Anno IX n.106 Dicembre 2022

BB News

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

Benvenuta Flavia Casetta

DA GENNAIO SARÀ LA NUOVA DIRETTRICE

Dal 1° gennaio si apre un nuovo capitolo al Bon Bozzolla. Il Consiglio di Amministrazione guidato dalla presidente avv. Isabella Paladin, concluso l'iter dell'avviso pubblico di selezione, ha deliberato di **conferire l'incarico di segretario-direttore alla vittoriese dott.ssa Flavia Casetta**. La nuova dirigente vanta già una lunga esperienza nei Centri di Servizi per anziani ed è pronta a raccogliere il testimone lasciato dal segretario-direttore uscente dott. Eddi Frezza. Casetta sarà in carica per cinque anni, fino al 2027. **Per la prima volta dunque saranno due donne, la presidente Paladin e la nuova direttrice, a guidare la struttura**.

Flavia Casetta, classe 1975, ha conseguito una laurea in Scienze dell'Educazione all'Università di Padova, una in Scienze dei Servizi Giuridici Pubblici e Privati all'Università di Udine e un master in Management delle Residenze Sanitarie Assistenziali di secondo livello alla LIUC. Dal 2002 ha lavorato in "Casa Fenzi" (dove ha ricoperto anche il ruolo di Vicedirettore) e dal 2019 presso il Centro di Servizi "Casa Tomitano Boccassin" di Motta di Livenza, dove ha assunto la carica di Vicedirettore e da giugno quella di Segretario Direttore. Proprio in considerazione di questa grande esperienza, il Consiglio di Amministrazione si dice convinto che Casetta potrà mettere a disposizione le proprie competenze ed esperienze professionali per garantire sempre maggiore efficienza nell'erogazione dei servizi, condividendo con il CdA il **primario obiettivo di mettere al centro dell'azione il benessere di Ospiti, dipendenti e collaboratori**.

Dal settembre scorso l'Ente ha salutato il dott. Eddi Frezza che, in qualità di segretario-direttore della struttura dal 2013, ha seguito da vicino il periodo delicato del commissariamento, assistito al susseguirsi di diversi Consigli di Amministrazione e partecipato con professionalità ed entusiasmo ai lavori di realizzazione della nuova struttura. Per la dott.ssa Casetta c'è ora una **nuova pagina da scrivere al Bon Bozzolla**, continuando con competenza ed energia lungo il solco positivo tracciato in questi ultimi anni.

Festeggiamenti non stop

DICEMBRE AL BON BOZZOLLA

A dicembre al Bon Bozzolla non c'è proprio il tempo per annoiarsi! Tra sacro e profano, messe e golosità, il **Natale** quest'anno è arrivato in punta di piedi ma **portando con sé tanti momenti di gioia e condivisione**. I saloni sono stati riccamente addobbati dagli Ospiti, sempre abilissimi con i lavoretti, ma non sono mancati gli appuntamenti speciali: dalla **Santa Messa per l'Immacolata** alla divertentissima **gita alla Floricoltura Bardin** della settimana successiva, passando per il tradizionalissimo **Cioccolata Day** che qui al Bon Bozzolla non può mai mancare. C'è ora grande attesa per la **super festa del 23 dicembre**, da trascorrere tutti insieme accompagnati da uno scoppiettante duo musicale e dalla solennità della lirica. Un appuntamento imperdibile!

Buon compleanno!

I COMPLEANNI DEL MESE

AURELIA D.R.

SILVANA V.

RODOLFO A.

NATALINA B.

IRMA D.C.

ANGELO G.

ANGELA L.

ANGELA B.

MARIA C.

NATALINA C.

Qualcuno ha detto Natale?

IL BB VESTITO A FESTA

Come sostiene giustamente una vecchia canzone, il Natale "è il momento più meraviglioso dell'anno" e qui al Bon Bozzolla ne sono tutti convinti! In queste settimane gli Ospiti si sono dati un gran daffare per **vestire a festa la struttura da cima a fondo**, ciascuno a modo proprio: chi con i colori e chi con le forbici, chi con il supporto morale e chi nella direzione lavori… l'importante è stare insieme in allegria, magari **condividendo qualche bel ricordo di festa**! E così ben quattro alberi di Natale hanno trovato spazio in ciascun salone, tutti ricchi di lucine, palline colorate e fiocchi dorati. Anche le vetrate sono state abbellite con palline di carta, e nei giardini ci sono ben due presepi! **Ora il Bon Bozzolla è pronto per accogliere i familiari in festa… e lasciarli a bocca aperta!**

Baretine,

BARETINE PER TUTTI!

Se c'è una cosa che le Ospiti del Bon Bozzolla amano fare è **lavorare ai ferri**: un'attività approvatissima anche dal personale perché **allena l'abilità fisica, la concentrazione e la memoria**. E che dire quando queste manine sante sfornano capi degni dell'alta sartoria? Le nonne hanno sferruzzato tutto l'anno per realizzare una **collezione firmata rigorosamente BB** di berrettini di lana caldi e colorati, adatti a tutte le teste e a tutti gli umori della giornata, fatti al 100% con amore e in allegra compagnia. Ebbene sì, sono proprio loro, **le ormai famosissime "baretine" note in tutto il circondario!** Ora familiari e amici degli Ospiti le possono **ammirare in esposizione nel salone e persino accaparrarsele con una simbolica offerta**, così come le nuovissime decorazioni natalizie realizzate in questi giorni. Imperdibili!

Appuntamenti di DICEMBRE 2022

08 GIOVEDÌ
SANTA MESSA DELL'IMMACOLATA
ORE 16:00 - **CAPPELLA**

14 MERCOLEDÌ
USCITA FLORICOLTURA BARDIN
DALLE ORE 15:00

20 MARTEDÌ
CIOCCOLATA DAY
DALLE ORE 16:00 - **TUTTI I NUCLEI**

23 MERCOLEDÌ
FESTA DI NATALE E DEI COMPLEANNI CON DUETTO MUSICALE LIRICA E ACUSTICA
DALLE ORE 15:30 – **TUTTI I NUCLEI**

Rubrica Masterchef BB

TORRONE MORBIDO DI NATALE

Sul podio dolciario delle feste, accanto a pandoro e panettone non può proprio mancare lui: il torrone morbido. **Ingredienti**: 500 g di mandorle pelate, 280 g di miele di acacia, 330+30 g di zucchero, 100 g di pistacchi sgusciati non salati, 30 g di glucosio, 2 fogli di ostia e 60 g di albumi a temperatura ambiente. **Preparazione**: mettere mandorle e pistacchi in una teglia e farli tostare in forno a 150° per circa 15 minuti. Intanto in una casseruola versare zucchero e miele e aggiungere il glucosio, poi lasciar sciogliere sul fuoco a media fiamma mescolando di tanto in tanto. Mentre si fredda, preparare la meringa versando gli albumi e aggiungendo lo zucchero rimasto con una frusta elettrica. Trasferire la meringa nella casseruola con lo sciroppo tiepido e mescolare, poi cuocere a fiamma bassa per 20-25 minuti senza smettere

di mescolare. Versare mandorle e pistacchi tostati nel composto denso e uniformare il tutto. Ora basta sistemare un foglio di carta ostia all'interno di uno stampo e trasferirvi il composto, quindi adagiare il secondo foglio e schiacciare accuratamente con una spatola per compattare e far aderire. Far cristallizzare il composto per 12 ore a temperatura ambiente in un luogo fresco e asciutto. **Il consiglio degli Ospiti**: provatelo col Vin Santo per la combinazione sensoriale perfetta! **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
Marco Gianolli
Direttore facente funzioni

Martina Della Giustina
Psicologa

Elena Zanchetta
Alessandra Presicce
Educatrici

PROGETTO EDITORIALE RADICI SRL