



BB News

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

L'incontro tra generazioni

UN'ESTATE CON I RAGAZZI DEI CENTRI ESTIVI DI SOLIGO

Un'estate indimenticabile, ricca di piacevoli incontri per gli Ospiti! A fare compagnia ai nonni sono stati questa volta i giovanissimi amici dei **Centri Estivi di Soligo**, che a luglio si sono "trasferiti" per ben tre giovedì di fila nel giardino del Bon Bozzolla. Animati da tanta voglia di fare, i ragazzi hanno trasmesso tutto il loro entusiasmo e la loro creatività agli Ospiti, che come sempre non si sono fatti pregare. Pomeriggi pieni di colore e vivacità, grazie anche all'**allestimento delle aiuole**, con tanti piccoli sassi colorati in diretta e posizionati a petalo per comporre dei bellissimi fiori. Un **ornamento favoloso e un'occasione per guardare il mondo ognuno con altri occhi**, quelli esperti dei nonni e quelli sognanti dei più piccoli, chiacchierando di passioni e passatempi. **E non è finita qui: musica, canti e danze** hanno scandito ogni appuntamento dell'allegria combriccola multi-età, con tanto di girotondi finali, cori e battiti di mani, emblema della spensieratezza che sempre accompagna queste attività.



Un grazie di cuore a questi giovani - che insieme **ai loro animatori**, ogni anno tornano volentieri al Bon Bozzolla - **agli Ospiti** - che si lasciano sempre coinvolgere in lunghe chiacchierate, cariche di ricordi e di esperienze da condividere -, **ai volontari e a tutto il personale del BB** senza i quali non sarebbe possibile organizzare e gestire queste splendide giornate. **Appuntamento dunque alla prossima estate**, perchè come scrisse Charles Dickens, famosissimo per "Le avventure di Oliver Twist" e tra i più importanti romanzieri di tutti i tempi, *"l'allegria e la contentezza abbelliscono in gran misura, e sono dei famosi conservanti dello sguardo giovanile"*. Quanta verità in queste righe, basta guardare i nonni del BB!

Buona pensione!

**LA STORICA EDUCATRICE
ELENA VA IN PENSIONE**

Dopo ben 22 anni di onorato servizio al Bon Bozzolla, per la nostra educatrice Elena è arrivato il momento della meritatissima pensione. Lavorando sempre con grande professionalità, diligenza e umanità, con il suo impegno e la sua grande capacità organizzativa, è riuscita a preparare tantissime attività e molte uscite, facendo vivere agli Ospiti tantissimi momenti di serenità e spensieratezza. A Elena, che ha visto il Bon Bozzolla crescere, evolversi e adeguarsi ai tempi che cambiano, e che ha contribuito in maniera positiva e concreta a questo processo, va il caloroso saluto di tutti gli Ospiti e dell'équipe. Sappiamo che passerà presto a trovarci: buona pensione Elena e grazie di tutto!



Buon compleanno!

I COMPLEANNI DEL MESE

TARCISIO S.

ROSA B.

ESIE M.

ANNA MARIA C.

RENZO M.

ALBERTO ROCCO S.

AUGUSTA B.

ANNA P.

EMILIA Z.

MIRELLA D.F.

SANTINA T.



La fresca estate by BB!

ANGURIA E GELATO NEL BOSCO INCANTATO

Gustare un buon gelato o una fresca fetta di anguria, immersi in un bel bosco incantato? Al Bon Bozzolla si può! Luglio, nel pieno di questa calda estate, ha regalato agli Ospiti tante colorate... e divertenti esperienze, a partire dalla creazione di un piccolo bosco domestico.

Una **composizione in cartone, realizzata durante il laboratorio manuale**, che ha visto i nonni alle prese con fogli variopinti, sagome in legno, forbici e colla. Un lavoro certosino, grazie al quale, passo dopo passo, il bosco incantato ha preso forma tra alberelli e coccinelle, capaci di risvegliare creatività e fantasia. **Un allestimento rinfrescante... quasi come un gelato!** Ed eccolo allora arrivare, l'appuntamento con la festa più golosa del BB, l'**Ice Cream Party**, giunto alla sua nona edizione!



Grazie al furgoncino di **Nicola, favoloso gelataio di Miane**, dal giardino al salone si è tenuta una degustazione *gourmet*, a colpi di coppette e votazioni: pur di assaggiare tutti i gusti c'è chi ha fatto anche il tris!

E non è andata tanto diversamente nemmeno all'**anguriata a casa dell'operatrice Manuela**, che ha accolto un piccolo gruppo di Ospiti, tutti di rosso vestiti per questa gita fuori porta a Fontigo. Dopo aver fatto mille domande su come l'avesse scelta, i nonni hanno testato la bontà del frutto... chè dire, era proprio dolce e gustoso, ottimo da mangiare in compagnia tra una chiacchiera e l'altra!

Grazie di cuore a "Manu", che nel suo giardino ha ospitato questa piccola trasferta, a Nicola, bravissimo e sempre gentile e sorridente, poi a Lella, al signor Andrea e alla ditta Nardi, per tutto il materiale del bosco incantato.



Appuntamenti di AGOSTO 2024

OGNI LUNEDÌ

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

06 MARTEDÌ

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

08 GIOVEDÌ

FESTA DEI COMPLEANNI
ORE 09:30 - NUCLEI VAN GOGH E GAUGUIN

20 MARTEDÌ

ANGURIATA DAY
ORE 15:30 - GIARDINO

Rubrica Masterchef BB

POMODORI RIPIENI

A cucinare con questo caldo non ci si pensa nemmeno! Ecco allora per voi la ricetta di **Masterchef BB**, rigorosamente senza fornelli: i **pomodori ripieni di tonno**. Un fresco piatto estivo, saporito e sfizioso grazie al collaudato abbinamento tra tonno, acciughe e capperi, qui alleggerito un ingrediente segreto.

Ingredienti: 4 pomodori rotondi di ugual grandezza, 200 gr. di tonno sott'olio, 4 acciughe sotto sale, un cucchiaino di capperi sotto sale, 1 cucchiaino abbondante di yogurt greco, il succo di 1/2 limone, un ciuffo di prezzemolo, erba cipollina, basilico, sale e pepe qb.

Preparazione: lavare i pomodori e tagliare la calotta. Svuotarli delicatamente e salare, poi capovolgerli e lasciarli a riposo una mezz'ora affinché perdano l'acqua di vegetazione. Nel frattempo, sgocciolare bene il tonno e metterlo in una ciotola insieme alle acciughe e ai capperi dissalati, aggiungere poi



yogurt greco, prezzemolo, erba cipollina e succo di limone. Frullare brevemente per ottenere una crema densa e omogenea, aggiungere un pizzico di sale e del pepe fresco di macina. Riempire i pomodori con il composto e decorare con foglie di basilico. Lasciar riposare almeno un'ora e poi servire.

Consigli degli Ospiti: come aperitivo, cena o per un pranzo veloce, questi pomodori ripieni non deludono mai... ma bisogna assolutamente accompagnarli con un fresco bianchetto! **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

Alessandra Presicce
Educatrice