



# BBNEWS

NOTIZIE DAL BON BOZZOLLA

ANNO V n.55  
Settembre 2018



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

## Un ricco calendario di iniziative

### SUL TEMA DELLA DEMENZA

In tutto il mondo **settembre è dedicato alla malattia di Alzheimer**: un mese di iniziative che culminano il 21, giornata celebrativa istituita nel 1994 dall'Organizzazione Mondiale della Sanità (OMS) e Alzheimer's Disease International (ADI) **per sensibilizzare l'opinione pubblica** su questa patologia e la centralità dell'assistenza.

Un tema caro al Bon Bozzolla, quello delle demenze, che merita attenzione non solo per il numero di persone che ne sono affette, ma anche per i riflessi che ha sulle famiglie e la comunità. **In continuità con il lavoro intrapreso per le celebrazioni del suo 25° anniversario**, l'Ente si sta dunque impegnando a organizzare una **serie di appuntamenti** che, concentrati a ottobre, scandiranno il calendario fino al 5 novembre, data in cui si festeggia il compleanno dell'Istituto.

Ad anticipare le iniziative centrate sul decadimento cognitivo, il 27 settembre l'incontro di "Parliamone: i nostri cari nei Centri di Servizio", condotto dagli psicologi e dalla nuova assistente sociale, darà ampio spazio alla figura dell'Amministratore di sostegno, supporto che, tra gli altri, può



essere scelto anche in casi di persone affette da demenza.

A ottobre, **venerdì 12 il convegno "Invecchiare con gusto. Dalla prevenzione alla cura del decadimento cognitivo"**, rivolto ai professionisti dell'assistenza, **venerdì 19 lo spettacolo teatrale "Esserci o non esserci? Questo è il problema"** a cui è invitata tutta la comunità e **venerdì 26 il Caffè Alzheimer**, con letture d'autore sul tema della demenza, rivolto a tutti i familiari. Infine, **domenica 4 novembre**, per festeggiare un nuovo anno trascorso insieme, **il pranzo con tutti gli Ospiti, i familiari e i volontari, vi aspettiamo!**

# Festeggiando il Ferragosto

## CON L'ANGURIATA IN GIARDINO

Il **Ferragosto** è una festività antichissima che deve il suo nome al meritato riposo concesso dall'imperatore romano Augusto nel 18 a.C. ai contadini per farli riprendere dalle fatiche dei campi.

Inizialmente il Ferragosto cadeva il 1° agosto, ma la Chiesa lo spostò al 15 per farlo coincidere con le celebrazioni per l'Assunzione della Vergine Maria.



Per onorare questa ricorrenza e trascorrere un pomeriggio in allegria, il giorno successivo Ospiti, operatori, familiari e volontari si sono dati appuntamento in giardino, al fresco degli alberi.

Qui, assaporando gustose e dissetanti fette di anguria e di melone, re e regina delle caldi estati, i partecipanti hanno goduto con piacere della fisarmonica del signor Fabio, a cui va un affettuoso ringraziamento.



# Buon compleanno!

Maria Luigia S.

Anna B.

Benvenuto B.

Maria Carmen B.

Maria Luigia D. B.

Giovannina R.

Maria Loretta V.

Delfina F.

Bruna M.

Lino Z.

Giuditta Z.

Ester P.

Giusto P.

Guido B.

Luigi R.

Luigi S.



## Cambio al Sociale

Dopo un breve periodo di prezioso servizio, da settembre Simona Fadel lascia il proprio incarico a **Serena Petterle**, nuova Assistente Sociale del Bon Bozzolla, accolta da tutti con l'augurio di buon lavoro. A Simona vanno un sentito ringraziamento e un grande in bocca al lupo per la sua carriera futura.

# Emozioni e sorprese di fine estate

## AL MOLINETTO DELLA CRODA

Venerdì 24 agosto un gruppo di Ospiti si è recato a far merenda in uno degli angoli più suggestivi della Marca Trevigiana: il **Molinetto della Croda**, nella valle del fiume Lierza.

Una **visita molto emozionante** soprattutto per Dario, Irma e Wanda che, originari proprio di Refrontolo, hanno condiviso ricordi e aneddoti su questo posto magico, raccontando la storia dell'antico mulino.

L'edificio, come riporta un'incisione sull'intonaco, risale al 1242 e dal 1600 a oggi è stato dapprima utilizzato solo per la macinazione del mais, poi anche come abitazione delle famiglie dei mugnai.



Un pomeriggio magnifico e spensierato, trascorso tra chiacchiere, racconti, risate e le golosità preparate dalle sapienti mani delle cuoche del Bon Bozzolla, come sempre una garanzia! E dulcis in fundo... Dario, Irma e Wanda, accompagnata per l'occasione dal nipote che abita lì, hanno condiviso con gli altri Ospiti l'emozione di salutare un vecchio compaesano che non vedevano da 50 anni perché emigrato in Francia e tornato per qualche giorno di vacanza. Che gioia!

# Specialità... alla brace

## SUL COLLE DEL SAN GALLO

Il 29 agosto un bel gruppo di Ospiti, oltre una trentina, ha avuto la fortuna di gustare la **tradizionale e fantastica grigliata sulla panoramica cima del colle** che si erge proprio dietro il Bon Bozzolla e Casa Cardani, il **San Gallo!** Complice anche il bel tempo, la giornata è letteralmente volata tra ottimo cibo, canti popolari, ricordi di gioventù,



più e più mani di briscola e l'ascolto delle bellissime poesie decantate dalla signora Rita, che ha ricevuto applausi e complimenti per la sua incredibile memoria.

Un grazie di cuore all'organizzazione e alle cuoche, che anche questa volta si sono superate, ai volontari e a tutti quelli che hanno lavorato per la perfetta riuscita della gita. Una giornata davvero speciale che i partecipanti hanno definito una **meravigliosa evasione dalla routine di tutti i giorni** e un'esperienza senz'altro da ripetere... appuntamento allora al prossimo anno... con la 4<sup>a</sup> edizione!

# Rubrica Masterchef BB

## LE POLPETTINE DI TONNO E RICOTTA

Per settembre la **Rubrica Masterchef BB** passa dal dolce al salato e propone una ricetta tipica del territorio, rivisitata in chiave estiva: le **polpette di tonno e ricotta**. Gli **ingredienti**: 200 gr. di tonno sgocciolato, 150 gr. di ricotta, 1 uovo, 2 cucchiaini di formaggio grana, sale, prezzemolo, pangrattato e olio per friggere.

Il **procedimento**: in una ciotola sminuzzare il tonno e mescolarlo con la ricotta. Aggiungere l'uovo, un po' di pan grattato, il prezzemolo e un pizzico di sale. Con le mani, formare delle polpette e passarle nel pangrattato, poi friggerle in olio caldo.

I **consigli degli Ospiti**: gustose e ottime soprattutto se servite fredde e accompagnate da un fresco bianchetto!

La **storia**: a metà del '400 Mastro Martino



da Como, prima importante firma della cucina italiana, inserì tra i suoi manicaretti le polpette, il cui nome potrebbe provenire dal francese *paupière*, palpebra, o più semplicemente dal loro principale ingrediente, la polpa di vitello. Certo è che in breve tempo, nelle loro mille varianti, divennero uno dei piatti principe delle tavole italiane.

Dalle polpette con le melanzane o con il pesce spada, fino a quelle vegetariane con ceci e lenticchie, il bello è che proprio tutti le mangiano... e allora **buon appetito!**

## APPUNTAMENTI SETTEMBRE 2018

**GIOVEDÌ 06**

ORE 17:30 – TERRAZZO PRIMO PIANO  
**Pizza Party&Chef**

**MARTEDÌ 11**

ORE 15:30 – SALONE SECONDO PIANO  
**Festa dei compleanni**

**MARTEDÌ 18**

ORE 09.00 / 17.30 – ODERZO  
**Visita al centro di Oderzo (in caso di maltempo, 25/09)**

**GIOVEDÌ 27**

ORE 17.00 – SALONE PIANO TERRA  
**Parliamone: i nostri cari nei Centri di Servizio**

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

Email [info@bonbozzolla.it](mailto:info@bonbozzolla.it)

FACEBOOK Istituto Bon Bozzolla

SITO WEB [www.bonbozzolla.it](http://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