



ANNI <
VER >
SARIO

BBNEWS
NOTIZIE DAL BON BOZZOLLA

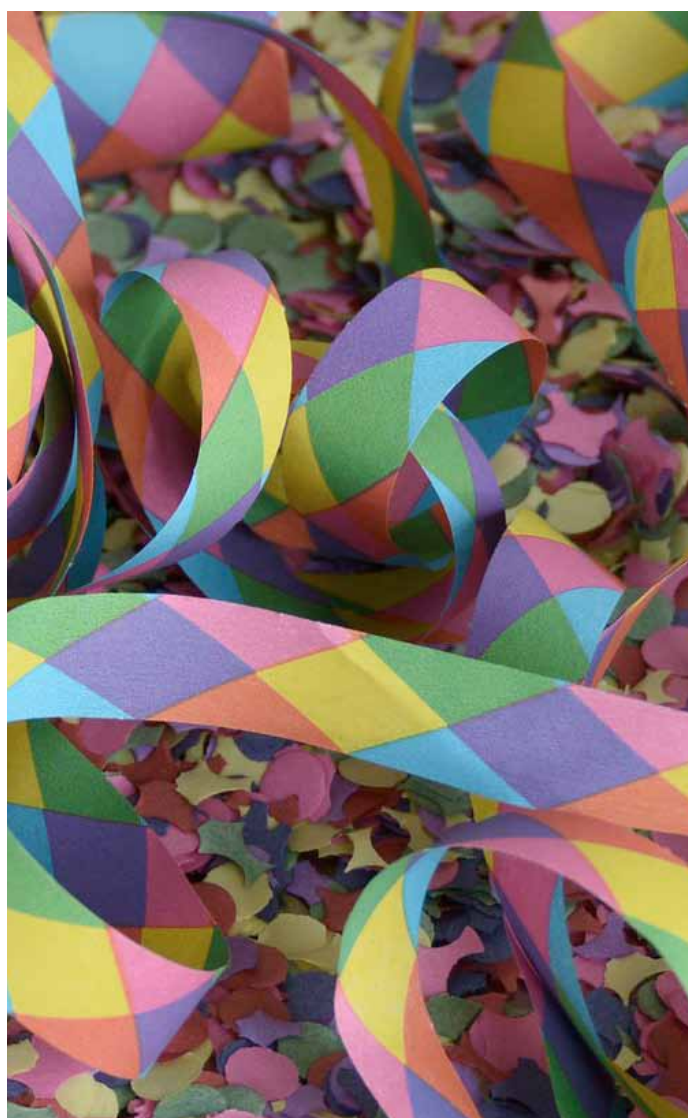
ANNO V n.48
Febbraio 2018

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

Carnevale, che allegria!

FESTA PER GRANDI E PICCINI

Anche quest'anno al Bon Bozzolla per il Carnevale ci saranno grandi festeggiamenti! L'8 febbraio, giorno in cui cade il Giovedì grasso, gli Ospiti aspettano gli oltre cento bambini della Scuola dell'Infanzia di Soligo, che parteciperanno con la loro allegra e colorata presenza alla festa di Carnevale e dei compleanni del mese. Una bella occasione per condividere questa ricorrenza molto amata non solo dai piccoli, ma anche dai grandi di ogni età, per l'atmosfera di gioia e spensieratezza che porta con sé. Gli ultimi e festosi giorni di Carnevale, infatti, nei paesi di tradizione cattolica precedono l'inizio della Quaresima, dedicata invece alla preghiera e al riavvicinamento agli aspetti più sacri della vita in previsione della Pasqua. Come da tradizione, tutti i bimbi, pronti a scatenarsi in canti, balli e allegre poesie, saranno mascherati: fatine, principesse, cow boy, supereroi e tante altre mascherine coloreranno di sorrisi e felicità il salone dell'Istituto e renderanno i compleanni ancora più speciali! Saranno proprio i bambini a consegnare i regali ai nonni, ma non è finita qui, perché anche gli Ospiti hanno preparato dei simpatici



pensierini durante il laboratorio manuale del lunedì. E se l'allegria la farà da padrona, anche l'offerta culinaria saprà prendere per la gola grandi e piccini: con patatine fritte, crostoli e frittelle, le super cuoche del Bon Bozzolla riusciranno sicuramente ad accontentare tutti.

Bon Bozzolla University

CIMA DA CONEGLIANO

Secondo appuntamento con Bon Bozzolla University, il nuovo progetto del servizio socio-educativo sul mondo dell'Arte. Dopo gli incontri di gennaio dedicati al Canova, a febbraio sarà la volta di Cima da Conegliano, la cui figura verrà approfondita nei pomeriggi di giovedì 15 e 22, rispettivamente nel salone del primo e del secondo piano. Gli Ospiti avranno modo di conoscere la vita e le opere di questo straordinario pittore nato a Conegliano a metà del '400. Esponente della scuola veneta del XV secolo tra i più attivi nell'entroterra della Serenissima, Giovanni Battista Cima si cimentò soprattutto nelle rappresentazioni sacre, tra cui spiccano le celebri e maestose pale d'altare che ancora oggi si possono ammirare in diverse chiese veneziane. Il pittore raggiunse il suo apice poetico nella raffigurazione dei paesaggi, resi con tale maestria da influenzare in maniera indelebile gli artisti veneti del secolo successivo.



Buon compleanno!

Adalisa P.

Vittorio D. S.

Maria Vanda D. C.

Saverio D. R.

Anna Maria S.

Tarsilia B.

Maria B.

Elda D.



Avvicendamento al Sociale

GRAZIE LAURA, ARRIVA SIMONA

A gennaio l'Assistente Sociale Laura Tomasella ha concluso il suo servizio al Bon Bozzolla. Nel ringraziarla per il prezioso lavoro, svolto con dedizione e professionalità, la Direzione, i colleghi e tutti gli Ospiti la salutano con affetto, augurandole di raggiungere tanti nuovi traguardi e accolgono con un caloroso benvenuto la dott.ssa Simona Fadel, che ricoprirà con sicuro impegno questo importante ruolo all'interno dell'équipe del Bon Bozzolla. L'Assistente Sociale, infatti, è impegnata a supportare e a mantenere le relazioni con gli Ospiti e i loro familiari, aiutandoli ad esempio nella gestione di diverse pratiche, tra cui l'eventuale nomina dell'Amministratore di Sostegno.

Gli Ospiti raccontano

DETTI E PROVERBI VENETI

I nonni, si sa, con i loro racconti, i loro modi di dire e la profonda conoscenza dei proverbi della tradizione veneta, sono una fonte di saggezza infinita. Lo scandire dei giorni e dei mesi sul calendario è allora un'ottima occasione per allenare la memoria e raccontarsi tanti divertenti aneddoti. Parlando di febbraio, gli Ospiti narrano che il mese inizia subito dopo i temuti "giorni della merla" quando "el fredo sberla". Gli ultimi tre giorni di gennaio, infatti, sono considerati i più freddi di tutto l'anno: secondo la leggenda, i merli un tempo bianchi sono diventati neri proprio perchè costretti a rifugiarsi nei camini delle case per ripararsi dal gelo di quei giorni. Ma anche "febbraio, febraieto, corto e maledeto" non è certo da meno in quanto a rigide temperature!



E venerdì 2, infatti, cade la festa della Candelora, nome popolare che ricorda la presentazione di Gesù al tempio, celebrata con la benedizione delle candele da offrire alla Madonna. Per questa ricorrenza i nonni recitano un antico detto veneto: "A la Madona de la Candelora de l'inverno semo fora, ma se la vien co la piova e col vento de l'inverno semo dentro".



Se si pensa che un tempo l'agricoltura e l'allevamento erano i lavori più diffusi e le principali fonti di sostentamento per moltissime famiglie del territorio, non è difficile capire che "prevedere" il tempo e l'evolversi delle stagioni era di vitale importanza. Per finire la panoramica sulla tradizione, che spiega come molte feste e gesti abbiano un significato antico, non poteva mancare San Biagio, protettore della gola: per questo subito dopo la Candelora, il 3 febbraio, si usa far benedire le caramelle o il pane in segno di protezione. E se delle caramelle si dice che "una tira l'altra", per gli Ospiti questo vale anche per i ricordi: ecco che a parlar di febbraio e del freddo, la mente corre felice a quando, da bambini, restavano incantati a guardare le abbondanti neviccate, per poi andare tutti a "slisoeare" giù per le rive e per le colline con slittini fatti in casa!



Rubrica Masterchef BB

FRITTELLE CON LE MELE

Le ricette che ogni venerdì mattina gli Ospiti preparano con tanta dedizione, seguiti da un'educatrice e da una volontaria, da questo numero saranno le protagoniste di una nuova rubrica. Un appuntamento fisso con le tradizioni della tavola, per stuzzicare la fantasia e la gola! Dal laboratorio di cucina, a febbraio arrivano i dolci tipici del Carnevale: le "frittoe" alle mele. Gli **ingredienti** per prepararle sono: farina, zucchero, uova, lievito, un pizzico di sale, buccia grattugiata di un limone, succo di un'arancia, mele a pezzetti, vino, rum, grappa, olio, olio per friggere. Ecco il **procedimento**: tagliare le mele a pezzetti e poi aggiungerle nella ciotola insieme a farina, zucchero, uova,



sale, olio, limone, arancia, aromi vari e lievito. Mescolare il tutto finché l'impasto sarà morbido. Con l'aiuto di due cucchiari, formare delle palline con l'impasto e lasciar friggere le frittelle finché assumeranno un colore marroncino. I **consigli degli Ospiti**: usare una pentola di rame o ferro per mantenere al meglio la temperatura dell'olio e grattugiare le mele anziché farle a pezzettini. Buon appetito!

Appuntamenti febbraio 2018

GIOVEDÌ 01

ORE 15:30 - SALONE PRIMO PIANO

Turisti per caso, la signora Maria presenta la Colombia

GIOVEDÌ 08

ORE 09:45 - SALONE PRIMO PIANO

Festa dei compleanni e di Carnevale, con i bambini della Scuola d'Infanzia di Soligo

VENERDÌ 09

ORE 15:00 E 15:30 - SALONE PRIMO E SECONDO PIANO

Animazione con gli Esploratori del Gruppo Scout FSE di Follina

GIOVEDÌ 15-22

ORE 15:30 - SALONE PRIMO E SECONDO PIANO

Bon Bozzolla University: "Cima da Conegliano"

VENERDÌ 23

ORE 15:00 - SALONE PRIMO PIANO

"L'emigrazione nel quartier del Piave", pomeriggio di musica, testimonianze e video in collaborazione con il gruppo Trevisani nel mondo

SEDE ISTITUTO

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 / 15.00 – 17.00

COMITATO
DI REDAZIONE

Eddi Frezza,

Segretario Direttore

Martina Della Giustina,

Psicologa

Claudia Martignago e Elena Zanchetta,

Educatrici