



# BB News

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

## Serenità e condivisione

### AFFETTI, ADDOBBI E LECCORNIE PER UNA PASQUA DI COCCOLE

La Pasqua è sempre un momento molto atteso al Bon Bozzolla, una giornata per festeggiare la vita, animata di spiritualità e di gioia. **Una Pasqua colorata grazie alla fantasia dei nonni**, impegnati in diversi momenti in laboratori manuali davvero divertenti. Grandi preparativi, dunque, per addobbare al meglio saloni e corridoi.

Gli Ospiti hanno realizzato **gallinelle pasquali e bellissimi pulcini colorati**, utilizzando cartoni e vari materiali di riuso, incollando e attaccando i pezzi a comporre i simpatici animaletti, per abbellire ancor di più il BB per queste festività. I **laboratori creativi**, come questo, sono sempre molto apprezzati dai nonni, che possono **mettere a frutto le proprie abilità e la voglia di fare**, contribuendo al contempo a riempire di colori la casa in cui vivono. Sono momenti di scambio, di dialogo e di condivisione, dato che si tratta di attività di gruppo. **Momenti in cui la socialità porta il sorriso nel viso e nei cuori degli Ospiti!**

Non esiste modo migliore per aprirsi all'aria frizzante della primavera, nonostante il tempo non proprio clemente di questi giorni. Dopo aver realizzato gli addobbi, con l'aiuto degli operatori gli Ospiti si sono infatti divertiti a scegliere dove posizionarli, per **trasformare stanze e saloni in luoghi di festa. Bellezza da vedere e da vivere anche con i familiari**. Un modo divertente e creativo per prendersi cura della propria casa, rendendola ancor più calorosa e "coccolosa". Così, tra uova di cioccolato, colombe e tanti altri dolcetti, **gli Ospiti hanno trascorso la Santa Pasqua e augurano a tutti voi di poter mantenere sempre acceso questo magico clima di serenità e condivisione.**



# Margherita ha fatto 100!

## GRANDI FESTECCIAMENTI PER RITA

Un traguardo strepitoso: 100 candeline per la signora Margherita, festeggiate con una grande festa di compleanno e una torta davvero speciale. "Rita", come tutti la chiamano, è vero punto di riferimento per il Bon Bozzolla, un **esempio di vitalità e forza d'animo**.

Nata a San Zenone degli Ezzelini il 2 marzo del 1924, sposata con Antonio, ha vissuto gran parte della sua vita a Mosnigo di Moriago della Battaglia. Col marito ha lavorato la terra, un'occupazione dura e faticosa, che lei però ha sempre affrontato con grande forza di volontà e caparbia.

**Persona alla mano dal carattere vivace, premuroso e molto tenace**, Rita si è sempre fatta amare da tutte le persone a lei vicine, anche quelle incontrate al BB, dove vive da un paio d'anni e dove tutti hanno voluto festeggiarla in occasione di questo splendido traguardo. Ancora **tanti auguri** alla "nostra Rita", sempre così positiva e sorridente, e **anche a tutti gli Ospiti che hanno spento le candeline a marzo e a quelli che le spegneranno in questo mese di aprile...** e sono davvero moltissimi!



# Buon compleanno!

## I COMPLEANNI DEL MESE

LUIGIA V.

SANO B.

ROSA C.

OLIVA M.

CELIA P.

MARIA P.

SALVINA B.

MARIA T.

IVANO M.

ANTONIO P.

MARGHERITA P.

VILMA B.

CESARINA D.P.

GIOVANNA P.



# Per tutte le donne del BB

**TANTE MIMOSE E UNA TORTA SPECIALE PER L'8 MARZO**

Per l'8 Marzo, **Giornata Internazionale della Donna**, istituita per celebrarne conquiste politiche, sociali ed economiche e sostenere ancora oggi la parità, si è soliti fare alle donne un omaggio floreale. **In Italia la mimosa è stata scelta come simbolo nel 1946**, quando le organizzatrici della festa pensarono a un fiore di stagione e alla portata di tutti perché poco costoso.

Una pianta da ammirare e che trasmette tanta serenità, perché sa crescere forte e rigogliosa, ripetendo ogni primavera il miracolo della fioritura. E così, grazie alla cura che i nonni e le nonne le hanno dedicato, anche la **mimosa donata al Bon Bozzolla qualche anno fa dallo Spi Cgil è ormai diventata un alberello**. Una tradizione, quella della consegna delle mimose alle Ospiti, alle dipendenti e alle volontarie, con cui anche quest'anno il Sindacato dei Pensionati ha voluto omaggiare tutte le donne dell'Ente.

Un **momento di convivialità, accompagnato anche da una generosa fetta della tipica "torta mimosa"**, a coronare una giornata davvero gioiosa e speciale. **Un ringraziamento va alle cuoche**, per questa golosa e gradita sorpresa, e **allo Spi per il gradito regalo e la gentilezza di questo bel gesto** che serve anche a ricordare che.. l'8 marzo è tutti i giorni!



## Sbarco su Instagram

**DOPO LA PAGINA FACEBOOK, ECCO IL NUOVO PROFILO SOCIAL**

In molti lo stavano aspettando... e alla fine è arrivato: **da metà marzo anche il Bon Bozzolla è sbarcato su Instagram** con il profilo ufficiale dell'Istituto, che conta già svariati post in poche settimane. Questo social, usato dai giovanissimi fino ai quarantenni, ma non solo, è quindi un **nuovo, colorato e allegro canale dove poter seguire le attività, i laboratori e le uscite** che quotidianamente coinvolgono gli Ospiti.

Un'altra pagina da scorrere, insieme a quella **Facebook, che sfiora ormai i 1.500 followers**, in particolare familiari e amici che anche attraverso i social riescono a **sentirsi più vicini ai propri cari. Anche perché i nonni si divertono proprio a veder pubblicate le loro foto e i loro video**, sapendo di essere seguitissimi, così come si diletano a leggere i tanti commenti che si susseguono sotto ogni post. Sotto quindi con i "segui" e i "mi piace" anche al **nuovissimo profilo Instagram "Istituto Bon Bozzolla"** e buon divertimento!

# Appuntamenti di APRILE 2024

**03 MERCOLEDÌ**

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

**04 GIOVEDÌ**

**FESTA DEI COMPLEANNI**  
ORE 09:30 - NUCLEO MONET / ORE 15:30 - NUCLEO BOTERO

**16 MARTEDÌ**

**LETTURE ANIMATE**  
ORE 16:00

**23 MARTEDÌ**

**ENAIIP - BEAUTY & CUDDLES**  
ORE 09:30

**25 GIOVEDÌ**

**USCITA AL BOSCO INCANTATO**  
ORE 09:30 - CISON DI VALMARINO

## Rubrica Masterchef BB

### MINI PASQUALINE

Una sfiziosa versione riarrangiata del noto piatto pasquale. Ecco le **mini Pasqualine** per la ricetta **Masterchef BB di aprile**.

**Ingredienti:** 1 o 2 rotoli di pasta sfoglia rettangolare, 175 gr. spinaci surgelati, 125 gr. ricotta, 8 uova di quaglia, 1/4 di cipolla, parmigiano reggiano grattugiato, sale fino, pepe, olio extravergine d'oliva.

**Preparazione:** bollire le uova, per poi pelarle, e nel frattempo rosolare la cipolla tritata in padella con un filo d'olio. Aggiungere gli spinaci, coprire e cuocere salando e pepando a metà cottura, poi sul finire versare un po' di latte e terminare senza coperchio a fiamma viva. In una ciotola amalgamare gli spinaci ben strizzati, la ricotta e il parmigiano. Per la base e la copertura, ricavare con un coppapasta o un bicchiere 12 dischi di pasta sfoglia. La metà andrà tirata un po' sui lembi per creare il bordo, punzecchiata sul fondo con una



forchetta e farcita con un po' di ripieno e un uovo al centro. Completare ogni mini Pasqualina con della crema di spinaci e ricotta e richiudere con gli altri dischi di sfoglia. Sigillare bene i bordi, segnandoli con la forchetta, spennellare con un mix di latte e uova sbattute e infornare a 200° per circa 30 minuti.

**Il consiglio degli Ospiti:** servite calde o tiepide, possono essere utilizzate come stuzzichino di aperitivo. **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