



# BB News

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

## Ripartiamo dal futuro

L'INAUGURAZIONE DEL NUOVO BON BOZZOLLA

**Ripartire dal futuro.** È con questo spirito che l'Ente, nell'anno del suo trentennale, si appresta a celebrare un sogno diventato finalmente realtà: l'inaugurazione ufficiale del nuovo Bon Bozzolla. Una tappa importante verso nuovi orizzonti che sarà al centro di un grande evento in programma **venerdì 16 settembre, dalle ore 11**, con il patrocinio di Regione del Veneto, Provincia di Treviso, Comune di Farra di Soligo e ULSS 2 Marca trevigiana. Una cerimonia **aperta a tutta la comunità** per gli Ospiti, i familiari, il personale e il territorio, che vedrà la partecipazione, tra gli altri, del Presidente Dott. Luca Zaia. A fare gli onori di casa, la Presidente del Bon Bozzolla, Avv. Isabella Paladin, e il Direttore Dott. Eddi Frezza, per una giornata speciale che vedrà i saluti e gli interventi delle autorità, la benedizione della nuova struttura e il taglio ufficiale del nastro con un ricco buffet a seguire. Sarà questa l'occasione per rendere omaggio a coloro che **passo dopo passo hanno contribuito a rendere possibile questo importante traguardo**, dalle Istituzioni alle famiglie, dai progettisti alle maestranze del cantiere, dal personale alle associazioni, fino alle Scuole e ai volontari. Senza dimenticare chi, nel corso della lunga storia dell'Ente, ha offerto un fondamentale supporto spirituale e morale. Tra questi, **Don Mansueto Viezzer**, sacerdote e compositore solighese, per quasi 50 anni cappellano prima di quello che fu l'Ospedale di Soligo e poi Centro di servizi per anziani. Una figura di riferimento per tutti a cui sarà intitolata la sala al piano terra attualmente adibita alle visite. Segni importanti per ricordare il passato e celebrare il presente, ma anche per guardare avanti, verso il



futuro del Bon Bozzolla. Perché l'inaugurazione dei nuovi spazi chiude un capitolo importante, quello dei lavori di ampliamento e ristrutturazione, e apre a **nuovi scenari in una struttura moderna e innovativa**, più grande, confortevole, sicura e sostenibile, sempre **al servizio della comunità**. Una mission, quella del Bon Bozzolla, che si rinnova per garantire agli Ospiti, autosufficienti e non, la migliore qualità di vita e il benessere globale, con uguaglianza, continuità, facoltà di scelta, efficacia ed efficienza, partecipazione e imparzialità. Valori fondamentali che continueranno a guidare l'Ente con la **collaborazione e la fiducia delle famiglie e del territorio** per scrivere insieme un nuovo capitolo del Bon Bozzolla.

# Anguriata al BB

## IL GUSTO DI STARE INSIEME

Non c'è agosto senza anguria e gli Ospiti del Bon Bozzolla lo sanno molto bene! Ed ecco che, come da tradizione, anche questa estate si è rinnovato l'appuntamento con la sfiziosa merenda a base di anguria o cocomero che dir si voglia. Oltre a essere tra i cibi più amati dell'estate, questo delizioso frutto dalla polpa rossa e dolcissima è un vero e proprio toccasana. Ricco di **acqua, vitamine e sali minerali**, ha **qualità rinfrescanti, dissetanti e depurative**. È infatti un ottimo rimedio per la disidratazione estiva, favorisce l'eliminazione delle scorie in eccesso e, grazie alle sue numerose proprietà benefiche, viene spesso consumato contro gli stati di stanchezza e lo stress. Ma c'è di più, perché l'anguria ha anche un basso contenuto calorico. Insomma, una **dolce alleata della salute** che riesce a mettere d'accordo proprio tutti. E sarà anche per le sue dimensioni, ma mangiata in compagnia è sempre più buona, offrendo spesso l'occasione di incontrarsi attorno a un tavolo tra una chiacchiera e l'altra. Perché l'estate è anche questo, ritrovarsi a gustare un buon frutto e condividere con amici e conoscenti **la gioia di stare insieme**.



# Buon compleanno!

## I COMPLEANNI DEL MESE

LIVIO S.  
 NEDA LUCINA S.  
 ATTILIA D.N.  
 ANNA B.  
 MARIA CARMEN B.  
 ADELIA D.C.  
 MARIA Z.  
 LUIGI D.F.  
 IOLANDA Z.  
 GRAZIA B.  
 GIUSEPPE P.  
 GIUSTO  
 TECLA Z.  
 CELESTINA D.  
 MARIA LORETTA V.



# Frequenze d'altri tempi

## GITA AL MUSEO DELLA RADIO D'EPOCA

Un viaggio sull'onda di frequenze d'altri tempi, quello di alcuni ospiti del Bon Bozzolla al **Museo della Radio d'Epoca**. Nel grazioso Borgo di Cison di Valmarino, una comitiva dell'Istituto ha infatti visitato questo interessante museo nella giornata del 30 agosto. Una bella opportunità per vivere una giornata fuori dal comune, riscoprendo la storia di un mezzo straordinario che ha accompagnato e scandito la vita di tantissime persone, dai notiziari all'avvento della musica moderna. Durante la visita all'esposizione gli Ospiti hanno potuto osservare **ben 72 esemplari di radio d'epoca**, guidati dal collezionista e responsabile del museo, Lizio Brandalise. Una passeggiata per immergersi nella storia, tra suoni, foto e video, che ha riportato nella mente dei visitatori i ricordi della gioventù e tante belle emozioni. Un'esperienza speciale che non poteva concludersi senza una piacevole pausa allo storico Bar Roma di Cison, per poi tornare al Bon Bozzolla con entusiasmo e il desiderio di partecipare presto a una nuova uscita. Evviva la radio!



# Giornata Mondiale dell'Alzheimer

## CURA E ASSISTENZA: L'IMPEGNO CONTINUA

**Il 21 Settembre è la Giornata Mondiale dell'Alzheimer**, una ricorrenza che segna l'apice di un mese che in tutto il mondo è dedicato alla **sensibilizzazione verso tutti i tipi di demenze**. Questa giornata importante è stata istituita nel 1994 dall'Organizzazione Mondiale della Sanità (OMS) e dall'Alzheimer's Disease International (ADI), l'organizzazione che riunisce le associazioni di 120 Paesi per **diffondere la comprensione e creare una coscienza pubblica** su una malattia che continua inesorabilmente a crescere. Sin dalla sua fondazione anche **l'Istituto ha dedicato numerosi eventi, progetti e attività a questo tema** e quest'anno, proprio nel mese dedicato alle demenze, si inaugura il nuovo Bon Bozzolla. Una struttura innovativa pensata anche per favorire il benessere, la socialità, l'accompagnamento e la tutela delle persone colpite da questa malattia. Dai corridoi larghi per muoversi in sicurezza fino al giardino pensile protetto per gustare le giornate più belle. Nuovi spazi dove dare continuità alle attività dedicate agli Ospiti con demenze e guardare al futuro della ricerca medica con fiducia per applicare i migliori metodi di cura e assistenza.

# Appuntamenti di SETTEMBRE 2022

**13 MARTEDÌ**

**VISITA AL MUSEO DELLE SCIENZE NATURALI  
DI VITTORIO VENETO**

DALLE ORE 09:30

**16 VENERDÌ**

**INAUGURAZIONE DEL NUOVO BON BOZZOLLA**

DALLE ORE 11:00

**20 MARTEDÌ**

**FESTA DEI COMPLEANNI**

ORE 15:30 - NUCLEI MONET E BOTERO

**21 MERCOLEDÌ**

**FESTA DEI COMPLEANNI**

ORE 15:30 - NUCLEI VAN GOGH E GAUGUIN

**GIORNATA MONDIALE DELL'ALZHEIMER**

**24 SABATO**

**GITA AL PARCO DEL LIVELET DI REVINE LAGO**

## Rubrica Masterchef BB

### CAVOLFIORE GRATINATO

Settembre è il mese che segna l'inizio della stagione autunnale, il periodo giusto per gustare nuovamente quelle preparazioni casalinghe che richiedono l'accensione del forno. Piatti caldi e ricchi di sapore che scaldano il cuore, come i **cavolfiori gratinati**: un grande classico senza tempo che piace proprio a tutti. Facile da preparare è un perfetto accompagnamento per secondi di carne e pesce, ma può anche essere gustato come piatto unico. Gli **ingredienti**: 1 cavolfiore, besciamella, burro, formaggio grattugiato (grana padano o parmigiano reggiano) e sale. Il **procedimento**: pulire il cavolfiore dalle foglie e dividerlo in cimette, lavandole sotto l'acqua corrente. Cuocere a vapore per circa una decina di minuti, cosicché le cimette risultino cotte ma ancora un po' "croccanti". Disporre il tutto in una pirofila da forno precedentemente



imburrata e coprire con la besciamella ancora calda, distribuendo sulla superficie abbondante formaggio grattugiato e qualche fiocchetto di burro. Trasferire dunque in forno preriscaldato a 180° e lasciare gratinare per una ventina di minuti. A questo punto, sarà possibile sfornare i cavolfiori, lasciandoli assestare per qualche minuto prima di servirli. I **consigli degli Ospiti**: nel caso ne avanzasse qualche porzione, ripassateli in padella aggiungendo speck e provola per condire una pasta! Provare per credere! **Buon appetito!**

**ISTITUTO  
BON BOZZOLLA**

Via E. F. Cardani, 1/A - Farra di Soligo  
T // 0438 841311  
M // info@bonbozzolla.it  
FB // Istituto Bon Bozzolla  
W // www.bonbozzolla.it

**Orari Uffici Amministrativi**  
dal Lunedì al Venerdì 09.00 - 12.00  
pomeriggio su appuntamento

**COMITATO  
DI REDAZIONE**

**Eddi Frezza**  
Segretario-Direttore  
  
**Martina Della Giustina**  
Psicologa  
  
**Elena Zanchetta**  
**Alessandra Presicce**  
Educatrici

PROGETTO EDITORIALE RADICI SRL