



BB News

ISTITUZIONE PUBBLICA DI ASSISTENZA E BENEFICENZA BON BOZZOLLA di Farra di Soligo

Aperto il bando per il Servizio Civile

IL PROGETTO "DEDICO" PENSATO PER I RAGAZZI DAI 18 AI 28 ANNI



Si chiama **"DEDICO azioni di solidarietà per anziani e adulti in fragilità"** il progetto lanciato dal Servizio Civile Universale in cui è **coinvolto anche l'Istituto Bon Bozzolla di Farra di Soligo**. Il bando è già online e si rivolge ai **giovani tra i 18 e i 28 anni, che possono presentare domanda entro le ore 14 del 15 febbraio 2024** per aggiudicarsi l'unica posizione aperta.

Il progetto **copre un arco temporale di 12 mesi** nei quali il candidato o la candidata prescelto saranno occupati a Casa Cardani, residenza degli Ospiti autosufficienti del Bon Bozzolla, per un totale di 25 ore settimanali con una **retribuzione di 507,30 euro mensili**. Scopo del progetto è quello di favorire lo scambio intergenerazionali ma soprattutto rinforzare il tessuto sociale avvicinando cittadini e istituzioni e combattendo così le situazioni di

marginalità in cui vivono i nostri anziani lavorando sull'obiettivo di una comunità più solida e inclusiva. A Casa Cardani **il candidato o la candidata verrà in contatto con varie figure professionali e sanitarie** per conoscere il modo pratico di operare di una struttura per anziani; inoltre farà esperienza diretta con familiari e realtà di volontariato locale oltre che scuole e associazioni, e avrà modo di svolgere servizio a favore anche di persone che si trovano in una particolare condizione di difficoltà attraverso un ruolo attivo nell'attuazione dei vari servizi quali l'erogazione dei pasti a domicilio, il sistema di trasporti e accompagnamenti).

Per informazioni dettagliate e modalità di adesione è **possibile consultare il sito www.politichegiovani.gov.it alla voce "Servizio Civile"**.

Dagli amici della Botteselle

UNA TOMBOLATA TUTTI INSIEME

In pieno spirito natalizio di convivialità e amicizia, i nonni del Bon Bozzolla hanno ricevuto l'invito della Casa di Riposo Botteselle di Col San Martino ad andarli a trovare per un pomeriggio in allegria. La struttura, gestita dalla Fondazione Sant'Augusta, ha accolto gli ospiti nel **salone addobbato a festa e tutto era già pronto per una tombolata di gruppo**, con tanti e bellissimi premi in palio per ogni traguardo opportunamente urlato ad alta voce. Tra un ambo e una quaterna, il pomeriggio è trascorso fin troppo velocemente, ma **per fortuna c'è stato anche il tempo di una bella chiacchierata accompagnati da bibite e dolcetti di tanti tipi**. Per i nonni del Bon Bozzolla è stata un'ottima occasione anche per confrontarsi sui tempi della gioventù e i bei ricordi legati al territorio. **Un'esperienza davvero da rifare!**



Buon compleanno!

I COMPLEANNI DEL MESE

LAURETTA B.

AUGUSTA M.



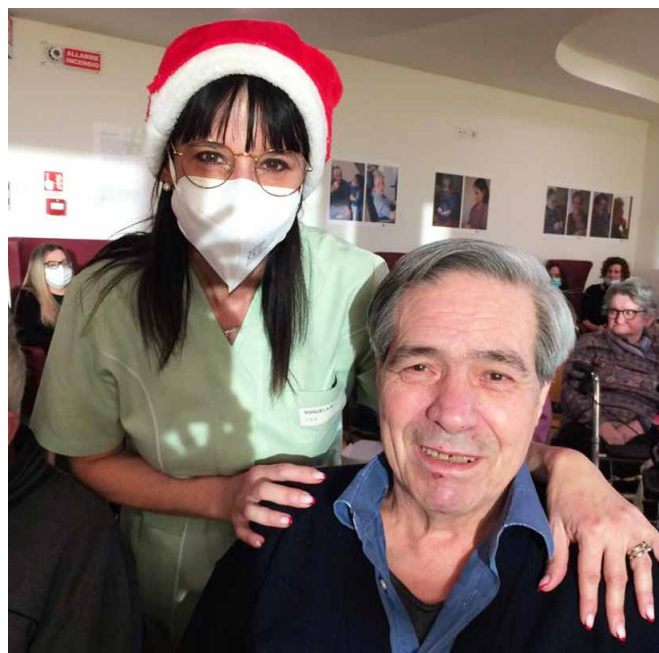
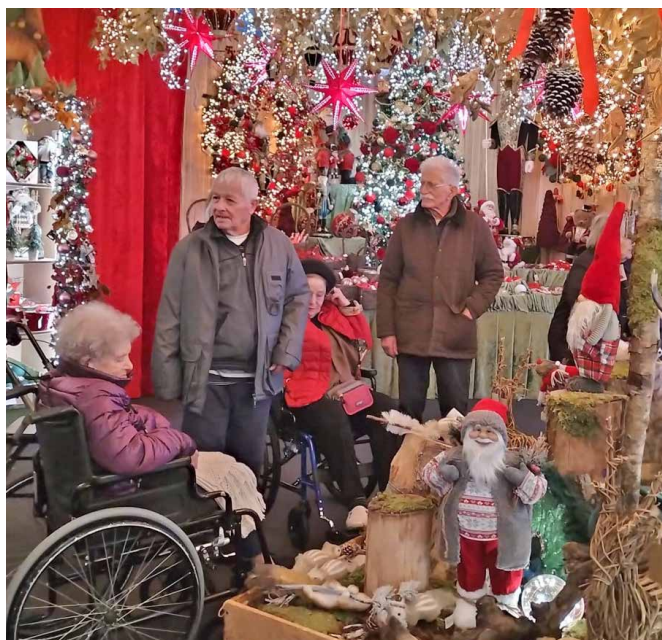
Largo alla gioventù!

Anche quest'anno l'Istituto Bon Bozzolla ospita gli allievi dell'istituto Marco Casagrande per il loro programma di PCTO (ex alternanza scuola-lavoro). Le tre studentesse affiancheranno i vari professionisti della struttura, dedicando tempo ed energie per capire le modalità operative e le diverse tipologie professionali presenti all'interno dell'Istituto. Siamo sicuri che i nonni apprezzeranno molto questa nuova presenza! **Un grande in bocca al lupo a queste splendide ragazze!**

Il magico Natale del Bon Bozzolla

UN MESE DI FESTE E GIOIA PER I NONNI

Da dove cominciare a raccontare l'entusiasmante Natale al Bon Bozzolla? Forse proprio dal principio, quando **i nonni hanno cominciato ad addobbare la struttura con bellissimi abeti tutti decorati, stelle di Natale e pacchetti colorati.** Per un mese la struttura ha visto un turbinio di emozioni, attività e visite speciali. Per esempio gli amici, **Sandie e Samuel, che hanno portato una golosa colazione di panettone** in particolare agli Ospiti del nucleo Monet, e poi le **esibizioni canore natalizie delle bravissime e giovani allieve della Scuola di musica Toti Dal Monte**, per non parlare dei corsisti dell'Università degli adulti di Pieve di Soligo, che per un'intera mattinata li hanno intrattenuti con delle **bellissime letture animate a tema natalizio.**



E che dire dei **bimbi e delle bimbe della Scuola Materna di Soligo**, con cui i nonni hanno scambiato auguri e un pomeriggio accompagnato da una tazza di cioccolata calda fumante? Alcuni Ospiti poi hanno avuto l'opportunità di una **gita fuori porta al famoso Villaggio del Natale del Bardin Garden Store di Villorba!** Un viaggio a dir poco magico tra creature delle fiabe e tanti scintillii che i nonni hanno raccontato con grande entusiasmo a quanti sono rimasti in struttura. Naturalmente non sono mancati gli scambi di regali, le fette di panettone, le feste con dirigenza, presidenza e amministratori locali, e soprattutto la Santa Messa di Natale celebrata da Don Francesco Salton, che per l'occasione ha indossato la Casula donatagli da Giovanni Paolo II nel 1998 dopo la Santa Messa concelebrata con il Papa nel palazzo Apostolico. **Che dire... un Natale davvero indimenticabile!**

Appuntamenti di GENNAIO 2024

05 VENERDÌ

PANEVIN
ISTITUTO BON BOZZOLLA

09 MARTEDÌ

FESTA DEI COMPLEANNI
ORE 15:30 - NUCLEI BOTERO E MONET

10 MERCOLEDÌ

FESTA DEI COMPLEANNI
ORE 15:30 - NUCLEI VAN GOGH E GAUGUIN

24 MERCOLEDÌ

VISITA AL PRESEPE ARTISTICO
LOVADINA DI SPRESIANO

Rubrica Masterchef BB

CIOCCOLATINI AL COCCO

Non si è mai fuori stagione per coccolarsi con un momento di dolcezza! E allora anche dopo le abbuffate di dicembre è possibile tornare ai fornelli senza sentirsi troppo in colpa, e la ricetta Masterchef BB è perfetta allo scopo: ecco i cioccolatini al cocco.

Ingredienti: 120 gr farina di cocco, 70 ml panna per dolci, 80 gr cioccolato bianco, 20 gr zucchero, 200 g cioccolato al latte (per la copertura).

Preparazione: prendere panna, zucchero e cioccolato bianco (precedentemente spezzettato) e mettere tutto in un pentolino su fuoco basso. Mescolare molto bene fino a far amalgamare tutti gli ingredienti. Spegner il fuoco, unire la farina di cocco e mescolare fino a ottenere un impasto omogeneo. Lasciar raffreddare l'impasto in frigo. Nel frattempo, sciogliere il cioccolato al latte al



microonde o a bagnomaria e lasciare intiepidire leggermente. Prendere l'impasto ormai raffreddato e formare dei piccoli rotolini da 40 gr l'uno (oppure delle palline di 30 gr). Prendere i rotolini e con l'aiuto di due forchette immergerli nel cioccolato al latte fino a coprirli interamente. Poggiare i cioccolatini su un vassoio con della carta da forno sopra e lasciarli asciugare al fresco (ma non in frigo) per 3 ore circa.

Il consiglio degli Ospiti: per un effetto più "chic" è possibile spolverarci sopra delle scaglie di cocco o delle codette di zucchero. **Buon appetito!**

**ISTITUTO
BON BOZZOLLA**

Via E. F. Cardani, 1/A - Farra di Soligo
T // 0438 841311
M // info@bonbozzolla.it
FB // Istituto Bon Bozzolla
W // www.bonbozzolla.it

Orari Uffici Amministrativi
dal Lunedì al Venerdì 09.00 - 12.00
pomeriggio su appuntamento

**COMITATO
DI REDAZIONE**

Flavia Casetta
Segretario-Direttore

Martina Della Giustina
Psicologa

Elena Zanchetta
Alessandra Presicce
Educatrici

PROGETTO EDITORIALE RADICI SRL