



BB News

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

La lirica entra al Bon Bozzolla

"IL BELLO DELLA MUSICA" PER CONOSCERE L'OPERA DA VICINO

Un grande successo il primo incontro del progetto "Il bello della musica" al Bon Bozzolla. **Un'iniziativa condotta dalla sapiente regia dell'insegnante Stefano Zanzovo.** Un momento magico per gli Ospiti, allietato dalla famosissima "AIDA" di Giuseppe Verdi, proiettata sul grande schermo con le musiche trasmesse attraverso casse professionali, per rendere ancor più intensa e fruibile l'esperienza. Gli Ospiti hanno potuto **approfondire alcuni aspetti della storia della lirica**, rivivendo attraverso i filmati i passaggi fondamentali dell'Opera. Hanno potuto così deliziare le proprie orecchie con l'ascolto delle arie più celebri di tutti i tempi. L'incontro del 23 gennaio ha avuto la durata di un'ora circa, il tempo necessario per ascoltare e imparare senza stancarsi troppo. **Un ringraziamento sentito va al signor Zanzovo per questa splendida opportunità**

e per la passione con cui ha condotto l'evento. Gli Ospiti si sono dati appuntamento al 13 febbraio per la seconda parte della lezione.



Servizio Civile al Bon Bozzolla

Grazie al progetto **"DEDICO azioni di solidarietà per anziani e adulti in fragilità"** i giovani tra i 18 e i 28 anni possono svolgere il Servizio Civile Universale della durata di 12 mesi in diverse strutture assistenziali, tra cui anche l'Istituto Bon Bozzolla. **C'è tempo fino alle ore 14:00 di giovedì 15 febbraio 2024** per presentare la domanda tramite l'apposito portale. Per informazioni è possibile visitare il sito www.politichegiovani.gov.it alla voce **"Servizio Civile"**. Affrettati e invia la candidatura per vivere anche tu quest'esperienza al Bon Bozzolla.



Panevin in compagnia

**ANCHE QUEST'ANNO IL FALÒ
DELLA BEFANA A CASA CARDANI**

La sera del **5 gennaio** a Casa Cardani si è ripetuta l'annuale accensione del magnifico "Panevin" preparato grazie alla **preziosa collaborazione degli Alpini di Soligo**. Il brutto tempo non ha minato l'entusiasmo per l'evento e così la catasta di legna è stata accesa, **riscaldando e allietando tutti i partecipanti**. Hanno accompagnato il bellissimo momento **vin brûlé, cioccolata calda, thè e pinza**, il tutto magistralmente preparato dalle cuoche dell'Istituto. Un momento di gioia concluso **dall'arrivo della Befana al Bon Bozzolla** a consegnare la calza con i doni a tutti i presenti.



Buon compleanno!

I COMPLEANNI DEL MESE

MARIA TERESA G.

NORINA D.N.

ANNA M.

CARLO M.

CARLO T.

MARTINA B.

LINA D.

MARIA L.

CLORINDA G.

CANDIDA C.

ERNESTO G.

ALBERTO Z.

LUIGINA M.

PIA P.



Arrivano le letture animate!

**UN APPUNTAMENTO AL MESE
CON I CLASSICI DELLA NARRATIVA**

È partito il primo ciclo di **letture animate per gli Ospiti dell'Istituto Bon Bozzolla**, attività promossa in collaborazione con l'Università degli Adulti e degli Anziani di Pieve di Soligo. L'incontro ha visto la presenza di più lettori durante la stessa sessione, per garantire dinamismo nella cadenza della lettura. **Protagonisti i classici della narrativa ed anche qualche libro di recente pubblicazione.** Il primo appuntamento ha stupito e affascinato tutti i partecipanti. Il ciclo proseguirà infatti con un incontro ogni mese. **Il prossimo appuntamento è per martedì 27 febbraio.** E tra gli Ospiti c'è trepidante attesa per assistere di nuovo alla magia delle letture animate, coinvolgenti ed emozionanti.



Un presepe "speciale"

**MANUELA E I LEGNETTI
DELLA PIENA DEL PIAVE**

Gita fuoriporta per alcuni Ospiti dell'Istituto Bon Bozzolla. **Il 24 gennaio alcuni anziani si sono goduti una bellissima uscita a Fontigo** per ammirare il presepe dell'OSS Manuela. Una vera **opera d'arte realizzata con piccoli pezzi di legno trasportati dalla piena del fiume Piave.** Un'installazione dal sapore magico, dove gli elementi decorativi e le statuine sono state magistralmente assemblate con grande spirito artistico. Ed è stata grande l'emozione nel vedere dal vivo questo presepe. Manuela ha accolto gli Ospiti con uno squisito spuntino pomeridiano "farcito" da chiacchiere e barzellette della bella compagnia! Tra una pizzecca e una fetta di torta alle mele la giornata è volata! **Grazie davvero a Manuela per l'ospitalità e per aver regalato ai partecipanti un pomeriggio così divertente e spensierato. Un'esperienza da ripetere presto!**

Appuntamenti di FEBBRAIO 2024

06 MARTEDÌ	FESTA DEI COMPLEANNI ORE 15:30 - NUCLEI BOTERO E MONET
07 MERCOLEDÌ	FESTA DEI COMPLEANNI ORE 15:30 - NUCLEI VAN GOGH E GAUGUIN
08 GIOVEDÌ	MASCHERINE - SCUOLA MATERNA DI SOLIGO IN VISITA ORE 10:00
13 MARTEDÌ	IL BELLO DELLA MUSICA ORE 15:30
14 MERCOLEDÌ	"CIOCCOLATA DAY" PER SAN VALENTINO ORE 15:30
17 SABATO	SFILATA DI CARNEVALE
27 MARTEDÌ	LETTURE ANIMATE ORE 15:30

Rubrica Masterchef BB

CREPES RIPIENE

L'energia e la carica sono fondamentali per affrontare una giornata piena! Ecco allora un piatto davvero importante e ricco di nutrienti, la ricetta **Masterchef BB** di febbraio: **crepes ripiene con stracchino, cotto e parmigiano**. **Ingredienti:** 250 ml latte, 125 g farina 00, 1 uovo, burro, sale. Per il ripieno: 100 g stracchino, 100 g prosciutto cotto, 50 g parmigiano reggiano dop, 150 g besciamella, parmigiano reggiano DOP (per la superficie), burro, sale. **Preparazione:** mettete in una ciotola le uova e la farina e mescolatele assieme. Unite il latte a temperatura ambiente e un pizzico di sale. Uniformate tutto il composto con una frusta. Dopodiché fate scaldare una padella antiaderente e sporcatela con poco burro. Versate una mestolata di pastella per le crêpes nella padella e muovetela in modo da distribuirla su tutta la superficie della



padella. Quando la crepe avrà iniziato a colorirsi sui bordi giratela velocemente e fatela cuocere anche dall'altro lato per pochi minuti. Quando le crespelle saranno tutte pronte prendetene una alla volta, farcitele con stracchino e prosciutto cotto e arrotolatele. Disponete tutte le crespelle in una pirofila da forno e copritele interamente con la besciamella fatta in casa. Cospargete tutta la superficie delle crespelle ripiene con parmigiano grattugiato e fiocchetti di burro. Cuocete le crepes ripiene in forno preriscaldato ventilato a 200° per 25 minuti circa, fino a che saranno dorate in superficie. Prima di servirle attendete qualche minuto.

Il consiglio degli Ospiti: Per una variante light e vegetariana potete farcire le crepes con zucchine e ricotta. **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