



BB News

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

Laboratorio di acquerello

L'ARTE DEL COLORE PER UNA NUOVA COINVOLGENTE ESPERIENZA

Il laboratorio di acquerello è una delle grandi novità del 2024 per l'Istituto Bon Bozzolla. Gli Ospiti saranno coinvolti in questa nuova iniziativa che ruota attorno al tema della bellezza. L'arte del colore è qualcosa di molto particolare, in grado di stimolare la percezione visiva e di riaccendere la fantasia e la creatività attraverso il pennello. **E così alcuni Ospiti si sono già cimentati con questo nuovissimo laboratorio artistico.** Protagonista di questi appuntamenti la signora **Salvina Possamai, una graditissima insegnante, appassionata e paziente,** proveniente dall'Università degli Adulti e degli Anziani di Pieve di Soligo. Guiderà lei questo laboratorio, che proseguirà nei prossimi mesi con altri incontri. **La prima lezione è stata quella di base: si è partiti dalla conoscenza dei materiali da utilizzare.** L'acqua con cui diluire gli acquerelli, contenuti nei tubetti o nei panetti. La tavolozza dove preparare il mix di tonalità, per cercare di raggiungere la colorazione desiderata. Il pennello, lo strumento con cui imprimere i colori sulla tela. **Un'esperienza creativa per il gruppo di Ospiti partecipanti all'attività,** che li ha davvero stupiti ed emozionati. Non vedono l'ora di tornare a dipingere. **Tutto è già pronto per i prossimi appuntamenti,** dove si andranno ad approfondire le fasi successive della tecnica ad acquerello. In primis, l'uso della cera e del disegno a matita, per realizzare le immagini di sottofondo ai dipinti ed arrivare a definire i soggetti sulla tela. Un ringraziamento sentito alla signora Salvina, per la sua preziosa collaborazione. L'appuntamento con gli acquerelli ritorna **una volta al mese fino all'estate,** con altri incontri con la gentilissima Salvina.



San Valentino d'amore

IL "CIOCCOLATA DAY" AL BON BOZZOLLA

Un 14 febbraio tutto d'amore e di coccole per gli Ospiti del Bon Bozzolla: il "Cioccolata Day"! In occasione della festa degli innamorati è arrivato all'Istituto il gustosissimo "Carrellino di San Valentino" con tante prelibatezze. Regina della giornata la cioccolata calda, per un momento particolare come questo, dedicato all'amore e agli affetti. **Un pomeriggio in cui sentirsi amati e condividere un abbraccio caloroso.**



Buon compleanno!

I COMPLEANNI DEL MESE

MARGHERITA C.

GIOVANNI S.

IDA P.

GIUSEPPE Z.

DOMENICO S.

ANNA PIA Z.

GIUSEPPE L.

ANGELICA G.



Un carnevale magico

MASCHERINE E SFILATA, PER NON FARSI MANCARE NULLA

Carnevale di festeggiamenti al Bon Bozzolla. L'8 febbraio ben 80 i bambini e bambine della Scuola d'Infanzia di Soligo a visita agli Ospiti all'interno dell'istituto. Tante mascherine, coriandoli, frittelle e crostoli, per un momento di puro divertimento. Sabato 17 febbraio un secondo evento di carnevale, stavolta fuori dall'Istituto. Gli Ospiti sono stati accompagnati alla Casetta degli Alpini di Soligo per assistere alla "Prima sfilata dei carri allegorici" a Farra di Soligo, evento organizzato da Carnevali di Marca con Comune e Pro Loco di Soligo. Un momento di grande gioia e di spensieratezza, realizzato grazie al supporto del Gruppo Alpini di Soligo. Gli Ospiti hanno seguito il passaggio dei carri partecipanti ai festeggiamenti, a suon di coriandoli, stelle filanti e musica. Al termine una bevanda calda e qualche dolcetto, per poi far rientro all'istituto.



Un pomeriggio di bellezza

GLI STUDENTI DELL'ENAIP PARRUCCHIERI AL BON BOZZOLLA

Nuovo appuntamento del ciclo "Beauty & Cuddles". Grazie ai volenterosi studenti dell'ENAIP Veneto di Conegliano gli Ospiti hanno goduto di un bel momento di relax. Le sale dell'Istituto si sono trasformate per un giorno in un vero e proprio salone di bellezza, dove i nonni hanno potuto godere di un trattamento personalizzato. Un nuovo taglio di capelli, oppure una messa in piega, oltre a manicure e massaggio alle mani. Ormai un appuntamento consolidato che i nonni non vogliono perdere. Le ragazze si sono prese cura degli Ospiti, curando non solo l'aspetto, ma anche l'anima. Non si è trattato solamente di un taglio di capelli o di una manicure, ma di un momento di dialogo in cui le giovani studentesse hanno potuto raccontare la propria esperienza agli Ospiti. La giornata è stata particolarmente apprezzata da tutti i partecipanti. Il progetto "Beauty & Cuddles" avviato nel 2023 e proseguirà nei prossimi mesi, con altri appuntamenti che accompagneranno i nonni fino all'estate. Grazie di cuore agli studenti ENAIP per la loro disponibilità e il loro impegno.

Appuntamenti di MARZO 2024

02 SABATO

FESTA DEI COMPLEANNI
ORE 09:30 - TUTTI I NUCLEI

08 VENERDÌ

FESTA DELLA DONNA
ORE 09:30

19 MARTEDÌ

LETTURE ANIMATE
ORE 16:00

20 MERCOLEDÌ

ENAIP – BEAUTY & CUDDLES
ORE 09:30

26 MARTEDÌ

LABORATORIO DI ACQUERELLO
ORE 16:00

27 MERCOLEDÌ

USCITA IN CANTINA
ORE 15:30 - COL SAN MARTINO

Rubrica Masterchef BB

PESTO DI ASPARAGI

Un condimento gustoso, ma allo stesso tempo delicato. Un mix di ingredienti semplici con un prodotto pregiato a fare da protagonista. La ricetta Masterchef BB di marzo è il **pesto di asparagi**.

Ingredienti: 500 g di asparagi, 100 g di Parmigiano Reggiano vecchio (stagionatura da 24 mesi o più), 50 g di mandorle tostate, 50 g di olio extravergine di oliva, sale, pepe.

Preparazione: Per preparare il pesto di asparagi iniziate dalla pulizia degli asparagi. Eliminate la parte finale del gambo, più fibrosa, lavateli e cuoceteli a vapore per dieci minuti (da quando il vapore inizia a fuoriuscire). Dovranno risultare teneri, ma non molli. Una volta cotti tagliateli a pezzi e lasciateli intiepidire. Nel frattempo, raccogliete nel boccale di un mixer le mandorle e il parmigiano tagliato a pezzetti e tritate il tutto.



Tenete da parte. Versate ora nel boccale vuoto gli asparagi e l'olio e frullate fino a ottenere una purea. Aggiungete alla purea ottenuta il trito di mandorle e parmigiano, un pizzico di sale (senza esagerare perché il formaggio è già sapido) e una macinata di pepe. Date ancora qualche impulso in modo da amalgamare e ottenere un pesto cremoso. Potete usare il pesto per condire pasta o cereali

Il consiglio degli Ospiti: oltre ad essere un ottimo condimento per primi piatti, il pesto si può spalmare sopra una fetta di pane tostato, per saporiti crostini.

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