

# IL GIORNALINO

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



Gennaio 2022 - anno XIII, numero 1

## Un nuovo anno

Entriamo nel nuovo anno con il nuovo Presidente: anche Il Piccolo ha parlato del suo insediamento e gli ospiti gli hanno dedicato un pensiero affettuoso come nel loro stile, accogliente e familiare.

«Carissimo signor Presidente, dottor Marco Stener,  
La ringraziamo per il suo bellissimo saluto e auguri!  
Con nel cuore il ricordo vivo e grato di chi La ha preceduta, ci uniamo al Suo messaggio pieno di entusiasmo nel prendere l'incarico, dolce e grande peso, del capofamiglia della Fondazione Brovedani.

Grazie, signor Presidente, questa grande famiglia degli ospiti guarda a Lei e le parole per ringraziare non bastano!

Di tutto cuore le esprimiamo i nostri auguri di Buon Natale e di Buon Anno 2022!

Il nostro immenso grazie e augurio a tutto il Consiglio di Amministrazione in un abbraccio natalizio.

Gli ospiti della Casa Albergo Brovedani.»

Ci auguriamo quindi, con fiducia, che il nuovo anno possa portare un ritorno alle care e vecchie abitudini, fatte di incontri e scambi, "liberando" il Consiglio di Amministrazione dal peso della gestione sanitaria per poter tornare a pianificare e costruire scenari di solidarietà.

Dita incrociate per tutti!



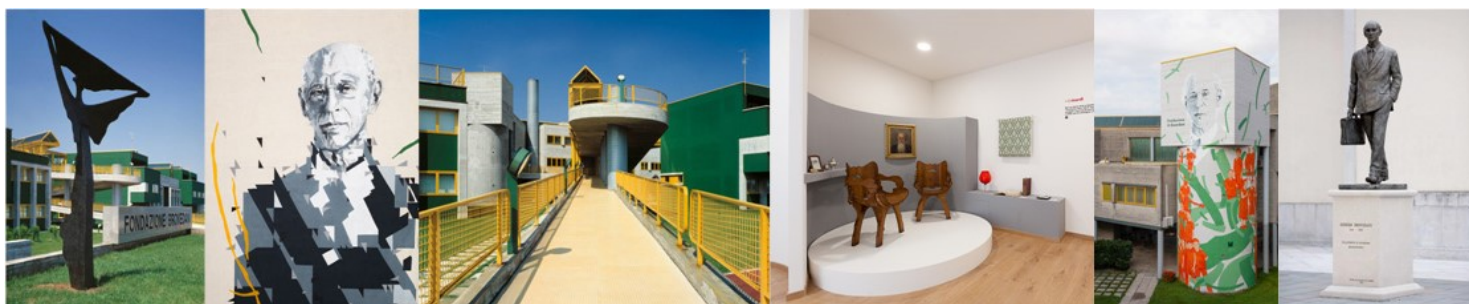
GRADICA, 24 DICEMBRE 2021

CARISSIMO SIG. PRESIDENTE,  
DOTT. MARCO STENER,  
LE RINGRAZIAMO PER IL SUO  
BELLISSIMO SALUTO E AUGURI!  
CON NEL CUORE IL RICORDO VIVO  
E GRATO DI CHI LA HA PRECEDUTA  
CI UNIAMO AL SUO MESSAGGIO PIENO  
DI ENTHUSIASMO NEL PRENDERE L'INCARICO  
DOLCE E GRANDE PESO, DEL CAPOFAMIGLIA  
DELLA FONDAZIONE BROVEDANI.  
Grazie, signor Presidente, questa  
grande famiglia degli ospiti guarda  
a Lei e le parole per ringraziare  
non bastano!

DI TUTTO CUORE LE ESPRIMIAMO  
I NOSTRI AUGURI DI BUON NATALE  
E BUON ANNO 2022!  
IL NOSTRO IMMENSO GRAZIE  
E AUGURIO A TUTTO IL CONSIGLIO  
DI AMMINISTRAZIONE IN UN  
ABBRACCIO NATALIZIO.

Gli ospiti della  
Casa Albergo Brovedani.  
Quinto Rinaldo EDIROS ANTONETTO  
Maffei Rinaldo Bonaventura  
M. S. Biondi Maria Roberto  
Bianchi P. Brancato  
P. Brancato P. Brancato  
P. Brancato P. Brancato  
C. Brancato U. Brancato G. Brancato  
L. Brancato R. Brancato  
V. Brancato M. Brancato

GRADICA, 24 DICEMBRE 2021  
ospiti della Casa Albergo Brovedani  
Diana Lorenza Eduardo Biondi  
E. Faccini Elio Giambrone  
E. Faccioli Mario Faccioli Daniela  
Vittorio Lorenza Annamaria  
P. Degli A. P. Degli Lorenza  
Lorenza Brancato



## Diario del mese di dicembre



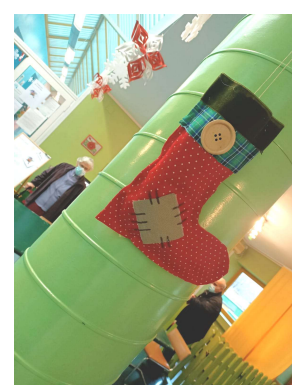
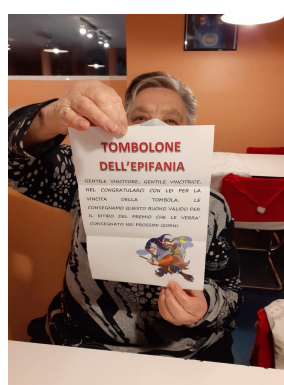
Indovinate come abbiamo passato le Feste?

Mangiando e festeggiando! Gli ospiti raccontano che questa volta le cuoche "si sono superate", ma a noi in redazione del dolce è arrivata solo la foto!

Gli addobbi tradizionali hanno creato un'atmosfera calda e familiare, rinnovando la tradizione di vischio e agrifoglio: entrambe queste piante sono il simbolo della vita che continua, e rientrano nel novero della tradizione partendo dalla stessa leggenda norrena che racconta della tragica uccisione di uno dei figli di Odino. Storicamente vennero poi ripresi dagli antichi sacerdoti Celti, che nelle loro foglie sempreverdi vedevano un simbolo della perennità della vita e dell'approssimarsi della Primavera. Siamo di fronte, dunque, ad un'origine pagana di due simboli natalizi ancora attuali, che il Cristianesimo accettò per portare rispetto alle tradizioni popolari.

Il Veglione di Capodanno ha previsto che aspettassimo tutti insieme la Mezzanotte: dopo una buona cena abbiamo iniziato a snocciolare la frutta secca contando i minuti e poi i secondi che ci separavano dal nuovo anno.

Il Tradizionale Tombolone della Befana ci ha portato tanta allegria ma solo Maria Pia ha potuto tornare a casa con l'agognato premio!



## Intanto, al museo...

In questo periodo fioccano le visite guidate! A inizio mese il nostro museo "Casa di Osiride Brovedani" è stato visitato dal gruppo facebook "Passeggiare a Trieste": le visite guidate riscontrano sempre un gran successo, anche perché permettono l'interazione tra persone che portano le loro storie e riflessioni. Anche per questo abbiamo scelto di celebrare così, con una visita guidata, la Giornata della Memoria, nata per commemorare le vittime dell'Olocausto: il 27 gennaio 1945 le truppe dell'Armata Rossa liberarono il campo di concentramento di Auschwitz. Per l'occasione saremo anche i protagonisti della puntata dedicata dell'"Arca dei saperi", programma tematico di TeleCapodistria, che nei giorni scorsi, con la giornalista Martina Vocci e il suo staff, è venuta a girare e intervistarci sull'operato benemerito di Brovedani e De Riù.



Inoltre anche quest'anno il nostro piccolo museo è tappa delle giornate del FAI - Fondo per l'Ambiente Italiano e iniziamo a ricevere attenzioni dalle agenzie di viaggio, che ci hanno inseriti nei loro percorsi turistici. A tal proposito, ci piace citare Umberto Eco e relativizzarlo alla nostra piccola grande realtà: "Tale è la forza del vero che, come il bene, è diffusivo di sé."



## I Natali di ieri

Il mio ricordo del Natale da bambina è diverso da quello dei ragazzini di adesso. La nostra era una famiglia numerosa, e c'era comunque sempre molto da fare. Eravamo tutti occupati nella salumeria di famiglia: oltre a noi quattro figlie, i nostri genitori ed il nonno, in laboratorio erano sempre presenti degli apprendisti, giovani ragazzi che arrivavano dal Trentino per imparare il mestiere. Il periodo natalizio per noi è sempre stato molto impegnativo in "bottega", il giorno di Natale più che una festa era il giorno del nostro meritato riposo.

Nonostante la mole di lavoro, le nostre giornate erano comunque colme di gioia. La nostra è sempre stata una famiglia "allargata" e molto allegra, chiamava il proprio lavoro. A Trieste, all'epoca, i commercianti in zona Cavana erano molti ed ogni negozio diventava un "blotto": la gioia delle feste era contagiosa e, pur non avendo regali sotto l'albero, la serenità regnava nella nostra famiglia.

Secondo mio padre l'albero di Natale era "una cosa Pagana", lui amava creare il presepe. Con il gesso modellava le grotte e le statuine, raccoglieva il muschio e tutto l'occorrente per ricreare il paesaggio che avrebbe accolto la nascita di Gesù.

Una volta diventata mamma, la mia concezione delle festività natalizie è cambiata. L'albero, rigorosamente vero, decorato con le candele e i mandarini, era sempre presente nel nostro salotto, sprigionando il suo "profumo di bosco" allietava le nostre giornate di festa, mentre i bambini aspettavano i regali portati da Babbo Natale.

Tanti sono i ricordi e le storie da raccontare, dei miei 94 anni potrei scrivere un romanzo.

*Margherita Sartori*



## Freddure invernali

Come si chiama un vecchio pupazzo di neve? Acqua!

Cosa produce una mucca in inverno? Gelato!



## I festeggiati di gennaio



1. Vittorio

2. Manuela e Liana

9. Gigliola

18. Ericka

24. Claudio

26. Giampiero

28. Nadia

## L'angolo della nostra cucina



### Rosette di crespelle rosse natalizie

Frullate le uova con la barbabietola. Unite la farina e mescolate con una frusta, aggiungete il latte, il sale e il bicarbonato.

Scaldate un padellino antiaderente, ungetelo con del burro e versate un mestolo di pastella; ruotate il padellino affinché il composto si distribuisca sul fondo, formando un fondo sottile. Cuocete da entrambi i lati a fiamma moderata, proseguite fino al termine della pastella.



#### Ingredienti per 4 persone:

*per le crespelle*

farina di farro 200 g  
uova 2  
barbabietole 50 g  
latte 500 ml  
sale 1 pizzico  
bicarbonato 1 pizzico

*per il ripieno*

ricotta 300 g  
grana 100 g  
speck affettato 150 g  
timo 2 rametti

*per la fonduta*

latte 400 ml  
fontina 400g  
amido di mais 20 g  
burro qb  
farina qb

Tagliate lo speck a listarelle e cuocetelo in una padella antiaderente, senza aggiungere grassi, fino a renderlo croccante.

Mettete in una ciotola la ricotta, il grana, le foglioline di timo e lo speck. Amalgamate bene.

Imburrate e infarinate degli stampini di alluminio/silicone per muffin.

Farcite le crepes con il ripieno, spalmandolo solo su metà crespella e poi chiudetela a mezzaluna. Arrotolate le crepes come per formare dei fiori e mettetene una per ogni pirottino, disposti a loro volta in una teglia. Fatele dorare bene in forno pre-riscaldato a 180° per 10/12 minuti.

Nel frattempo, scaldate il latte in un pentolino, quando sta per raggiungere il bollore aggiungete l'amido di mais stemperato con poca acqua. Cuocete per un minuto poi aggiungete la fontina grattugiata. Mescolate con una frusta e, se la fonduta dovesse risultare troppo densa, frullatela con un mixer ad immersione.

Sfornate le crespelle, tiratele via dai pirottini e impiattatele su un letto di fonduta e cospargete con le noci.

**BUON APPETITO!**

*La barbabietola rossa migliora la pressione arteriosa grazie alla presenza di nitrati inorganici, è ricca di fibre e aiuta a regolare i livelli di glicemia e colesterolemia, è ricca di folati, favorisce la salute cardiovascolare, potenzia il sistema immunitario, contrasta l'anemia grazie alla presenza di ferro.*



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