



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

Proseguono puntuali i lavori al BB

STANZIATO IL FINANZIAMENTO REGIONALE

Proseguono secondo la tabella di marcia i lavori di ristrutturazione e ampliamento della struttura. Il cantiere avviato un anno fa, giorno dopo giorno, macina metri quadri e con molta probabilità entro l'estate vedrà i primi risultati, con la realizzazione della nuova ala, in quella che prima era l'area destinata a parcheggio.

Da lì in poi servirà un altro anno per rimettere a nuovo tutto lo storico fabbricato e completare così i lavori, nella consapevolezza che si tratta di un passo fondamentale per scrivere le pagine future del Bon Bozzolla.

Un investimento cospicuo, dunque, sia in termini di tempo che di risorse. Di pochi giorni fa però la notizia che la **Regione del Veneto** ha disposto di sostenere l'intervento, dal costo complessivo di 11 milioni di euro circa, con un **finanziamento da 2 milioni di euro** che l'Ente potrà restituire gradualmente.

Segno, questo, che certifica la bontà del progetto e riconosce il grande impegno che tutti, dal personale agli Ospiti, stanno mettendo in questa fase. Sebbene, infatti, qualche piccolo disagio sia inevitabile, anche per quanti quotidianamente si recano



al Centro Prelievi, tutto sta procedendo nel modo auspicato. Per questo l'Istituto, confidando nella fiducia delle famiglie e delle istituzioni locali, ritiene importante tenere aggiornata la comunità sull'andamento dei lavori, in un'ottica di trasparenza e collaborazione.



FINO A DIVERSO ORDINE GLI ORARI DI VISITA
AGLI OSPITI IN STRUTTURA SARANNO I SEGUENTI:

MATTINA: dalle 10.30 alle 11.30
POMERIGGIO: dalle 15.30 alle 16.30

L'accesso sarà comunque consentito
ad una sola persona per ospite
previo lavaggio delle mani con gel disinfettante.
Non sarà consentito l'accesso a coloro che manifestano
evidenti segni/sintomi di stato influenzale
(tosse, occhi rossi, congestione nasale...)

Il laboratorio di attività manuale

CON LE EDUCATRICI PROFESSIONALI

La vita al Bon Bozzolla non è certo monotona, e questo grazie in particolare agli appuntamenti che quotidianamente coinvolgono gli Ospiti. In coordinamento con gli altri servizi, ognuno dei quali ha all'attivo progetti specifici rivolti a singole persone o a piccoli gruppi, ogni settimana le **educatrici Elena e Valentina** propongono un ricco calendario di **attività ricreative e occupazionali** per la maggioranza di Ospiti presenti in struttura, a cui si aggiungono le uscite programmate e progetti più articolati come il disegno e l'**attività manuale**, particolarmente apprezzato dai nonni.

Durante questo laboratorio, gli Ospiti confezionano **piccoli regalini** da donare ai bambini che animano le feste durante l'anno e realizzano tanti **simpatici addobbi** per abbellire i corridoi e i saloni. Aiutati dalle educatrici e dai volontari, i nonni lavorano con carta, colori, lana e nastri, riscoprendo così la bellezza del fare e del sentirsi importanti.



Nel più ampio percorso assistenziale, dunque, anche il servizio socio-educativo concorre, con costanza e inventiva, a garantire uno stile di vita attivo, **promuovendo il benessere e la serenità** degli Ospiti attraverso attività volte a stimolarne e mantenerne le diverse abilità.

Buon compleanno!

Giuseppe D.

Ernesta S.

Iolanda D.

Palmira T.

Olivo C.

Ines Z.



Per i familiari

Con un appuntamento sull'**educazione sanitaria**, riparte **giovedì 12 marzo**, alle ore 17:00 in sala UOI, **Parliamone: i nostri cari nei Centri di Servizio**.

Il progetto, dedicato ai familiari degli Ospiti accolti in struttura e degli anziani seguiti attraverso il servizio di assistenza domiciliare (SAD), ha lo scopo di affrontare tematiche specifiche dell'assistenza per condividere emozioni, problematiche e domande.

Gli incontri trimestrali, coordinati dagli psicologi dell'Istituto secondo la formula dei Caffè Alzheimer, si basano infatti su conversazioni informali e prevedono un piccolo momento conviviale per rendere più sereno e disteso il clima.

Il 12 marzo sarà presente il **dottor Della Giustina** che, insieme ai familiari, affronterà l'importanza **della gestione e della prevenzione delle malattie infettive**, anche in riferimento alla diffusione del coronavirus.

Le mascherine del Carnevale

GIOVEDÌ GRASSO IN FESTA

Chè festa il Carnevale con i bambini e le bambine della Scuola d'Infanzia del Soligo! Più di cento simpatiche mascherine, tra fatine, cowboy, principesse e supereroi, hanno rallegrato con canti, balli e poesie il giovedì grasso del Bon Bozzolla, quando a metà febbraio si sono festeggiati anche i compleanni del mese.



Tra una risata e un gioco, un crostolo e una frittella, il pomeriggio è davvero volato. E per ringraziare le maestre e i piccoli per la loro gioiosa e sempre gradita presenza, i nonni hanno regalato tanti **simpaticissimi orsetti**, confezionati con cura durante il laboratorio di attività manuale.



In visita alla Latteria Soligo

APPUNTAMENTO CON IL GUSTO

In una bella mattinata di febbraio, un gruppo di Ospiti è stato in visita alla Latteria Soligo, una delle aziende più "gustose" del territorio.

Grazie a una guida d'eccezione, hanno scoperto tutte le **fasi di produzione dei vari prodotti**, dai formaggi più freschi a quelli stagionati, dal burro allo yogurt, senza dimenticare l'elemento essenziale, il latte.



Impossibile, a questo punto, resistere al **meraviglioso buffet di assaggi** gentilmente offerto ai nonni che, ringraziando calorosamente, si sono già prenotati per un nuovo tour il prossimo anno.

Rubrica

Masterchef BB

BIGOLI IN SALSA

Per questo periodo di Quaresima, Masterchef BB propone uno dei piatti "de magra" per eccellenza, tipico della tradizione veneta: i **bigoli in salsa**.

Gli **ingredienti**: 500 gr. di bigoli, 8 filetti d'acciuga sott'olio, 300 gr. di cipolla bianca, olio extravergine d'oliva.

Il **procedimento**: tagliare le cipolle a fettine sottili e farle appassire in padella con un po' d'olio. Aggiungere i filetti di acciuga, avendo cura, se necessario, di togliere la lisca e dissalarli, tagliarli a pezzetti e lasciarli sciogliere aggiungendo dell'acqua di cottura della pasta. Nel frattempo, cuocere i bigoli e scolarli leggermente al dente, poi unirli alla salsa, mescolandoli direttamente in padella e servirli.



Le **curiosità**: i bigoli sono una tipologia di spaghetti tipica del Veneto; ruvidi e porosi, trattengono sughi e condimenti in maniera eccellente e si prestano a svariate e gustose ricette. Prodotto tipicamente contadino conosciuto fin dalla Serenissima, i bigoli entrano effettivamente in produzione nel 1604 quando il pastaio padovano Bartolomio Veronese, detto Abbondanza, inventa e mette in uso il Torcio Bigolaro.

I **consigli degli Ospiti**: anche se con il pesce non si dovrebbe, spolverate i vostri bigoli in salsa con del buon grana padano, sentirete che bontà. **Buon appetito!**

APPUNTAMENTI MARZO 2020

DOMENICA 8

ORE 09:30 – SALONE PIANO TERRA
Festa della Donna

MARTEDÌ 10

ORE 15:30 – SALONE PIANO TERRA
Festa dei compleanni

GIOVEDÌ 12

ORE 17:00 – SALA UOI
Progetto "Parliamone: i nostri cari nei Centri di Servizio"

GIOVEDÌ 12

ORE 20:00 – TEATRO CARENI
Spettacolo teatrale "Gente di facili costumi" a Pieve di Soligo

GIOVEDÌ 12

ORE 15:30 – SALONE PIANO TERRA
Conclusione della Via Crucis, con i ragazzi del catechismo

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

Eddi Frezza,
Segretario-Direttore

Martina Della Giustina,
Psicologa

Elena Zanchetta e Valentina Lucchetta,
Educatrici