



BB News

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

Stimolare emozioni e ricordi

AVVENTURA IN FATTORIA TRA PIANTE E ANIMALI

All'aria aperta, nella natura, circondati da piante e animali. **L'uscita in fattoria**, per salutare l'arrivo dell'estate, è sempre un'esperienza bellissima per gli Ospiti, tanto che **si ripete con rinnovato entusiasmo**. Una gita fuoriporta per riscoprire il piacere di stare nel verde, a contatto con l'ambiente. In una bella giornata di sole e con temperature piacevoli, **l'operatrice Moira ha accolto i nonni nella sua bellissima casa**, a Farra di Soligo. Una **piccola fattoria domestica**, un luogo immerso nella natura con alberi rigogliosi, tanto verde e numerosi animali. Il suo **giardino popolato** di caprette, conigli, pavoni, anatre, porcellini d'India, oltre a un simpatico cagnolino e tanti micetti, ha regalato a tutti un pomeriggio indimenticabile. **Raccogliere le uova nel pollaio**, accompagnati da Moira e dalla sua famiglia, **passeggiare tra le "gombine" dell'orto domestico**, entrando in contatto con i frutti che la terra può offrire, **coccolare gli animali e dargli da mangiare**. Un'uscita divertente e molto **stimolante anche sotto il profilo cognitivo**.



Stare a contatto con gli animali, vederli da vicino, **fa infatti riemergere il vivo ricordo di un tempo**, quando la vita in campagna era parte della quotidianità. La memoria dei pomeriggi in cortile, delle incursioni dei bambini nel pollaio, che una volta avevano quasi tutte le famiglie, dell'orto, delle piante aromatiche e degli alberi da frutto, presenti un tempo a fianco di tutte le case. **Stimolare i ricordi per rivivere le emozioni legate a questi gesti e a questi luoghi: un elemento importante nel progetto di assistenza del Bon Bozzolla**, che contribuisce al benessere dei nonni. Dopo la visita alla fattoria, sotto un bel portico, **gli Ospiti si sono così lanciati nel racconto delle loro esperienze di vita** di un tempo, chiacchierando animatamente, sorseggiando un buon succo e gustandosi qualche genuina prelibatezza. **Grazie a Moira e alla sua famiglia e... arrivederci a presto!**

Santa Messa in Cappella

**UN MOMENTO DI INCONTRO,
SPRITUALITÀ E PREGHIERA**

Ogni settimana, anche durante l'estate, nella Cappella dell'Istituto si celebra la **Santa Messa**, aperta a tutti i familiari e alla comunità. Un momento di raccoglimento e spiritualità molto sentito, e un'occasione d'incontro tra gli Ospiti e i fedeli del territorio, a cui l'Ente tiene particolarmente. Grazie alla **disponibilità di Don Francesco**, la celebrazione è diventata un **appuntamento ormai consolidato e sempre partecipato**, a cui contribuiscono anche i **volontari e le volontarie dell'Associazione San Vincenzo De Paoli - Consiglio Centrale di Vittorio Veneto ODV**, che **accompagnano gli Ospiti anche in queste occasioni**, oltre a condividere canzoni e cori, partite a carte e tombolate, passeggiate all'aperto e lunghe chiacchierate.



Buon compleanno!

I COMPLEANNI DEL MESE

ROSA P.

LUCIA C.

ROSA D.B.

MARIANO L.

VITTORIO G.

GIUDITTA L.

DANILLO T.

ALDO S.



Celebrazione Santa Messa

**OGNI LUNEDÌ ALLE ORE 16:00
CAPPELLA BON BOZZOLLA**

Si ricorda a familiari e agli amici degli Ospiti che la celebrazione della Santa Messa nella Cappella del Bon Bozzolla è aperta a tutti!



Benvenuta estate, con i fiori del laboratorio creativo dei nonni del BB!



Provate a batterci!

UN GIUGNO DI SPORT, PER DIVERTIRSI E STAR BENE

Giugno è davvero il mese dello sport... per tutti! Volley, basket, calcio: mentre le competizioni internazionali scandiscono le serate degli italiani, nonostante l'amara uscita dall'Europeo di Germania, **al Bon Bozzolla c'è molto da festeggiare, per gli Ospiti ma non solo.** Sulla scia del torneo di pallavolo di maggio, **la squadra composta dal personale del BB si è ripetuta nell'impresa e ha portato a casa la medaglia d'oro anche nel torneo di calciotto misto** ideato da Casa amica-Fondazione "Maria Rossi" ONLUS di Fregona... per la seconda volta. Una giornata di "competizione" tra i Centri di Servizio del territorio, di divertimento e condivisione, conclusa con un terzo tempo memorabile e grandi premiazioni.



E che dire delle giornate di sport dedicate agli Ospiti? I nonni del Bon Bozzolla sono stati impegnati in **due trasferte consecutive**, prima a Pieve di Soligo, con Fondazione Santa Augusta di Conegliano, per le **"Olimpiadi della Terza Età"** organizzate da Fondazione "Casa per Anziani" Onlus, poi a Fregona per i **"Giochi senza Barriere"** di Fondazione "Maria Rossi" Onlus, insieme a Casa Villa Bianca Tarzo. Tiro al canestro, lancio del cerchio e pallavolo con il palloncino. Poi bowling, percorsi a ostacoli e tiro al bersaglio. Queste sono solo alcune delle **discipline in cui gli Ospiti si sono destreggiati**, gareggiando al fotofinish con gli altri partecipanti e guadagnando medaglie e attestati di merito. Tanto divertimento, molte risate e chiacchiere con vecchi e nuovi amici. **Conquistare una medaglia con le proprie abilità è sempre bellissimo!**



Appuntamenti di LUGLIO 2024

OGNI LUNEDÌ

CELEBRAZIONE SANTA MESSA APERTA A TUTTI
ORE 16:00 - CAPPELLA

03 MERCOLEDÌ

IL BELLO DELLA MUSICA
ORE 15:30 - NUCLEO BOTERO

09 MARTEDÌ

9° ICE CREAM PARTY E FESTA DEI COMPLEANNI
ORE 15:30 - GIARDINO ESTERNO

11-18-25 GIOVEDÌ

LABORATORI INSIEME AI CENTRI ESTIVI DI SOLIGO
ORE 15:30 - SALONE

Rubrica Masterchef BB

CREMA FREDDA CETRIOLI E PATATE

Finalmente l'estate e i primi caldi! Per la ricetta del mese di **Masterchef BB** vi proponiamo un bel primo piatto, da servire sia a pranzo che a cena. Economica, rinfrescante, equilibrata e leggera, perfetta per il periodo estivo: ecco a voi **la crema fredda di cetrioli e patate**.

Ingredienti: 250 gr. cetrioli, 250 gr. patate, 1 cipolla, 500 ml brodo, 50 gr. panna, mentuccia, olio, sale, pepe q.b. e crostini/fette di pane.

Preparazione: dopo aver lavato e tagliato a pezzetti le verdure, scaldare in un tegame tre cucchiari d'olio e appassire la cipolla tritata. Aggiungere cetrioli e patate, con alcune foglie di mentuccia, e regolare sale e pepe. Unire il brodo caldo e cuocere per un quarto d'ora circa. Dopo aver passato tutto nel frullatore, riducendo il composto a una crema, aggiungere la panna e amalgamare sul fuoco per cinque minuti. Lasciare intiepidire e poi riposare in frigorifero per alcune ore, prima di servire.



Curiosità: frutta e verdure estive sono un'ottima fonte d'approvvigionamento di acqua e il re della classifica di questi alimenti è proprio il centriolo, composto per ben il 96,5% del suo peso da acqua... e batte persino l'anguria, di cui è stretto parente.

Consigli degli Ospiti: decorate la crema con altre foglioline di mentuccia e servite con dei crostini o delle fette di pane tostato e un filo d'olio a crudo... perchè va bene star leggeri, ma un tocco di sfiziosa croccantezza non fa mai male. **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