Anno IX n.104 Ottobre 2022

# BB News

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

# Essere comunità nella comunità

## INAUGURAZIONE DEL NUOVO BB: IL RACCONTO DEGLI OSPITI

Con l'inaugurazione del nuovo BB nel mese di settembre si è aperta una **stagione di rinnovamento** per l'Ente. Una nuova vita che ha preso il via con una grande festa partecipata da tutto il territorio. Un momento di passaggio, del quale al Bon Bozzolla si continuerà a parlare ancora a lungo, che ha visto la partecipazione di famigliari, personale, autorità, associazioni, ma anche il contributo attivo degli Ospiti. C'era chi faceva da uditore e chi offriva consigli, ma anche chi era impegnato nella preparazione dei decori e chi, ancora, ha firmato delle stupende cartoline ricordo dell'evento. Insomma, al Bon Bozzolla in quei giorni tutti hanno dato il loro meglio per l'**ottima riuscita delle celebrazioni**. Fin dalle prime luci dell'alba alcuni Nonni hanno avuto occasione di assistere ai preparativi della giornata. Racconta la signora Lucia: «Alle 6 del mattino ero sveglia e sono venuta in salone per guardare fuori, era ancora buio e si vedevano gli alpini che stavano già cucinando lo spiedo. Ben che spettacolo, vedere il fuoco che faceva luce nel buio della mattina». E poi ancora, dopo essere stata coinvolta nel taglio del nastro: «Ero orgogliosa di essere là, ma tremavo tutta… sono emotiva. Il nastro era così lungo che ne ho dato un po' anche alla bambina dell'Asilo di Soligo che era lì con me». Altri, meravigliati dalla **bontà del pranzo preparato dagli Alpini**, raccontano in dialetto che «Al speo l'era bon, e al dì drio ancora meio». Perché è noto, le "penne nere" possono fare concorrenza ai grandi chef, tanto che per molti «i Alpini ie stati no bravi, de pì». Del resto, è stata una bella sfida con «400 pezzi di spiedo, pensa ti». E come non poteva mancare l'apprezzamento per il momento

della benedizione, anche perché «el vescovo le stat bravo, che no l'ha fat prediche longhe». Insomma, **tanti momenti emozionanti vissuti con il sorriso** che ci ricordano quanto il Bon Bozzolla sia davvero una piccola **comunità nella comunità, quella solighese**. Un insieme di persone, storie e relazioni per le quali l'Ente vuole continuare a essere il punto di riferimento svolgendo un ruolo attivo e propositivo. Un compito di grande responsabilità, quello del sostegno ai più fragili, che il Bon Bozzolla intende portare avanti mettendo in cantiere nuove iniziative e dando seguito con sempre maggiore impegno ai **servizi di accoglienza supporto, riabilitazione, cura e assistenza** in collaborazione con le **istituzioni, i volontari e le famiglie**.

# Festa dei Nonni

## PRANZO E LOTTERIA CON LA PRO-LOCO DI SOLIGO

Come da tradizione quest'anno gli Ospiti dell'Istituto hanno partecipato al **pranzo organizzato dalla Pro Loco di Soligo** in occasione della Festa dei Nonni. Un appuntamento fisso ormai da tanti anni e che finalmente, dopo un periodo di sospensione, è ritornato per la gioia di tutti nella sua formula tradizionale. Un evento atteso al quale, come sempre, sono stati invitati **tutti gli anziani di Soligo**, che ha coinvolto i partecipanti con un ricco programma per la giornata fino al primo pomeriggio. Dalla Santa Messa al mattino nella chiesa parrocchiale al pranzo sotto il tendone a base di spiedo, polenta e verdure. Non poteva mancare poi la tradizionale lotteria alla quale ai Nonni del Bon Bozzolla è sempre riservato un biglietto a testa per partecipare e vincere i premi in palio. E in questa edizione, tra i premi consegnati, la vittoria è arrivata anche per i **due Ospiti più anziani di Casa Cardani**: il signor Italo di 99 anni e la signora Maria di 94 anni. **Un grazie di cuore alla Pro Loco per questa bellissima giornata insieme!**

# Buon compleanno!

## I COMPLEANNI DEL MESE

MILENA R.

COSTANTINO S.

MARIA L.

ALDINA L.

ANGELO T.

ANNA MARIA F.

LUIGI A.

UGO G.

CLARA C.

LUIGIA GRAZIELLA S.

RITA N.

PAOLINA B.

RITA G.

MARIA DEL ROSARIO R.

GIOVANNINA Z.

# A memoria di Baco

## SULLA VIA DELLA SETA AL LIVELET

Sabato 24 Settembre, la signora Rita, Ospite del Bon Bozzolla, ha portato i suoi **racconti autobiografici** all'evento "A memoria di baco". Una bella giornata al **Parco del Livelet di Revine Lago** dedicata a un'antica tradizione del territorio: l'**allevamento del baco da seta**. L'iniziativa, promossa grazie al progetto "La via della seta" di Marzia Barzotto, ha reso possibile la presenza di ben 5.000 bachi negli appositi spazi allestiti per l'occasione. Piccoli visitatori "in vacanza" al lago che hanno fatto compagnia al numeroso pubblico di famiglie e bambini nel corso dell'evento. Tra gli interventi degli esperti, il Dott. Alessio Saviane del Consiglio per la Ricerca in Agricoltura di Padova ha parlato dell'allevamento del baco al giorno d'oggi e dei nuovi straordinari impieghi della seta. Poi è stato il turno della Signora Rita che con il suo racconto ha riscosso l'attenzione di tutti gli spettatori. Dai ricordi del paese di origine, Moriago della Battaglia, alla vita contadina, fino alla descrizione di tutti passaggi necessari per l'allevamento, le stanze della casa impiegate, gli strumenti e i metodi. Un'esperienza emozionante per trasmettere **i saperi di una volta ai più giovani** che continuerà nei prossimi mesi con una nuova giornata dedicata alla "sbozzolatura", operazione per togliere i bozzoli di seta dalle raggiere.

# Tutti pazzi per le scienze naturali

## GITA AL MUSEO "A. DE NARDI" DI VITTORIO VENETO

È risaputo: **una gita tira l'altra!** E in queste prime settimane d'autunno non c'è niente di meglio di una bella visita ai musei della zona. Ecco allora che un'allegra comitiva di Ospiti dell'Istituto ha avuto il piacere di recarsi al **Museo Diocesano di Scienze Naturali "A. De Nardi" di Vittorio Veneto**. Una vera gemma nascosta, presso il Seminario Vescovile, che in ben otto sale custodisce tanti tesori incredibili. Il museo deve il suo nome al suo fondatore, don Antonio de Nardi (1928-1994), insegnante di scienze naturali che si adoperò per mettere insieme e rendere visitabili **le antiche collezioni private e le raccolte di reperti del Seminario**. A rendere così speciale il museo è la grande attenzione verso tutto il patrimonio naturalistico del territorio. Un'occasione unica per ammirare e toccare con mano fossili di epoche molto lontane e poter vedere da vicino non solo animali imbalsamati tipici della fauna locale ma anche diverse specie esotiche. Un'emozione grandissima che ha stimolato la curiosità dei Nonni visitatori, accompagnati di sala in sala da una guida molto gentile e attenta. Sicuramente una visita insolita alla scoperta di un mondo, a detta degli stessi partecipanti, "**ancora troppo poco conosciuto**".

# Appuntamenti di OTTOBRE 2022

**02 DOMENICA**
**FESTA DEI NONNI E GIORNATA MONDIALE DELL'EDUCATORE**
**PRANZO PRO-LOCO DI SOLIGO "FESTA DEGLI ANZIANI"**
DALLE ORE 11:30

**11 MARTEDÌ**
**FESTA DEI COMPLEANNI**
ORE 15:30 - **NUCLEI MONET E BOTERO**

**12 MERCOLEDÌ**
**FESTA DEI COMPLEANNI**
ORE 15:30 - **NUCLEI VAN GOGH E GAUGUIN**

**13 GIOVEDÌ**
**ARIA DI CASA MIA** DALLE 09:30

**25 MARTEDÌ**
**GITA AL VILLAGGIO DELLE ZUCCHE DA NONNO ANDREA**

# Rubrica Masterchef BB

## BRIOCHE FARCITE CON CREMA DI MARRONI

Con l'autunno ritornano in tavola sapori e colori decisi, quelli tipici della stagione che ci accompagnerà verso l'inverno. Un periodo per riscoprire i piatti caldi e le ricette corpose, ma anche delizie dolci per coccolarsi. È il caso delle **brioches farcite con la crema di marroni**. Gli **ingredienti**: 500 gr farina 0, 210 gr zucchero semolato, 200 gr burro, 120 gr crema di marroni, 30gr latte, 20 gr cacao in polvere, 16 gr. lievito di birra a scaglie, 5 uova, sale q.b. Il **procedimento**: impastare la farina, il lievito, 60 gr di zucchero semolato, il latte, le uova e un pizzico di sale. Amalgamare il composto con il burro morbido. Dividere in due l'impasto e incorporare in una delle due parti il cacao. Coprire e far riposare una notte in frigorifero. Stendere gli impasti fino a 5 mm di spessore e ricavare dei dischetti. Porre i dischetti in 12-14 stampi rotondi imburrati, alternando 3 strati di impasto bianco e 3 al cioccolato. Lasciare lievitare in un luogo tiepido (28°C) per 1 ora e mezza. Nel frattempo, sciogliere in un pentolino 150 gr di zucchero semolato in 100 gr d'acqua, così da otterrete uno sciroppo. Infornare le brioche a 170°C per 18-20 minuti, quindi spennellarle con lo sciroppo. Una volta raffreddate, farcire le brioches di crema di marroni con una tasca da pasticciere. I consigli degli Ospiti: a colazione, certo, ma "bone anca a merenda". **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