Anno X n.113 Luglio 2023

BB News

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

Un saluto a Franco Dozza

L'EX CONSIGLIERE È MANCATO LO SCORSO 22 GIUGNO

Il 22 giugno è stato un giorno di dolore per tutta la comunità solighese, e dunque anche per l'Istituto Bon Bozzolla. È venuto a mancare **Franco Dozza**, architetto molto conosciuto e amato in paese, cittadino attivo di Farra di Soligo, impegnato nella Pro Loco e nel Consiglio Comunale dal 2009 al 2014, nonché **membro del Consiglio di Amministrazione dell'Istituto Bon Bozzolla nel biennio 2004-2005 e dal 2016 al 2021.** Il Consiglio di Amministrazione, la presidenza, la direzione e il personale **lo ricordano col profondo affetto.**

In queste settimane la comunità si è stretta attorno alla famiglia, ricordando di Franco Dozza il carattere spontaneo e altruista. Grande amante della musica, si è sempre adoperato per organizzare concerti sul territorio, per dare alla comunità la possibilità di apprezzare le grandi opere classiche. Con i due volumi "Il percorso della memoria" ha lasciato a Farra di Soligo un ricordo tangibile del passato, risultato di un importante lavoro di ricerca anche fotografica da lui condotto con passione e impegno. **In ogni ruolo, anche da volontario, dava il massimo delle sue possibilità** per portare i progetti a buon fine. Grazie alla sua professione di architetto, ha voluto seguire da vicino i lavori di riqualificazione del Bon Bozzolla, dalla progettazione all'effettiva realizzazione, mattone dopo mattone: l'inaugurazione dello scorso settembre è stata per lui una grande gioia, racconta Ornella De Conto. In generale **si è sempre dimostrato molto legato alle attività dell'Istituto**: anche gli Ospiti lo ricordano come una figura sempre presente in occasione delle feste, dei convegni e degli eventi proposti.

"Da parte nostra c'è profondo cordoglio" spiegano la presidente dell'Istituto Bon Bozzolla, Isabella Paladin, e la direttrice, Flavia Casetta. "Lo ricorderemo sempre con affetto per il suo grande impegno per la comunità e per la sua presenza costante in Istituto, anche nel periodo in cui aveva passato il testimone alla compagna Ornella. **La sua gentilezza manca a tutti noi".**

Aria d'estate

ATTIVITÀ ALL'APERTO AL BB

Con la bella stagione **gli Ospiti vivono di buon grado la possibilità di trascorrere le ore più fresche della giornata all'aria aperta!** La brillantezza del sole, la brezza delle colline, la vista verdeggiante del San Gallo rendono qualsiasi attività ancora più piacevole. E infatti **si fa il possibile per organizzare qualcosa nei bellissimi giardini interni della struttura,** sia quello al piano terra che quello al secondo piano dedicato al nucleo Monet. Sotto un gazebo opportunamente allestito dagli operatori del BB infatti, **i nonni amano sostare in compagnia a svolgere le attività più disparate.** Da un caffè mattutino sorseggiato con lentezza e gusto a un'agguerrita partita a carte, ma anche lavoretti manuali creative come la creazione di bellissimi fiori di carta. Non solo: gli Ospiti del nucleo Monet possono anche cimentarsi in **attività di stimolo sensoriale grazie alla presenza di piante e sassi!**

Buon compleanno!

I COMPLEANNI DEL MESE

PIETRO S.

LUCIA C.

ROSA D.B.

GIUDITTA L.

ALDO S.

Che banchetto

GLI OSPITI ALLA SAGRA DI SOLIGO

A fine giugno **alcuni fortunati Ospiti del Bon Bozzolla hanno partecipato alla cena organizzata dalla Pro Loco di Soligo.** L'occasione erano i **festeggiamenti dei patroni SS. Pietro e Paolo**, evento molto sentito dalla comunità solighese. Infatti erano stati tanti i nonni ad aver chiesto di partecipare, in onore dei vecchi tempi, a questo importante appuntamento… e così è stato! Alcuni Ospiti, con la compagnia preziosa e gentile degli operatori, **hanno trascorso una serata speciale, rivivendo l'esperienza di una cena all'aperto sotto il tendone,** davanti a un vero e proprio banchetto ricco di cibo della tradizione: costicine, salsicce, alette di pollo, la polenta e - immancabili in ogni sagra che si rispetti - le patatine fritte. **La serata è trascorsa tra chiacchiere, battute ironiche e risate nella consapevolezza di aver passato dei bei momenti insieme!**

Il Grande Faggio

I NONNI LEGGONO COSTANTINO SALTON

L'autore Costantino Salton è stato in questi giorni un graditissimo ospite al Bon Bozzolla con **il suo libro "Il grande faggio"**, che ha voluto dedicare "ai bambini e a quanti sono come loro nel cuore, nella certezza che sono semi di una umanità nuova di pace, di fraternità, di comunione".

Nel libro **l'autore fa parlare questa maestosa cattedrale vegetale** che negli anni ha vegliato sulla vita, sulla pace e sulla morte, dando così voce a un albero dapprima giovane e borioso, poi vecchio e saggio, mai solo nella grande famiglia del bosco, e che ha per vicino un caro amico, il torrente.

Innumerevoli amicizie si sono sviluppate sotto le sue fronde, storie e particolari conversazioni che sono state narrate agli Ospiti e al personale con amicizia e sincerità dall'autore, che si è anche prestato a rispondere alle domande dei nonni più curiosi. **Un pomeriggio davvero ricco di emozioni!**

Appuntamenti di LUGLIO 2023

27 GIOVEDÌ

ICE CREAM PARTY + FESTA DEI COMPLEANNI
ORE 15:30 - **TUTTI I NUCLEI**

BUONE VACANZE!

Rubrica Masterchef BB

RISOTTO AL BASILICO

Quando si pensa ai profumi e ai sapori dell'estate non può che venire in mente lui: il basilico! Ecco che diventa protagonista della ricetta Masterchef BB di luglio, perfetta anche per i vegetariani ma anche per chi non si sente un asso in cucina: il risotto al basilico.

Ingredienti: 360 gr di riso Carnaroli, 1 scalogno, 60 gr di parmigiano grattugiato, 150 gr di basilico fresco, 30 gr di pinoli, 1/2 bicchiere di vino bianco secco, 10 gr di burro, brodo vegetale, olio EVO, sale e pepe nero. **Procedimento:** riunire nel mixer le foglie di basilico, i pinoli, metà del parmigiano grattugiato, un pizzico di sale e 2 cucchiai d'olio, poi frullare fino a ottenere un pesto cremoso. Far bollire in un pentolino del brodo vegetale, nel frattempo mettere a soffriggere in una casseruola lo scalogno tritato con dell'olio; versare il riso nella casseruola, salare e tostare i chicchi, sfumare con il vino e lasciare evaporare bene. A questo punto si potrà portare a cottura il risotto, unendo gradualmente il brodo vegetale. Quando il risotto è giunto a fine cottura, unire il pesto di basilico, mescolare bene e mantecare con il burro e il restante parmigiano grattugiato. Suddividere il risotto al basilico nei singoli piatti e completare il piatto con una macinata di pepe nero. **Il consiglio degli Ospiti:** Per un sapore ancora più fresco, la buccia di limone grattugiata aggiunta a fine cottura darà un'autentica svolta al piatto. **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

PROGETTO EDITORIALE RADICI SRL