni fa ci hanno chiamato dalla casa di riposo per avvisarci che non stavi tanto bene e ci hanno fatto un bellissimo regalo: ci hanno permesso di venire a salutarti. Era un anno che, per colpa del Covid, non riuscivamo ad abbracciarti, a darti un bacio e a stringerti la mano come piaceva a te, ma alla fine siamo riusciti a starti vicino prima del tuo grande passo.

Penso che il 14 gennaio sarà un giorno che purtroppo non dimenticherò mai, la mamma mi ha detto che sei volata in cielo, ti avevo chiesto egoisticamente di aspettarmi per l'ultimo saluto ma eri troppo stanca e non ci sei riuscita, amore mio. E poi la beffa ancora più grande: mi hanno detto che sono positivo al Covid, e il primo pensiero è volato a te, perché non potrò essere presente al tuo ultimo saluto e questo mi rende triste, molto triste, ma non preoccuparti, pregherò per te da casa come se fossi lì con te e, appena sarà finita la quarantena, correrò da te in cimitero per starti vicino.

Nonna, non potrò mai dimenticare le belle giornate passate con te da bambino a casa tua, il tuo amore smisurato per me e Marco, l'altro tuo nipotino, eravamo - anzi, siamo - ancora la tua ragione di vita. Quanto erano belle le passeggiate al mercato, le mille volte che siamo andati a fare la spesa assieme, mi ricordo quando compravi la trota e io ti chiedevo di portarla a casa ancora viva per vederla nuotare nella tua vasca da bagno.

Nonna, ti ricordi tutte le gare a briscola che facevamo? Cavoli mi battevi sempre, era impossibile! Nonna, ogni volta che ti chiamavo per venire da te a mangiare era sempre una festa, ti svegliavi presto la mattina e mi cucinavi sempre quello che volevo, le tue minestre, la pasta alla salsa, le tue bistecche, i tuoi risotti.... nessuno al mondo saprà farle mai meglio di te. E immancabile mi facevi la spremuta pronta sul tavolo perché dicevi che mi faceva bene e mi dava energia. Nonna, non dimenticherò mai quando venivo a trovarti in casa di riposo e mi facevi spazio nel letto vicino a te per farmi coccolare ed abbracciare, era bello bellissimo, perché l'amore di una nonna è smisurato e infinito. Nonna, potrei scrivere tante cose, migliaia, ma preferisco custodirle segrete nel mio cuore, e poi adesso le lacrime sono tante e i pensieri confusi. Nonna, devi essere fiera ed orgogliosa delle tue gemelline Annamaria e Giusy, sono state due figlie meravigliose che hanno pensato a te ogni giorno, cercavano sempre di non farti mancare nulla e fino all'ultimo ti sono state vicine, anche in questo anno assurdo che fisicamente ci ha allontanato non vedevano l'ora di vederti con una video chiamata.

Adesso ti saluto, ti mando un bacio grande e da lassù proteggici sempre e sono sicurissimo che un giorno potremo di nuovo abbracciarti.

Ciao, ti voglio un mondo di bene.

Mauro



I festeggiati di febbraio



1. Massimo

6. Mirella

8. Nives

17. Barbara

18. Oriana

22. Giancarlo

26. Roberto Angelo

L'angolo della nostra cucina



Crespelle di segale con pesto di porri e carote

Ingredienti per 4 persone:

per il pesto:

porri 2

pistacchi sgusciati 50 g

pecorino grattugiato 40 g

olio evo qb

sale e pepe qb

per le crespelle:

farina di segale 60 g

farina "00" 60 g

uova 2

latte (o acqua) 250 ml

aceto bianco 1 cucchiaino

sale qb

olio evo qb

per la farcia:

scuacquerone (o stracchino) 150 g

carote 6

aglio 1 spicchio

sale qb

olio evo qb

Pulire i porri eliminando le radichette e la parte verde più dura, lavarli, asciugarli e tagliarli a rondelle. In un tegame scaldare qualche cucchiaio di olio, poi aggiungere i porri e farli appassire per 5 minuti con sale e pepe e un po' d'acqua. In un mixer frullare i porri con i pistacchi, il formaggio, 100 ml di acqua tiepida e 20 ml di olio. Mescolare il latte con l'aceto e lasciare riposare per 10 minuti. Frullarlo poi con i due tipi di farina, 2 cucchiaini di olio, le uova, una presa di sale.

Lasciare riposare la pastella per 30 minuti.

Nel frattempo mondare le carote e tagliarle a julienne. Scaldare una padellina antiaderente, ungere con l'olio, aggiungere l'aglio schiacciato, le carote, condire con il sale e cuocere per 5-6 minuti a fiamma vivace in modo che rimangano croccanti.

Scaldare un'altra padellina antiaderente, ungere con l'olio, e versare un mestolino di pastella in modo da velare il fondo e cuocere la crepes un minuto per lato circa.

Farcire le crepes con lo squacquerone a fiocchetti e le carote, chiudere a portafoglio e disporre su una teglia ricoperta da carta forno, spennellare la superficie con il pesto di porri e gratinare in forno pre-riscaldato a 180° per 15 minuti circa.



BUON APPETITO!

Alla segale viene attribuita un'azione antiarteriosclerotica e protettiva dei vasi sanguigni perché contiene in buone quantità la lisina, un aminoacido indispensabile per l'elasticità delle pareti dei vasi arteriosi. In gemmo-terapia si utilizza per la proprietà di protezione e rigenerazione delle cellule epatiche.

Le barzellette del mese

A SCUOLA

Il maestro arrabbiato dice a Pierino: «Questo tema intitolato "Il mio cane" è assolutamente identico a quello di tua sorella Anna! Come ti giustifichi?» e Pierino risponde: «Ma signor maestro... abbiamo lo stesso cane!»

PSICANALISI

La psicanalista riceve la telefonata di una signora che la implora: «Dottoressa, sono in crisi, devo vederla subito, mio marito è sempre più convinto di essere un cavallo!» «Va bene, lo porti subito da me», risponde. Al che la signora: «Arriviamo subito, mi dia solo il tempo di sellarlo!»



Antonietta Penelli



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 0481/967555