



BBNEWS

NOTIZIE DAL BON BOZZOLLA

ANNO VI n.63
Maggio 2019



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

Carta dei servizi: nuova edizione

POSTI LETTO E SERVIZI DOMICILIARI

Publicata ad aprile e scaricabile dal sito www.bonbozzolla.it, la nuova edizione della Carta dei Servizi contiene tutte le informazioni utili per conoscere la struttura, le attività e, più in generale, il progetto assistenziale del Bon Bozzolla per la Comunità e le famiglie.

Attraverso un linguaggio semplice, ma allo stesso tempo preciso e dettagliato, l'Ente conferma così il proprio impegno nei confronti degli utenti, nel segno della trasparenza e della partecipazione.

Proprio per questo, oltre alle tante informazioni contenute, in chiusura trovano spazio anche gli standard di qualità a cui il Bon Bozzolla fa riferimento, nonché il modulo per formulare reclami e suggerimenti.

Anticipata nella Carta dei Servizi e fortemente voluta dalla Direzione, l'autorizzazione per due nuovi posti letto per persone non autosufficienti è ufficiale: da quest'anno, infatti, la capacità ricettiva dell'Istituto passa a 120 posti letto, cui si sommano ai 20 di Casa Cardani per anziani autonomi.

Un risultato importante per il Bon Bozzolla che già guarda al futuro con l'avvio dei



lavori di ristrutturazione e ampliamento che doteranno il territorio di una struttura all'avanguardia, capace di rispondere ai bisogni emergenti di anziani e famiglie.

Uno sguardo, infine, anche allo sviluppo dell'assistenza domiciliare, gestita in convenzione con il Comune di Farra di Soligo, e alla consegna dei pasti a domicilio, a cui dallo scorso settembre si è aggiunto anche il servizio di trasporto.

Un'opportunità che già nel corso del primo anno ha segnato risultati positivi e incoraggianti.

La Pasqua trascorsa insieme

MOMENTI DI PREGHIERA E DI FESTA

Quello pasquale al Bon Bozzolla è un periodo molto sentito e partecipato dagli Ospiti. Anche quest'anno, durante la Quaresima, i volontari dell'Associazione San Vincenzo de' Paoli hanno organizzato la **Via Crucis**



e le catechiste di Soligo e i loro ragazzi, accompagnati anche da alcuni genitori, hanno condotto la preghiera attraverso le 14 stazioni che ripercorrono la Passione. I più piccoli si sono alternati nel sostenere la croce e nel recitare le letture, condividendo insieme ai nonni un intenso momento di raccoglimento e di comunità.



Buon compleanno!

Giannino D. B.

Graziella N.

Clotilde S.

Antonio P.

Riccardo D. T.

Policarpo C.

Giuseppe B.

Mirella D.

Linda B.

Italo M.

Ida Z.



Durante la festa dei compleanni, poi, sempre in occasione della Pasqua, si è svolta anche la **tradizionale tombolata**.

Ripetendo a gran voce il classico "*missia, missia*", Ospiti, familiari, volontari e operatori hanno trascorso il pomeriggio nell'attesa di veder chiamato il proprio numero vincente e nessuno è andato via a mani vuote!

Come nelle migliori occasioni, la giornata si è conclusa con il ricco buffet sapientemente preparato dalle cuoche del Bon Bozzolla, che con i loro manicaretti, dolci e salati, hanno saputo accontentare tutti i palati.

I proverbi popolari ...de na 'olta

UN SALTO NEL PASSATO

È possibile tornare indietro nel tempo per qualche ora? Certo! Durante la sua ultima visita, il professor Enrico Dall'Anese ha fatto fare agli Ospiti un bel salto nel passato attraverso gli allegri "proverbi de na 'olta". Oltre ai classici e amati detti sulla primavera - come *San Isèpo, via la mònega dal lèto*, ovvero San Giuseppe, via lo scaldino dal letto - grande curiosità ha suscitato la leggenda popolare locale de "*La màre de San Piero*".



La storia narra che la madre del Santo, abituale bestemmiatrice, venne per questo condannata all'Inferno, da cui le è concesso uscire solo il 29 giugno, quando cade l'onomastico del figlio. Nei sette giorni antecedenti e nei sette successivi, il tempo del suo viaggio verso il Paradiso, le porte dell'Inferno restano aperte lasciando uscire il baccano del diavolo e il putiferio dei dannati, tanto che sulla terra si scatena la *bìssa sbòda*, un turbinio di vento, tuoni e temporali.

Divertiti da questa storia e con una fenomenale prontezza nel completare i detti, gli Ospiti si sono lasciati trasportare dai ricordi e hanno concluso il pomeriggio condividendo simpatici aneddoti di gioventù, quando gli scherzetti innocenti erano il più grande divertimento!



A teatro, una serata speciale

ALLA SCOPERTA DEL SETTECENTO

Seconda entusiasmante uscita al Teatro Carenì di Pieve di Soligo! A inizio aprile alcune Ospiti di Casa Cardani e del Bon Bozzolla hanno assistito allo spettacolo "*La Cameriera Brillante*", opera in prosa che Carlo Goldoni scrisse nel 1753.



Il mercante Pantalone e le sue due figlie hanno strappato sorrisi a tutti i presenti, ma la protagonista indiscussa della scena è stata Argentina, l'astuta cameriera. Gli intrighi amorosi e le arguzie premeditate si sono meritati un rumoroso applauso finale e, tra una risata e l'altra, hanno tenuto banco nei discorsi divertiti delle Ospiti per tutta la serata!

Rubrica

Masterchef BB

RISOTTO AGLI ASPARAGI

Finalmente sta arrivando la bella stagione e per l'occasione Masterchef BB presenta un primo piatto tutto primaverile: il **risotto agli asparagi**. Semplice e dal sapore raffinato, l'abbinamento è perfetto per esaltare il gusto selvatico di questo ortaggio dalle proprietà depurative, la cui prima apparizione risale al 2000 a.C. in Mesopotamia. A conferirgli particolare valore furono però i Romani, che lo dedicarono a Venere, dea dell'amore e della bellezza.

Gli **ingredienti**: 320 gr. di riso carnaroli, 800 gr. di asparagi da pulire, olio extravergine di oliva, scalogno, sale fino, brodo vegetale, pepe nero e burro.

Il **procedimento**: affettare finemente lo scalogno e soffriggerlo con un po' d'olio. Aggiungere il riso e tostarlo, poi continuare la cottura aggiungendo man mano il brodo caldo. Pulire gli asparagi e tagliarli a



rondelle sottili, scottarli a fiamma vivace con sale e pepe. Aggiungere gli asparagi al riso e portare il tutto a cottura. A fuoco spento aggiungere il burro per mantecare. I **consigli degli Ospiti**: per un abbinamento delizioso, accompagnate il risotto con un buon vino bianco fermo. Che poi scegliate l'asparago bianco, più delicato, o quello verde, più deciso, il successo è comunque assicurato. **Buon appetito!**

APPUNTAMENTI MAGGIO 2019

MARTEDÌ 7

ORE 15.30 – SALONE PRIMO PIANO
Festa dei compleanni

LUNEDÌ 13

ORE 09.00/11.00 – SALONE PRIMO PIANO
Progetto "Aria di casa mia": attività di giardinaggio

GIOVEDÌ 30

ORE 14.00/17.30 – CONEGLIANO
Progetto "Il bello della mente": visita alla mostra "I Ciardi. Paesaggi e giardini"

Via San Gallo, 25 - Farra di Soligo
Tel. 0438 841311

Email info@bonbozzolla.it

FACEBOOK Istituto Bon Bozzolla

SITO WEB www.bonbozzolla.it

ORARI Uffici Amministrativi

dal Lunedì al Venerdì 09.00 - 12.00
pomeriggio su appuntamento

Eddi Frezza,
Segretario-Direttore

Martina Della Giustina,
Psicologa

Elena Zanchetta,
Educatrice