



# BB News

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

## Il Bon Bozzolla per la comunità

RINNOVATA LA COLLABORAZIONE CON IL COMUNE DI FARRA PER I SAD

A dicembre 2022 l'Istituto Bon Bozzolla ha visto riconfermata per altri quattro anni la convenzione siglata con il Comune di Farra di Soligo per l'erogazione dei **Servizi di Assistenza Domiciliare (SAD)** agli anziani e alle famiglie della comunità. Fino al **termine del 2026 l'Ente si occuperà della consegna dei pasti caldi, del trasporto sociale e del sostegno alla persona con bisogno assistenziale** nel proprio contesto di vita.

Il Servizio di assistenza domiciliare è infatti rivolto ai cittadini anziani e ai nuclei familiari del Comune di Farra di Soligo che si trovano in una particolare situazione di bisogno - anche temporaneo - con limitazioni dell'autonomia dovute a cause di ordine fisico, psichico e sociale. Cura, igiene personale, pulizia ordinaria e governo della casa, segretariato sociale, ma anche la verifica della corretta assunzione della terapia farmacologica, la misurazione dei parametri vitali e l'effettuazione di medicazioni sono alcune delle **attività erogate ed affidate a OSS e infermieri sulla base di un piano di assistenza personalizzato stilato dall'Ente con il Comune**. Senza contare la possibilità di usufruire - negli ambienti idonei e attrezzati in struttura - del bagno assistito, del servizio mensa e di tutte le attività proposte dall'équipe del Bon Bozzolla per interventi di fisioterapia, logopedia e assistenza psicologica. **L'accesso all'assistenza domiciliare avviene previa valutazione del Servizio Sociale del Comune** - ufficio a cui far pervenire la richiesta - e i costi sono a carico dell'utente e del Comune in base al reddito ISEE del richiedente.

Attraverso la collaborazione con il Comune di Farra, nel **triennio 2020-22 l'Ente ha erogato a cittadini e**



**cittadine ben 7.010 ore di assistenza domiciliare, oltre 19mila pasti caldi e 600 trasporti sociali**, confermando un importante e concreto ruolo sociale all'interno della comunità. **Con il rinnovo della convenzione questo impegno da parte del Bon Bozzolla proseguirà per altri quattro anni, fino al 2026:** impegno che porterà a termine con la consueta professionalità, serietà e dedizione.

# Cucina che passione!

## I NONNI CHEF PER UN GIORNO

Anche a gennaio il Bon Bozzolla si è trasformato in **Masterchef per un giorno** grazie all'attività **Oggi Cucino Io!** Ispirati dalla ricetta dell'ultimo BB News, i nonni si sono armati di guanti da cucina e grembiuli, si sono tirati su le maniche e **via con la preparazione dei frollini al formaggio!** Uno snack gustoso e davvero irresistibile! Lavorando ingredienti semplici e profumati, gli Ospiti hanno riscoperto **il piacere e la creatività della cucina**, stimolando anche i sensi e allenando la loro abilità manuale. Ci vuole parecchio olio di gomito per impastare bene, ma gli chef per un giorno **hanno dimostrato di sapere il fatto loro** e infatti il composto è venuto perfettamente. Con un certosino lavoro di mattarello hanno tirato bene il tutto e poi tagliato le formine prima di infornare... **e che profumino nell'aria!** Il momento migliore però è sempre quello dell'assaggio e a detta dei degustatori – cuoche, personale e gli altri Ospiti – **i nonni hanno tutti superato la prova!**



# Buon compleanno!

## I COMPLEANNI DEL MESE

ROSA MARIA D.T.

MARIA TERESA G.

VIRGINIO M.

NORINA D.N.

CARLO M.

CARLO T.

MARTINA B.

LINA D.

CLORINDA G.

CANDIDA C.

ALBERTO Z.

LUIGINA M.

LIA M.

PIA P.

SEVERINO F.





## BB in tour nelle chiese

**CIAO CIAO CARO NATALE, ALL'ANNO PROSSIMO!**

Per dare un **caloroso e ufficiale arrivederci al Natale**, una delegazione di Ospiti del BB è partita in gita nelle chiese del solighese per ammirare un'esposizione di **presepi artigianali**. Prima di tuffarsi a capofitto nel Carnevale, nelle frittelle e nei crostoli, hanno approfittato della fine delle feste natalizie per visitare con calma le **fantastiche creazioni esposte nella chiesa e nell'oratorio di Soligo** realizzate da abili e talentuosi artigiani locali. Non poteva che destare una grande ammirazione la **ricostruzione dettagliatissima della collina solighese e di Collagù**, luoghi ben stampati nella memoria degli Ospiti del Bon Bozzolla. Ogni opera ha acceso una fitta discussione per decretare la più bella ma erano tutte così meritevoli che è **stato impossibile decretare un vincitore tra le meravigliose opere d'arte!** Grazie di tutto Natale 2022, ci vediamo tra qualche mese!



## Pronti per il Carnevale?

**AL VIA LA NUOVA OPERA DI DECORAZIONE DEL BON BOZZOLLA**

Anche se non sembra, **febbraio fa rima con Carnevale** e infatti gli Ospiti sono già al lavoro sulle nuove decorazioni dei saloni del Bon Bozzolla. In men che non si dica, tra le fronde delle piante, sui vetri e sui tavoli sono comparse delle **coloratissime mascherine realizzate con la consueta passione e precisione dagli Ospiti**. Seduti insieme attorno a un tavolo, tra una chiacchiera e l'altra e attrezzati con cartoncini colorati, pastelli, colla e forbici, i nonni si sono dati un gran daffare per il nuovo restyling decorativo dell'Istituto. Alcune a farfalla, altre a cuore, oppure gialle come il sole, altre ancora a pois... **nessun limite è stato messo alla loro fantasia** nella realizzazione di queste simpatiche mascherine! Ma non è finita qui... **altri lavoretti sono in progetto per i prossimi giorni!**

# Appuntamenti di FEBBRAIO 2023

<b>07</b> MARTEDÌ	FESTA DI CARNEVALE E FESTA DEI COMPLEANNI ORE 15:30 - NUCLEI BOTERO E MONET
<b>08</b> MERCOLEDÌ	FESTA DI CARNEVALE E FESTA DEI COMPLEANNI ORE 15:30 - NUCLEI GAUGUIN E VAN GOGH
<b>14</b> MARTEDÌ	CIOCCOLATA LOVE ORE 15:30 - TUTTI I NUCLEI
<b>16</b> GIOVEDÌ	SFILATA DELLE MASCHERINE CON I BAMBINI DELLA SCUOLA MATERNA DI SOLIGO ORE 10:00
<b>28</b> MARTEDÌ	OGGI CUCINO IO ATTIVITÀ CON GLI OSPITI NELLE CUCINE DEL BON BOZZOLLA

## Rubrica Masterchef BB

### CASTAGNOLE CON RICOTTA

La ricetta **Masterchef BB** di febbraio non poteva che essere a tema Carnevale, e tra i manicaretti irresistibili di questa festa non possono proprio mancare loro, i bocconcini che "una tira l'altra": **le castagnole!** Le cuoche del BB le propongono con una variante gustosa: la ricotta, che rende il dolcetto ancora più soffice.

**Ingredienti:** 500 gr di ricotta, 200 gr di farina 00, 3 uova, 3 cucchiari di zucchero, 1 scorza di limone grattugiata, 1 scorza di arancia grattugiata, 6 gr di lievito per dolci, zucchero a velo, olio di arachide.

**Preparazione:** sgocciolare bene la ricotta e passarla al setaccio per renderla bella cremosa, poi mescolarla con lo zucchero e le uova e amalgamarla bene. Aggiungere le scorze di limone e di arancia grattugiate, incorporare la farina e il lievito setacciati insieme. Impastare ancora e



lasciare riposare il tutto in frigorifero per almeno mezz'ora, tenendolo ben coperto con della pellicola trasparente. Mettere a riscaldare abbondante olio di arachide in un tegame dai bordi alti, e quando l'olio sarà arrivato a temperatura (tra i 170° e 180°) prelevare delle palline dall'impasto con un cucchiaino per friggerle, poche alla volta per non abbassare troppo la temperatura dell'olio, movimentandole di tanto in tanto affinché non si attacchino tra loro e risultino fritte in maniera omogenea. Una volta dorate, scolarle con l'aiuto di un mestolo forato e farle asciugare dall'olio in eccesso su carta assorbente. **Il consiglio degli Ospiti:** una bella spolverata di zucchero a velo è l'ideale per dare quel tocco dolce in più! **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

**Flavia Casetta**  
Segretario-Direttore

**Martina Della Giustina**  
Psicologa

**Elena Zanchetta**  
**Alessandra Presicce**  
Educatrici