



BB NEWS

NOTIZIE DAL BON BOZZOLLA

ANNO VII n.82
Dicembre 2020



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

Aperte le porte del nuovo Bon Bozzolla

A neppure due anni dalla posa della prima pietra, avvenuta nel gennaio 2019, il nuovo Bon Bozzolla può finalmente aprire ai suoi ospiti le porte del significativo ampliamento di 3.020 mq di superficie complessiva, di cui 2.540 mq destinati a struttura sanitaria e 480 mq ad area amministrativa. L'ampliamento, posto sul fronte del fabbricato esistente, ha una conformazione a ferro di cavallo che vede racchiusa al centro un'ampia corte centrale a giardino. Nella nuova residenza per anziani le aree comuni sono collocate tutte in modo da poter godere di affaccio sull'ampia vallata attraverso le grandi vetrate e gli spazi esterni a ogni livello, pensati come dei veri giardini pensili: un terrazzamento al piano primo in corrispondenza dei saloni, un percorso coperto al piano secondo, dove più internamente sono stati realizzati anche due ampi spazi verdi protetti, progettati per le persone con particolari patologie psichiatriche. Nel suo complesso l'edificio esprime un'architettura moderna e rispettosa delle caratteristiche del borgo limitrofo e del paesaggio rurale circostante. Il mattone e il legno sono gli elementi principali della zona. Il nuovo corpo riprende questi materiali ed è costituito proprio per buona parte in mattoni faccia a



vista e in parte in intonachino tradizionale. Inoltre, quello che sarà il nuovo parcheggio antistante accoglierà diversi alberi ad alto e medio fusto tipici del territorio. Tutto pensato al fine di trasmettere serenità a chi il Bon Bozzolla lo vive, invitando chi si avvicina a scoprire le forme architettoniche, come le ben visibili grandi travi di legno, i differenti materiali e colori di finitura che si sposano con il contesto e racchiudono la grande varietà di locali.

In visita alla nuova struttura

SINDACO E DON AL BON BOZZOLLA

Proprio qualche giorno prima che i primi ospiti prendessero possesso della nuova struttura il sindaco Mattia Perencin e una rappresentanza dell'Amministrazione comunale di Farra di Soligo hanno fatto visita al nuovo edificio. Insieme a loro il parroco don Brunone che ha benedetto il nuovo Bon Bozzolla.

Una passeggiata tra gli ampi saloni, i giardini e i terrazzamenti, le camere e gli spazi dedicati ai servizi che ha suscitato l'ammirazione da parte di tutti per l'impegno e la bravura nell'aver dotato il territorio di una struttura all'avanguardia, moderna e accogliente, progettata per gli ospiti nel segno della sostenibilità ambientale e paesaggistica.



Buon compleanno!

Bruna D.

Aurelia R.

Sabatina D.G.

Rodolfo A.

Natalina B.

Irma D.c.

Angela B.

Maria C.

Lorenzo M.



In riferimento alle direttive anti covid del Governo
l'accesso di parenti e visitatori, è limitato ai soli casi indicati
dalla direzione sanitaria della struttura

VIDEOCHIAMATE

Dal lunedì al sabato ore 11 - 12 e dal lunedì al venerdì ore 17 - 18
(festivi esclusi)



Attività manuali e ludiche

GLI ANGELI DI CARTA

Nel mese di novembre gli ospiti che partecipano all'attività di manualità sono stati molto impegnati nel realizzare un grazioso manufatto per augurare a tutti i residenti dell'Istituto Bon Bozzolla un lieto e sereno Santo Natale. Quest'anno ad allietare le camere dei nonni sarà un piccolo, colorato, grazioso angioletto dal sorriso contagioso che porterà allegria e buonumore fin dal risveglio. Gli angeli storicamente sono i rappresentanti di Dio, tra i loro compiti c'è quello di proteggere gli uomini e le comunità. Infatti, a ciascun cristiano, al momento della nascita, è assegnato un angelo che gli è da guida nel corso della vita. Per i nonni in particolare l'Arcangelo Raffaele, il cui nome significa "Dio guarisce", è il protettore dei mali del corpo e delle infermità.



Il maxi-albero acceso sul San Gallo

RISPETTATA LA TRADIZIONE

Non si ferma la tradizione del grande albero di Natale, formato da quasi mille lampadine, che è stato acceso sul colle di San Gallo a Soligo.

È dal 1993 che la sera dell'8 dicembre si accende il maxi-albero di Natale per un grande classico del Quartier del Piave. L'albero, disegnato sulla collina che domina la valle del Soligo, è illuminato da un migliaio di lampadine, è alto 112 metri e largo 64 ed è diventato un punto di riferimento per tutta la vallata. Visibile a parecchi chilometri di distanza, per dimensioni, è il secondo albero di Natale d'Italia (tra quelli "disegnati" sulle colline) dopo quello di Gubbio ed è realizzato dai volontari della Pro Loco di Soligo. Il maxi-albero si accende ogni giorno con l'imbrunire fino al mattino, dall'8 di dicembre fino al termine delle festività natalizie.

Presenti alla cerimonia di accensione dell'albero, in forma strettamente riservata per l'emergenza Covid, il sindaco di Farra di Soligo, Mattia Perencin, il presidente della Pro Loco di Soligo, Enrico Nardi, il presidente del Consorzio delle Pro Loco del Quartier del Piave, Roberto Franceschet, un rappresentante del Gruppo Alpini di Soligo e dell'Associazione Arma Aeronautica Nucleo Quartiere del Piave, oltre al parroco don Brunone.

L'albero di Natale di Soligo è diventato negli anni un punto di riferimento per tutto territorio, ora Patrimonio dell'Umanità dell'Unesco, e un simbolo importante anche per i bambini della zona che lo attendono ogni anno con grande emozione. Piccini e grandi puntiamo tutti gli occhi verso il colle e godiamoci la vista del nostro abete, sarà di buon auspicio per lasciarci alle spalle quest'anno di sofferenze e di disagi.



Rubrica

Masterchef BB

PER LE FESTE, IL CROCCANTE

Il croccante è uno dei dolci che non può mancare sulle tavole delle Feste: di mandorle, di nocciole o di noci, è perfetto come fine pasto accompagnato dai mandarini. E si può preparare in pochissimo tempo.

È il classico dolce che si prepara in ogni parte d'Italia nello stesso momento, il giorno prima di Natale, come vuole la tradizione. Una barretta di color ambrato che viene tagliata a rettangoli o losanghe e si prepara con la frutta secca che si preferisce. Zucchero, miele e frutta secca: sono questi i tre magici ingredienti che danno vita a un dolce irresistibile.

Il miele che serve per la preparazione del croccante deve avere un sapore delicato e quasi neutro, per non sovrastare quello della frutta secca. Vanno scelti quindi quelli poco aromatici, come il millefiori, l'acacia, o quelli delle leguminose. Evitate invece il miele di castagne, troppo intenso, o di corbezzolo, troppo particolare. Ingredienti: 150 g di zucchero, 100 g miele acacia, 350



g mandorle sgusciate, 1 limone intero, olio per ungere. Procedimento: sbollentate in una pentola con molta acqua le mandorle sgusciate per 3 minuti, poi scolatele, lasciatele intiepidire e sbucciatele con le dita. Stendete le mandorle su una teglia ricoperta e fatele tostare in forno a 180° per 5 minuti. Nel frattempo, mettete in un pentolino lo zucchero e il miele e fateli fondere sino a che il composto non avrà raggiunto i 130°. A questo punto aggiungete le mandorle, mescolate bene e lasciate che cuocia tutto sino alla temperatura di 170°, non oltre perché a quel punto il caramello diventerebbe amaro. Stendete il composto su una teglia ricoperta da carta da forno oleata e aiutatevi in questa operazione con un limone intero, in modo che ne rimanga il profumo sul croccante. Prima che il croccante si solidifichi del tutto, tagliatelo a rettangoli. E voi che frutta secca sceglierete?

APPUNTAMENTI DI DICEMBRE 2020

NEI GIORNI DI

MARTEDÌ 21 | MERCOLEDÌ 22 | GIOVEDÌ 23

Pranzo di Natale insieme a Ospiti e a operatori
e **consegna di un dono** di Natale a ciascun Ospite

DURANTE

LA GIORNATA

Continuano le videochiamate programmate con i familiari

Via E. F. Cardani, 1/A 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