BBNEWS

NOTIZIE DAL BON BOZZOLLA

ANNO VII n.72
Febbraio 2020

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

Tutte le novità del nuovo anno

PROGETTI E ATTIVITÀ DEL 2020

Al Bon Bozzolla e Casa Cardani, con i lavori di ampliamento e ristrutturazione che proseguono veloci, il nuovo anno si prospetta ricco di novità anche dal punto di vista della programmazione, ripensata in un più ampio percorso di crescita dell'Ente e dei suoi servizi.

Per questo l'èquipe dei professionisti ha rinnovato alcuni progetti e messo a punto nuovi laboratori e attività per stimolare le abilità degli Ospiti e promuoverne il benessere in tutti i suoi aspetti, ma anche per continuare a sostenere la formazione del personale e la partecipazione dei familiari.

Il ***Natural Touch***, ad esempio, vede impegnati in alternanza il servizio educativo e quello psicologico, con l'obiettivo di formulare incontri individuali con gli Ospiti che più necessitano di uno spazio accogliente e rassicurante dal punto di vista multisensoriale.

La ***Pet Therapy***, in continuità con gli anni scorsi, prevede attività specifiche di terapia occupazionale con la piccola Lana, un'adorabile cagnolina cavalier king, la cui affettuosa compagnia è particolarmente stimolante per gli Ospiti con demenze.

Il corso per la gestione dello stress lavorativo

attraverso le tecniche di ***Mindfulness***, giunto alla quarta edizione, è invece rivolto agli operatori socio-sanitari e agli infermieri che operano all'interno dell'Istituto.

Proseguono, infine, anche gli incontri del progetto ***Parliamone*** dedicati ai familiari degli Ospiti, nella speranza si possa aprire un ampio spazio di confronto con chi sente il bisogno di condividere paure e necessità, ma anche domande e suggerimenti.

Ed è in quest'ottica, per proseguire nel percorso che ha visto il Bon Bozzolla accreditarsi come interlocutore serio e propositivo nel territorio, nei confronti delle Istituzioni, della rete dei servizi, ma anche e soprattutto della comunità e delle famiglie, che anche quest'anno a ottobre verrà organizzato un ***ciclo di appuntamenti tematici*** e approfondire, secondo diversi punti di vista, aspetti importanti legati all'invecchiamento, alla cronicità e alle sfide dell'assistenza.

L'équipe del Bon Bozzolla

LA FIGURA DEL FISIOTERAPISTA

L'équipe è composta da **tutte le figure professionali** che operano in struttura ed è centrale nel **progetto assistenziale** del Bon Bozzolla.
In équipe vengono elaborati **percorsi operativi di carattere generale** e affrontate le problematiche e le opportunità assistenziali, gestionali e organizzative relative ai servizi.
In équipe, che periodicamente si riunisce in Unità Operativa Interna (UOI), vengono **valutate le condizioni dei Ospiti** e **individuati attività e progetti**, singoli e di gruppo, volti a soddisfare i bisogni di salute e di benessere.
Ciascun componente, infatti, **in base alla propria competenza**, analizza gli aspetti sanitari, motori, funzionali, cognitivi, psicologici e sociali dell'anziano per elaborare un Piano Assistenziale Individualizzato, da integrarsi, se opportuno, con progetti terapeutico e riabilitativi specifici e individuali.

All'interno dell'UOI, dunque, operano anche i **terapisti della riabilitazione** a cui sono affidate le attività di prevenzione e i trattamenti di riabilitazione, individuali e di gruppo, che mirano al recupero e al mantenimento del più alto grado di autonomia dell'anziano.

Buon compleanno!

Maria Vanda D. C.

Anna Maria S.

Ferruccio Z.

Luigina M.

Lina D.

Ai fisioterapisti sono inoltre affidate la promozione del corretto uso e la valutazione periodica degli ausili in dotazione agli Ospiti.
Inserito all'interno dei servizi riabilitativi insieme a quello psicologico, logopedico e di terapia occupazionale, il servizio fisioterapico è composto da tre professionisti, tra cui anche la dottoressa Elena Schievenin, appena entrata a far parte dell'équipe, cui i colleghi fanno un grosso in bocca al lupo e augurano buon lavoro.

La magia delle feste

L'EPIFANIA E LA VISITA AL PRESEPE

Un inizio d'anno davvero speciale per gli Ospiti del Bon Bozzolla! Il 4 gennaio, infatti, ai festeggiamenti dell'Epifania si sono uniti anche quelli per i compleanni del mese.
Un pomeriggio trascorso insieme, allietati dalle tradizionali melodie dei "Cantori da Filò" e dall'arrivo della Befana.

Tanti gli amici e i parenti che hanno preso parte alla festa, per la cui riuscita un caloroso ringraziamento va ai volontari, sempre attenti a prendersi cura degli Ospiti, e alle cuoche, per il loro immancabile e gustosissimo buffet a base di pinza e invernali leccornie.

A pochi giorni di distanza, poi, il 9 gennaio un gruppo di Ospiti ha anche avuto il piacere di visitare una piccola mostra di presepi, accompagnati dalla dolcissima signora Emma.

Nella vicina Falzè di Piave, alcuni volontari hanno avuto l'idea di ricreare la natività ambientandola tra le vie del paese e i luoghi più suggestivi del territorio, con le chiese, le abitazioni e anche il fiume Piave.
Divertiti, gli Ospiti hanno riconosciuto la collina del San Gallo, splendida cornice su cui si affaccia il Bon Bozzolla e che loro ben conoscono.

Con già negli occhi le giornate estive e le uscite per gustarsi una buona grigliata proprio sul San Gallo, il gruppetto del Bon Bozzolla si è quindi fermato a sorseggiare una bollente cioccolata. Va da sé che i più golosi, per festeggiare in bellezza l'inizio dell'anno, l'hanno ordinata con un bel ciuffo di panna e accompagnata con qualche biscottino.

Rubrica
Masterchef BB

FRITOE VENEXIANE

Con l'uvetta, i pinoli, la ricotta, le mele, la frutta secca o ripiene di crema, zabaione e cioccolato, le frittelle sono le regine del carnevale. Per questo appuntamento di Mastechef BB, ecco una delle versioni più semplici e apprezzate: le ***fritoe venexiane***.
Gli **ingredienti:** 200 gr di farina 00, 60 gr di zucchero, 1 uovo, 90 gr di uvetta, 1 cucchiaio di grappa, 1 bicchiere di latte, 16 gr di lievito di birra, vanillina, buccia grattugiata di limone, zucchero a velo e olio di semi.
Il **procedimento:** ammollare l'uvetta in acqua tiepida e grappa e sciogliere il lievito di birra nel latte tiepido. Versare tutti gli ingredienti, esclusi lo zucchero a velo e l'olio, in una terrina e amalgamare a mano o con la frusta. Aggiungere il latte con il lievito e continuare a mescolare fino a ottenere una pastella omogenea, unendo infine l'uvetta ben strizzata. Lasciare riposare almeno 2 ore, coprendo con la pellicola trasparente.

Far scaldare bene l'olio in una padella dai bordi alti e con l'aiuto di due cucchiaini farvi scivolare piccole quantità di pastella. Quando saranno belle gonfie e dorate da entrambi i lati, scolare le frittelle con una schiumarola e guarnirle con lo zucchero a velo.
I **consigli degli Ospiti:** se le *fritoe venexiane* sono in voga dal 1600 un motivo ci sarà... cedete ai peccati di gola e non rinunciate a friggerle, perché al forno non sono di certo la stessa cosa. **Buon Carnevale a tutti!**

APPUNTAMENTI FEBBRAIO 2020

GIOVEDÌ 6	ORE 09:00 – SOLIGO **Uscita alla Latteria Soligo**
GIOVEDÌ 20	ORE 10:00 – SALONE PIANO TERRA **Festa dei compleanni e di Carnevale, con i bambini della Scuola d'Infanzia di Soligo**
SABATO 29	ORE 09:30 – SALONE PIANO TERRA **Letture animate con il gruppo degli "Spaginati"**

SEDE ISTITUTO

Via San Gallo, 25 - Farra di Soligo
Tel. 0438 841311
Email info@bonbozzolla.it
FACEBOOK Istituto Bon Bozzolla
SITO WEB 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 e Valentina Lucchetta,
Educatrici

PROGETTO EDITORIALE RADICI Srl