



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

Appuntamento con Anziani 2.0

ANZIANI, CURA E TECNOLOGIE

Dando seguito all'esperienza maturata durante le celebrazioni per il 25° anniversario dell'Ente, presidenza e direzione, in stretta collaborazione con l'équipe del Bon Bozzolla, hanno deciso di proporre **nel mese di ottobre un calendario di appuntamenti, dedicati ogni anno a un tema differente.**

Dopo aver coinvolto nel 2018 familiari, comunità, professionisti e istituzioni nel confronto sulla malattia di Alzheimer e, in generale, sul decadimento cognitivo, quest'anno l'attenzione sarà puntata su **"ANZIANI 2.0 - Nuove tecnologie a servizio degli anziani, del lavoro di cura e assistenza e della relazione"**. Tre tappe, che scandiranno idealmente il percorso fino al 5 novembre, data del compleanno dell'Istituto.

Si parte **venerdì 11 ottobre** con il **cinforum** per tutta la comunità e la proiezione di **"Still Alice"**, con protagonista la premio Oscar Julianne Moore.

Il venerdì successivo, **18 ottobre**, si prosegue con l'appuntamento del **progetto "Parliamone"** dedicato ai familiari degli Ospiti e aperto in quest'occasione anche a tutte le famiglie con anziani, invitate



a provare la **tuta bionica**, che simula **l'invecchiamento.**

Terzo, ma non ultimo, il **convegno** rivolto alle professioni socio-sanitarie, ma non solo, organizzato **venerdì 25 ottobre** per riflettere su **"Tecnologia per l'anziano. Nuove opportunità per la dignità e il benessere delle persone"**.

Infine, **domenica 10 novembre**, per festeggiare un nuovo anno trascorso insieme, l'ormai **tradizionale pranzo** con tutti gli Ospiti, i familiari, i volontari e il personale.

Tanti appuntamenti, tutti concentrati in un mese, attraverso cui l'Ente si impegna ancora una volta a essere punto di riferimento per tutta la comunità. **Vi aspettiamo!**

Pizza Party

... in famiglia

APPUNTAMENTO IL 4 SETTEMBRE

Pizza Party, un successo assicurato! Anche quest'anno il **tradizionale appuntamento di inizio settembre** ha riunito al fresco del terrazzo **tanti Ospiti e familiari**, presenti numerosi insieme al personale e ai volontari.



Il ricco menù, con tante pizze infornate al momento, ha soddisfatto davvero tutti: non solo prosciutto e funghi e margherita, ma anche qualche abbinamento *gourmet* proposto dalle sapienti mani delle cuoche del Bon Bozzolla.



Buon compleanno!

Maria Luigia S.

Anna B.

Maria Carmen B.

Bruna M.

Giuditta Z.

Giuliano G.

Policarpo V.

Maria Loretta V.

Raimondo D.P.

Giovannina R.

Ester P.

Delfina F.

Lino Z.

Giusto P.

Luigi R.



Un **ringraziamento a tutti** coloro che hanno collaborato alla buona riuscita della giornata e a quanti, familiari e amici, hanno partecipato, condividendo in struttura questo allegro momento a cui gli Ospiti sono tanto affezionati! Appuntamento, dunque, al prossimo anno, sempre più numerosi... e affamati.

I selfie divertenti dell'anguriata

PER FESTEGGIARE IL FERRAGOSTO

Uno dei tanti detti veneti recita "A la Madonna de agosto se rinfresca el bosco". E al Bon Bozzolla, per esser sicuri di trovare un po' di riparo dalla calura, gli Ospiti si sono dati appuntamento per mangiare una fresca e gustosa fetta di anguria e qualche "pallina" di melone, di cui davvero sono ghiotti.



Un pomeriggio in allegria per festeggiare insieme il Ferragosto, una ricorrenza che risale a prima di Cristo e che poi la Chiesa ha scelto per ricordare l'Assunzione della Vergine Maria.

Gustando i dolci frutti e in sottofondo tanta bella musica, Ospiti e familiari hanno chiacchierato scambiandosi aneddoti e poesie e tra un selfie e l'altro tutti si sono divertiti... e rinfrescati!



Compleanni ... tutto l'anno

PIZZA, TORTA E TANTE "CIACCOLE"

Fare festa è stare bene insieme e formare una vera grande famiglia, con gli Ospiti, i parenti, i volontari e il personale: questo il motto del Bon Bozzolla.

Così ogni secondo martedì del mese, in alternanza tra i saloni del primo e del secondo piano, ci si trova per celebrare i compleanni, un appuntamento sempre molto atteso dagli Ospiti.



Un'occasione per incontrare figli, nipoti e amici, ma anche gli anziani degli altri nuclei. Accompagnati dalle dolci armonie dei maestri fisarmonicisti Fabio ed Ernesto, tutti partecipano con gioia, tra quattro "ciaccole", l'immane pizza e una buona fetta di torta.

Rubrica

Masterchef BB

PACCHERI AL SUGO FRESCO DI DATTERINI

Per la ricetta del mese, **Masterchef BB** porta in tavola un piatto semplice e delicato, dal colore vivace e dal profumo estivo: i **paccheri al sugo fresco di datterini**.

A settembre, infatti, le giornate cominciano ad accorciarsi, ma il sole scalda ancora la terra e gli orti continuano a offrire gustosissimi pomodori. Questa tipologia, di forma piccola e ovaleggiante, è frutto di un incrocio di origine asiatica. Oltre al classico datterino rosso, molto sfiziosi sono anche quello arancione e quello giallo, leggermente più aciduli. In Italia è coltivato in particolare nella zona di Pachino, nel siracusano, in Sicilia. Qui il terreno - grazie al clima, all'irraggiamento solare, alle brezze di ponente cariche di salmastro e alla composizione delle acque - ne esalta al massimo le qualità: un **gusto dolcissimo e intenso** e una **polpa soda e non troppo acquosa**.



Gli ingredienti: pomodori datterini, paccheri, basilico fresco, olio extravergine di oliva.

Il procedimento: lavare i datterini e tagliarli a metà. Metterli in padella con un filo d'olio e un pizzico di sale grosso e farli cuocere a fiamma dolce. Quando avranno preso calore, mettere il coperchio e abbassare il fuoco, girando ogni tanto, per 10 minuti. Togliere il coperchio, aggiungere il basilico e finire la cottura per altri 7-10 minuti. Nel frattempo cuocere i paccheri e una volta scolati, saltare il tutto in padella e servire.

I consigli degli Ospiti: lasciate un filo d'acqua di cottura e amalgamate bene i paccheri con il sugo, così sarà tutto più cremoso... **buon appetito!**

APPUNTAMENTI SETTEMBRE 2019

MERCOLEDÌ 04

ORE 15:00 E ORE 18:00 – TERRAZZO E SALONE PIANO TERRA
Festa dei compleanni e a seguire Pizza Party

GIOVEDÌ 12

ORE 10:00 – REVINE LAGO
Uscita al lago

DOMENICA 29

ORE 11:30 – SOLIGO
Festa dei nonni alla Pro Loco di Soligo

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