



BB News

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

In 300 al BB Day 2024!

IL BON BOZZOLLA SPEGNE 32 CANDELINE

Un'occasione per **stare assieme e condividere una giornata di festa**: il compleanno del BB, da sempre molto atteso, quest'anno è andato **oltre ogni aspettativa, con 300 partecipanti tra Ospiti, familiari e dipendenti**. Dopo la **Santa Messa** celebrata da **don Francesco Salton**, il salone si è animato attorno alle tavole allestite di tutto punto per ospitare il gustoso **banchetto preparato dalle sapienti mani delle cuoche del BB**, a cui va un grande ringraziamento, e accompagnato dal buonissimo **spiedo degli amici dell'associazione "Noi con Carlo"**. Un pranzo con i fiocchi, condito con tante sane chiacchiere e risate! A servirlo ai tavoli un bel gruppo di **giovani dell'ENAIP di Conegliano**, divenuti ormai amici dei nonni, viste le numerose iniziative che condividono con l'Istituto. Emozionante, poi, la visita di **S.E. Monsignor Corrado Pizziolo**, Vescovo della Diocesi di Vittorio Veneto, accolto da un caloroso abbraccio, insieme al **Sindaco di Farra di Soligo, Mattia Perencin**, e al Consiglio di Amministrazione del BB guidato dalla **Presidente Isabella Paladin**.



Una giornata all'insegna del buonumore, grazie anche all'**accompagnamento musicale**, alle danze e al karaoke, proseguiti per tutto il pomeriggio. Un'occasione speciale per festeggiare il BB con i propri cari, perché è patrimonio di tutta la Comunità. Un modo per condividere il percorso dell'Ente, ricordando la strada fatta e gli **obiettivi futuri, condivisi dall'Amministrazione e dalla Direzione**, per **rendere il Bon Bozzolla una casa sempre più bella e accogliente, attenta ai bisogni**, non solo fisici, degli Ospiti e dei familiari. Una casa che cresce e si rinnova, **grazie all'impegno di tutti, anche a quello delle famiglie**, che con la loro presenza e il loro contributo per il pranzo, danno nuova linfa e supporto alle attività dell'Istituto. Buon compleanno BB e arrivederci all'anno prossimo!

Spiedo benefico

**L'ASSOCIAZIONE NOI CON CARLO
A SOSTEGNO DEL BB!**

L'annuncio era già stato lanciato, ma in occasione del BB Day è arrivata la conferma: grazie allo spiedo benefico organizzato dall'associazione "Noi con Carlo", il Bon Bozzolla ha ricevuto un assegno di ben **2.000 € a sostegno dei propri progetti sociali**, tra cui spicca il "Monet... ricordami di me". L'associazione, nata **per ricordare la figura di Carlo Dal Piva**, storico capogruppo degli Alpini solighesi scomparso prematuramente nel 2020, dalla sua fondazione a oggi si è resa protagonista di diverse iniziative solidali a favore della comunità di Soligo. **Grazie di cuore a tutti i volontari** per l'impegno e per il tempo prezioso dedicato a fare del bene **e a tutte le persone che**, ingolosite dall'opportunità di gustare un buon pranzo a Km0, **hanno prenotato una delle 450 porzioni di spiedo, rendendo possibile questa straordinaria donazione!**



Buon compleanno!

I COMPLEANNI DEL MESE

ADRIANO S.

GIUSEPPE D.M.

ADRIANA S.

MARIA AMELIA M.

GIOVANNA MARIA B.

GIOVANNA R.

PIETRO S.

ADRIANA T.

LINA D.N.

ROSA D.R.

ELISA Z.

CLARA B.

SARA P.



In gita sul Montello

PER PRATI A RACCOGLIERE FUNGHI E CASTAGNE

Immergersi a pieni polmoni nella natura, in una bella giornata dal sapore autunnale. Destinazione, i verdi prati a Crocetta del Montello, un piccolo angolo di paradiso a due passi da casa. Con il cestino sottobraccio, un gruppo di Ospiti del BB è dunque partito **in gita per raccogliere castagne e funghi**, in buona compagnia e all'aria aperta, con l'aiuto delle operatrici del Bon Bozzolla. Tra una chiacchiera e l'altra, **aguzzando la vista e odorando le tracce del bosco**, i nonni hanno guadagnato un **generoso bottino!** Poi, sulla via del rientro, felici per la bella scampagnata, immancabile anche una golosa **sosta al bar per un caffè...** e non solo. Perché trascorrere del tempo in natura ricarica la mente, distende il corpo e dona serenità, ma anche un buon dolcetto aiuta. Grazie di cuore a Marina, parrucchiera del BB, per aver messo a disposizione i suoi prati per questa gioiosa uscita.



Quante coccole per gli Ospiti!

SI RINNOVA IL PROGETTO CON L'ENAIP DI CONEGLIANO

È ripartito **"Beauty & Cuddles"**, il progetto che vede protagonisti, insieme ai nonni del BB, gli studenti e le studentesse dell'**ENAIP Veneto di Conegliano**, **impegnati a prendersi cura degli Ospiti**, regalando loro un sorriso e un momento di coccole e assoluto relax. Un taglio di capelli, una messa in piega e, per chi vuole, anche smalto e manicure. **Gesti semplici, professionali e allo stesso tempo affettuosi**, e dunque pregni di significato e autentiche emozioni, per un incontro tra generazioni in cui ognuno è libero e felice di raccontarsi. Prendersi cura di sé, e del proprio aspetto fisico, è un bel toccasana anche per lo spirito, meglio ancora se lo si fa divertendosi!



Appuntamenti di NOVEMBRE 2024

OGNI LUNEDÌ

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

05 MARTEDÌ

**FESTA DEI COMPLEANNI
CON IL CONCERTO DEL TRIO MONTELLO**
ORE 18:00 - SALONE PIANO TERRA

12 MARTEDÌ

CASTAGNATA CON LUCIANO
ORE 15:30 - SALONE PIANO TERRA

21 GIOVEDÌ

BEAUTY & CUDDLES
ORE 09:00 - SALONE PIANO TERRA

Rubrica Masterchef BB

INSALATA CROCCANTE AL POMPELMO

Per la ricetta di novembre **Masterchef BB** il nostro ricettario propone una composizione fresca e sfiziosa a base di radicchio, finocchio e ravanelli: l'**insalata croccante al pompelmo**. Ottima come antipasto o contorno, è un modo delizioso per consumare a crudo ortaggi e frutta di stagione, sfruttando così al meglio tutte le loro proprietà, come quelle antiossidanti e depurative.

Gli ingredienti: 2 cespi di radicchio rosso di Treviso tardivo, 1 finocchio, 6-7 ravanelli, 2 pompelmi rosa, 2 cucchiaini di semi misti (girasole, sesamo, lino), 3 cucchiaini di olio extravergine di oliva, 2 cucchiaini di miele o sciroppo d'agave, sale rosa, pepe a grani.

La preparazione: mondare e lavare le verdure. Tagliare a fettine sottili con una mandolina il finocchio e i ravanelli; asciugare bene il radicchio e tagliarlo a pezzetti. Nel frattempo, in una padella, tostare per un paio di minuti il mix di semi e poi tenerlo da parte.



Pelare i pompelmi al vivo, tagliando gli spicchi a tocchetti, e raccogliere il succo in una ciotola, filtrandolo. Aggiungere il sale, il pepe macinato al momento, l'olio e il miele, emulsionando bene il tutto. Mettere tutte le verdure in un'insalatiera, unire i tocchetti di pompelmo e condire con l'emulsione, mescolando con delicatezza. Cospargere l'insalata con i semi tostati e servire.

I consigli degli Ospiti: per rendere più appetitosa l'insalata, aggiungete qualche generosa scaglia "de formajo grana... che el fa sempre ben"! **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