



BB News

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

Nasce il nuovo “Monet”

GRAZIE AI CONTRIBUTI DEL TERRITORIO E DELLE FAMIGLIE

Carta da parati verde come un giardino fiorito, tavoli e sedie comodi per una partita a carte, un piccolo salottino dove gustare un thé in compagnia. Sono solo alcune delle novità del Monet, il nucleo che ospita chi ha fragilità cognitive, realizzate grazie alle **donazioni raccolte a favore del progetto “Monet... ricordami di me”**. Lo scorso 21 settembre, all'inaugurazione hanno partecipato in tanti, familiari e autorità, per un momento di incontro e di condivisione, un'occasione per **ringraziare pubblicamente le persone e le realtà del territorio che finora hanno contribuito a trasformare in realtà il sogno del BB**. Grazie a Banca Prealpi San Biagio, Banca della Marca, Latteria Soligo, La Ediscavi srl, Eclisse, Cantina Colli del Soligo, Gruppo Euromobil, Sogno Veneto spa, Vanita Docce, Metalflex, Cubo Ceramica Srl. Grazie anche alle famiglie Stella e Ton e a tutti quei donatori che hanno preferito rimanere anonimi.

Il soggiorno del nucleo, l'area comune dove gli Ospiti trascorrono le giornate in compagnia, è ora uno spazio più accogliente e rassicurante. Ci sono una tisaneria con piastre riscaldanti e frigo, un caminetto elettrico, nuovi tavoli per le attività e le chiacchierate, delle poltrone per rilassarsi sorseggiando un infuso e sentirsi davvero a proprio agio. **L'intero allestimento è realizzato ad hoc con materiali ignifughi, lavabili, atossici e idonei per questo ambiente e per gli Ospiti che possono goderne e utilizzarlo in sicurezza**. Il primo passo dunque è stato fatto, ma la raccolta fondi continua per completare gli arredi e i rivestimenti di porte e pareti del nucleo e dell'ingresso, aumentando gli spazi di autonomia, il benessere degli Ospiti e così, anche dei familiari e degli amici che quotidianamente li vengono a trovare al BB. Una struttura all'avanguardia, accogliente e sempre più a forma di casa.



450 volte grazie dal BB!

**LO SPIEDO BENEFICO
DELL'ASSOCIAZIONE NOI CON CARLO**

Lo spiedo solidale organizzato dagli amici di "Noi con Carlo" è stato un successo. Grazie di cuore a tutti i partecipanti, in particolare ai volontari dell'associazione che hanno cucinato e preparato per il take-away ben 450 porzioni di succulento spiedo, e a tutte le persone che, acquistandone una generosa porzione, hanno così donato un contributo a sostegno di tutti i progetti del Bon Bozzolla. **Grazie per questo gesto** e per questa giornata straordinaria!



Buon compleanno!

I COMPLEANNI DEL MESE

RINO S.

ITALO D.B.

COSTANTINO S.

ANGELO D.Z.

ANGELO T.

ANNA MARIA F.

MARIA DEL ROSARIO R.

LUIGIA GRAZIELLA S.

GIACOMINO B.

RITA N.

RITA G.

DISMA T.

REDO Z.

UGO G.



BB DAY

domenica 27 ottobre 2024 - salone al piano terra - festeggiamo insieme

ore 11:00

Santa Messa

ore 12:30

Pranzo di comunità
con S.E. Mons. Pizziolo

ore 14:00

Intrattenimento musicale



Ogni Ospite può invitare al pranzo

2 familiari. Prenotazione obbligatoria

entro lunedì 21 ottobre al 366 8154830

o via mail a coordinatore@bonbozzolla.it.

Le offerte raccolte andranno a favore

del progetto "Monet... ricordami di me".

Quanti compleanni!

I 100 ANNI DI TITINA E LA TRADIZIONALE FESTA!

Che tempra e che energia! **La signora Grazia ha tagliato il traguardo dei 100 anni**, una gioia per tutti al Bon Bozzolla, dove è stata organizzata una festa coloratissima, con una dolcissima torta bianca e rosa, a celebrare il secolo di vita assieme ai familiari, ai nipoti, agli amici e agli altri Ospiti.

Nonna Titina, come la chiamano tutti dal diminutivo del suo secondo nome, Agata, nata a Nardò, in Salento, negli anni Sessanta si è trasferita a Vittorio Veneto con il marito Salvatore. Qui si è dedicata interamente alla famiglia, continuando a coltivare la sua **passione per il ricamo**, arte in cui ha saputo esprimere la sua creatività e maestria, realizzando opere di grande pregio.



Titina, che da qualche anno vive al BB, è davvero un esempio, una forza della natura, una donna instancabile, tenace e di buon cuore. **Il sorriso non le manca mai**, ricordando a chi le sta vicino di gioire sempre delle piccole cose e illuminando le giornate come un raggio di sole.

E Titina non è l'unica ad aver spento le candeline a settembre: **altri 18, infatti, i compleanni festeggiati come sempre in allegria** e un pizzico di sana follia: durante il tradizionale appuntamento del mese, infatti, più di qualcuno si è lanciato nelle danze, assieme agli operatori, prima di concedersi una buona fetta di dolce. Una celebrazione di vita e di entusiasmo eccezionali!



Appuntamenti di OTTOBRE 2024

| | |
|---------------------|---|
| 03 GIOVEDÌ | PIZZA PARTY ORE 18:00 - SALONE PIANO TERRA |
| 06 DOMENICA | PRANZO FESTA DEI NONNI ORE 12:00 - PRO LOCO DI SOLIGO |
| 08 MARTEDÌ | FESTA DEI COMPLEANNI ORE 09:30 - NUCLEO MONET ORE 15:30 - NUCLEO BOTERO |
| 16 MERCOLEDÌ | RACCOLTA DELLE CASTAGNE ORE 15:30 - CIANO DEL MONTELLO |
| 24 GIOVEDÌ | BEAUTY & CUDDLES ORE 09:00 - SALONE PIANO TERRA |
| 27 DOMENICA | BB DAY ORE 11:00 - SALONE PIANO TERRA |

Rubrica Masterchef BB

BISCOTTI DI HALLOWEEN AROMATIZZATI E FARCITI

La ricetta di ottobre **Masterchef BB** è davvero divertente, anzi "da brividi": i **biscotti di Halloween**. Questi biscotti a forma di zucca, aromatizzati e farciti, sono un'idea perfetta per accompagnare e condividere anche con i più piccoli la festa più "paurosa" dell'anno.

Gli ingredienti: 300 gr. di farina 00, 150 gr. di burro freddo di frigo, 110 gr. di zucchero semolato, 1 uovo, 1 pizzico di lievito per dolci, cannella, noce moscata e chiodi di garofano in polvere, 1 pizzico di sale, Nutella o altra crema alle nocciole.

La preparazione: preparare la frolla, lavorando con la frusta a bassa velocità l'uovo con il sale, il burro a dadini e lo zucchero, poi aggiungere farina, lievito e spezie in quantità a piacere, fino a ottenere un impasto omogeneo. Avvolgerlo nella pellicola e farlo riposare in frigorifero per 30 minuti.



Stendere la frolla a 5mm con il mattarello e ritagliare i biscotti con uno stampino a forma di zucca, poi intagliarne metà con la punta di un coltellino per fare occhi, naso e bocca. Cuocere a 180° per 12-14 minuti o fino a doratura leggera. Una volta raffreddati completamente, farcire la base con un cucchiaino di Nutella e accoppiarla con la "faccina".
I consigli degli Ospiti: anche se esagerate con la crema, non preoccupatevi, l'effetto Halloween sarà ancora più riuscito! **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