



BB News

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

Il sogno prende forma

SABATO 21 SETTEMBRE ALLE 11:00 APPUNTAMENTO AL BON BOZZOLLA

In occasione della **Giornata Mondiale dell'Alzheimer**, celebrata in tutto il mondo fin dal 1994 per sensibilizzare l'opinione pubblica sul tema delle demenze, l'Istituto inaugura i **primi allestimenti del nucleo Monet, realizzati grazie alle donazioni fin qui raccolte** attraverso la campagna lanciata sul finire dello scorso anno. Un **primo traguardo che desideriamo condividere** con tutti i partner istituzionali, con i sostenitori che lo hanno reso possibile, con tutta la comunità di Farra di Soligo e **soprattutto con i familiari, gli Ospiti, i volontari e il personale**, perché siamo convinti che dal più piccolo contributo all'intervento più complesso, ogni tassello è, e sarà, un elemento necessario e di valore per il futuro del Bon Bozzolla. Obiettivo del **progetto, che oggi finalmente sta prendendo vita**, è creare un ambiente più confortevole e sereno per tutti gli Ospiti, anche quelli più fragili. Un luogo accogliente e protetto dove esprimersi in sicurezza e libertà, con il più alto grado di autonomia possibile, un luogo dove sentirsi a casa e tenere vivi i ricordi più unici e preziosi. Un **investimento importante**, difficilmente sostenibile per il solo Ente, che ha quindi deciso di avviare una **raccolta fondi** per sostenere l'acquisto di materiali e arredi ignifughi, lavabili e atossici, idonei ai bisogni delle persone con fragilità cognitive, per rendere la vita al Bon Bozzolla un'esperienza ancora più rassicurante, in un ambiente che favorisce inoltre le relazioni con le persone care. **Vi aspettiamo quindi sabato 21 settembre alle ore 11:00** per una breve cerimonia di "Inaugurazione dei nuovi spazi del progetto Monet... ricordami di me", cui seguirà un momento conviviale.



SABATO 21 SETTEMBRE 2024
ore 11:00
Istituto Bon Bozzolla



Ti racconto di me

UN NUOVO PROGETTO PER CONOSCERSI E VOLERSI BENE

Al via il nuovo progetto "Ti racconto di me" per conoscersi e scambiarsi racconti e ricordi. Nonni e nonne si siederanno attorno a un tavolo per sette incontri, per parlare di sé, della propria vita, delle proprie esperienze. Lo scambio di informazioni e le relazioni sono infatti un motore straordinario per tenere vive le emozioni e uno stimolo importante per una mente più fresca. Ma in questo progetto **non ci si limita alle parole, c'è spazio anche per la manualità.** Durante il primo appuntamento, muniti di tavola da disegno, pennarelli, matite e colori, gli Ospiti hanno decorato dei piccoli quadretti con delle cornici floreali, scrivendo poi i loro nomi e quelli dei familiari. Mettere i ricordi della propria vita in un disegno: anche questo serve a mantenerli vivi e vivaci oggi, come un tempo. Il progetto continua ora con nuovi incontri. **La partecipazione e l'entusiasmo sono stati davvero importanti:** gli Ospiti non vedono che l'ora arrivi il prossimo appuntamento per dare nuova vita ai più cari ricordi.



Buon compleanno!

I COMPLEANNI DEL MESE

NEDA LUCINA S.

LUIGINA D.S.

GIANNINA D.R.

MARIA CARMEN B.

GIUSEPPE P.

GIOVANNINA R.

GIOVANNA B.

CELESTINA D.

FLAVIO B.

BRUNA M.

LUIGI D.F.

IVANA P.

MARIO F.

GRAZIA B.

GEMMA P.

TECLA Z.

LUIGI D.

LIVIO S.

ANNA B.



A tutto divertimento!

**ANGURIATA E MUSICA,
IN BUONA COMPAGNIA**

Non esiste agosto senza anguria e gli Ospiti lo sanno molto bene! Ecco allora che, come da tradizione, al Bon Bozzolla è arrivata la classica **merenda a base di cocomero... e selfie**. Un appuntamento itinerante che, dal terrazzo ai nuclei, ha visto proprio tutti fare una bella scorpacciata di questo generoso frutto dalla polpa rossa e dolcissima.

Oltre a essere tra i cibi più amati dell'estate, l'anguria è ricca di acqua, vitamine e sali minerali, e ha qualità rinfrescanti, dissetanti e depurative: insomma, un valido alleato contro la disidratazione, la stanchezza e lo stress.



Un vero e proprio **toccasana per la salute del fisico**, grazie alle sue numerose proprietà benefiche, **e per l'umore**. Sarà infatti anche per le sue dimensioni e i ricordi delle grandi tavolate in famiglia, ma **l'anguria mangiata in insieme è sempre più buona**. Se poi la merenda è **accompagnata da qualche quiz e da un piacevole sottofondo**, con cori e danze popolari, il gioco è fatto!

E infatti anche durante la **fiesta dei compleanni del mese** la musica non può mai mancare... così come una bella fetta di dolce! Momenti allegri e vivaci, e per questo sempre molto attesi, in cui scambiarsi gli auguri e scartare qualche piccolo ma significativo regalo, perchè sentirsi coccolati, fa bene a ogni età **e mantiene giovane il cuore!**



Appuntamenti di SETTEMBRE 2024

11-18 MERCOLEDÌ

IL BELLO DELLA MUSICA
ORE 15:30 - SALONE

16 LUNEDÌ

FESTA DEI COMPLEANNI
ORE 10:00 - NUCLEO MONET

17 MARTEDÌ

FESTA DEI COMPLEANNI
ORE 10:00 - NUCLEI VAN GOGH E GAUGUIN | ORE 15:30 - NUCLEO BOTERO

21 SABATO

INAUGURAZIONE NUOVI SPAZI PROGETTO MONET
ORE 11:00 - NUCLEO MONET
100° COMPLEANNO SIGNORA GRAZIA
ORE 15:30 - SALONE

Rubrica Masterchef BB

**CIAMBELLA BICOLORE
ZUCCA E CIOCCOLATO**

Per una coccola a colazione o merenda, ecco a voi la ricetta di settembre **Masterchef BB: la ciambella bicolore zucca e cioccolato**. Un dolce semplice e goloso, frutto di uno dei più classici abbinamenti arricchito dalla dolcezza della zucca, un ortaggio autunnale che, visto il mix tra piogge e caldo elevato, quest'anno è già pronto per essere consumato.

Gli ingredienti: 850 gr. di zucca pulita, 3 uova, 160 gr. di zucchero semolato, mezza bacca di vaniglia, 90 ml di olio di semi, 1 bicchierino di rum, 300 gr. di farina 00, una bustina di lievito per dolci, 25 gr. di cacao amaro in polvere, zucchero a velo q.b.

La preparazione: cuocere al forno la zucca, lasciar raffreddare e frullare con un mixer. Montare le uova a temperatura ambiente con lo zucchero fino a ottenere un composto chiaro, gonfio e spumoso, poi unire i semi della bacca di vaniglia e l'olio a filo.



Aggiungere quindi la polpa di zucca, il liquore e, una volta ben amalgamati, la farina setacciata con il lievito. Imburrare e infarinare uno stampo da 26 cm e versarvi metà impasto, poi l'altra a cui andrà nel frattempo aggiunto e mescolato bene il cacao amaro. Cuocere a 170° per circa 45 minuti, verificando la cottura con uno stecchino di legno, sfornare e lasciar raffreddare completamente prima di rimuovere dallo stampo e servire.

I consigli degli Ospiti: spolverate con lo zucchero a velo, sarà ancora più golosa! **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 e Maddalena Zanon
Educatrici

PROGETTO EDITORIALE RADICI SRL