



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

Tutto un mese fatto di Natale

DICEMBRE DI FESTA AL BON BOZZOLLA

Se novembre è stato il mese dei grandi preparativi proprio in vista del Natale e delle festività a dicembre si è entrati nel clou. Un susseguirsi di appuntamenti e di incontri, di momenti di comunità e di intimità con i propri familiari, all'insegna di quella gioia e di quel calore che questo periodo dell'anno porta con sé.

Un ricco calendario che ha visto a inizio mese la graditissima visita dei bimbi e delle bimbe delle elementari, della quarta per la precisione, e dei ragazzi e delle ragazze della prima media che frequentano il catechismo.

Hanno portato in dono ai nonni del Bon Bozzolla canti e poesie come questa del piccolo Angelo "Auguri nonni! Vi auguro di passare molto bene il Natale: la festa in cui Gesù è nato e ha annunciato al mondo la pace e la gioia. Spero che sia sempre anche in mezzo a voi".

E i nonni non sono mica stati da meno! Hanno contraccambiato questi belli auguri: in rappresentanza di tutti la signora Rita ha recitato la poesia "La canzone della neve" e il signor Ruggero ha intonato il canto "O mio Signor".

Ma poi si è anche giocato alla tombola!



Dalla meraviglia per le orecchie e quella negli occhi. Il 12 dicembre ci si è immersi nella magia del Natale facendo visita alla floricultura Bardin Garden di Villorba.

Un vero e proprio viaggio incantato che attrae visitatori da tutta la provincia e che il Bon Bozzolla non si è lasciato sfuggire! Un'occasione anche per acquistare dei piccoli regali per nipotini o per i propri cari.



Di lì a pochi giorni, il 16 dicembre, al Bon Bozzolla nel corso del pomeriggio è stata celebrata la Santa Messa con i ragazzi del catechismo di terza media, tutti, insieme, raccolti in preghiera.

Il 22 dicembre è stata una giornata veramente indimenticabile, scambiando gli auguri di Buon Natale con il Gruppo degli Alpini di Sernaglia della Battaglia e festeggiando con i canti del Coro dell'Università degli Adulti. Le loro voci hanno scaldato i cuori di tutti.

Spazio poi all'immane - come sempre negli ultimi anni - e attesissimo mercatino dei lavoretti della Terapia Occupazionale. Vere opere di artigianato realizzate con creatività e grande manualità dagli Ospiti del Bon Bozzolla. E come da tradizione il giorno della vigilia è arrivato Babbo Natale con i suoi doni.

Il giorno tanto atteso, il giorno di Natale, è trascorso come quella festa che deve essere, in famiglia, con i figli, i parenti e gli amici che sono venuti a portare il proprio augurio e anche a pranzare insieme agli Ospiti.

Buon compleanno!

Ruth T.

Lauretta B.

Margherita F.

Rosina G.

Emanuello T.

Aurora C.

Enrico M.

Clelia P.

Elisa A.



Il nuovo Bon Bozzolla prende forma

QUASI UN ANNO DALLA POSA DELLA PRIMA PIETRA NEL GENNAIO 2019

E' già passato un anno da quando il 19 gennaio 2019 si è svolta la cerimonia della posa della prima pietra di quello che sarà il nuovo Bon Bozzolla.

I lavori del futuristico e ambizioso progetto di riqualificazione e ampliamento hanno preso via nel corso dell'anno e oggi si intravede già quello che sarà il volto del nuovo e moderno edificio, destinato in parte a struttura assistenziale e in parte a uffici amministrativi. Questo nuovo corpo, per un totale di ulteriori 3.020 mq e a sviluppo longitudinale, sta giorno dopo giorno sorgendo, sotto lo sguardo incuriosito degli ospiti e dei familiari, sul fronte sud, nell'area precedentemente destinata a parcheggio.

Procede serrata anche la ristrutturazione edilizia del complesso esistente (circa 3.720 mq fuori terra e 1.160 mq di interrato), che conta 120 posti letto.

L'attuale edificio in fase di ristrutturazione e il nuovo saranno collegati alle estremità est e ovest da due braccia al centro delle quali nascerà un'ampia corte centrale destinata a giardino.

Come illustrato proprio a inizio dello scorso anno, il progetto modifica sostanzialmente la disposizione delle aree destinate a servizi comuni e alla socializzazione, collocandole sul nuovo fronte meridionale, più luminoso e arieggiato, e dota la struttura in ogni livello di spazi esterni fruibili dagli ospiti: una grande corte interna al piano terra con ampia terrazza, un'altra in corrispondenza del salone al primo piano e due terrazze al secondo piano.

La nuova organizzazione degli spazi, inoltre, è studiata per ottimizzare gli spostamenti interni alla struttura e consentire percorsi dedicati agli ospiti, al personale e ai visitatori.

Tanto nei lavori di ristrutturazione che in quelli di ampliamento si è tenuto conto nella fase progettuale, e ora in quella esecutiva, del rispetto delle più recenti leggi in materia antisismica e dell'utilizzo dei più avanzati sistemi di isolamento acustico e termico, rendendo l'edificio all'avanguardia sia dal punto di vista architettonico e ambientale che del comfort abitativo.



Rubrica Masterchef BB

INVOLTINI DI RADICCHIO TARDIVO

Iniziare l'anno portando in tavola i prodotti tipici del territorio, questa la sfida della rubrica Masterchef BB, che a gennaio presenta una ricetta colorata e sfiziosa, ottima come secondo gustoso o veloce antipasto: gli **involtini speck e radicchio rosso di Treviso**.

Gli **ingredienti**: 4 cespi di radicchio tardivo, 200 gr. di speck di montagna, 50 gr. di formaggio grana padano, olio extra vergine d'oliva, sale e pepe.

Il **procedimento**: sciacquare velocemente il radicchio e tamponarlo con un panno. Tagliare i cespi in lunghezza, in 4 o 8 parti, a seconda del loro volume, e avvolgerli nello speck. Disporre gli involtini su di una teglia ricoperta di carta forno e condirli con un filo di olio e un pizzico di sale e pepe a piacere. Spolverare con il grana padano, grattugiato o a scaglie, e infornare a 180° per circa 10 minuti.



Le **curiosità**: il radicchio tardivo di Treviso, detto *Spadone*, è uno dei più famosi e celebrati prodotti d'eccellenza dell'agricoltura trevigiana, considerato dagli chef il "re dei radicchi". Un vero e proprio fiore all'occhiello, contraddistinto da un metodo di lavorazione unico, lungo e meticoloso, che gli dona un colore rosso intenso e una forma affusolata. E quanto al gusto, più aumenterà il ghiaccio sulle zolle e maggiore sarà la sua bontà! Il radicchio, molto versatile, è ottimo sia crudo in insalata, marinato, conservato sott'olio e prezioso per la preparazione di risotti, torte salate e sfiziosi contorni.

I **consigli degli Ospiti**: del radicchio non si butta via niente... provate le radici lessate e servite con un po' di aceto balsamico o una buona zuppa, entrambi vi scaldano il cuore!

APPUNTAMENTI GENNAIO 2020

MERCOLEDÌ 1

ORE 16:00 – SALONE PIANO TERRA
Santa Messa della Solennità di Maria Madre del Signore

SABATO 4

ORE 16:00 – SALONE PIANO TERRA
Festa dei compleanni ed Epifania, con il coro "Cantori da Filò" e il presepe vivente con il passaggio dei Re Magi

GIOVEDÌ 9

ORE 14:30 – FALZÈ DI PIAVE
Uscita e visita al presepe

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 e Valentina Lucchetta,

Educatrici