



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

Rivedersi in sicurezza

LE MODALITÀ DI VISITA PER I FAMILIARI

Eseguito a fine maggio direttamente dagli infermieri del Bon Bozzolla su 125 Ospiti e 106 lavoratori, **il test a tampone è risultato nuovamente negativo per tutti.**

Una notizia splendida, perchè si entra in una **nuova fase con il sorriso, pur sempre mantenendo alta la guardia.** L'impegno messo in campo per superare insieme l'emergenza Coronavirus sta dando i suoi frutti! **Grazie alla rigorosa gestione** delle misure di prevenzione e sicurezza, attuate fin dall'inizio da tutto il personale, **e grazie agli Ospiti e ai loro familiari** che, seppur a malincuore, hanno accettato di rimanere per un po' lontani, senza però mai perdersi di vista.

Così, finalmente, dopo la lunga attesa, il 29 maggio la **Regione del Veneto** ha trasmesso le **"Linee d'indirizzo"** che regolano le modalità per le visite dei familiari agli Ospiti accolti nei Centri di Servizi e il Bon Bozzolla si è subito attrezzato, contattando direttamente i familiari per **programmare le visite in sicurezza, a partire dal 3 giugno.** Per quanti lo desiderano resta **comunque attivo, domenica esclusa, anche il servizio di videochiamata, da concordare con il Coordinatore.**



L'Istituto Bon Bozzolla riprende gradualmente le visite dei familiari, nel rispetto delle norme sul distanziamento sociale e l'adozione dei dispositivi e altri adempimenti sanitari.

Le visite saranno programmate dal Coordinatore dei Servizi Socio Assistenziali e Sanitari e comunicate telefonicamente ai familiari dall'Assistente Sociale

Modalità di **VISITA** dei familiari:

- su appuntamento dal lunedì al venerdì ore 09 - 11 e ore 16 - 17 e il sabato ore 09 - 11
- massimo due familiari a visita, per non più di 15 minuti
- solo nell'area predisposta all'ingresso principale, tranne in casi eccezionali previa autorizzazione
- deve essere mantenuto il distanziamento sociale e tutte le precauzioni previste
- presenza obbligatoria per tutta la durata della visita di personale dell'Istituto

VIDEOCHIAMATE

- attivo dal lunedì al sabato dalle ore 11 - 12 e dal lunedì al venerdì dalle ore 17 - 18 (festivi esclusi)
- contattando il Coordinatore Salvatore Ausilio, al numero 366 8154830 (dal lunedì al venerdì ore 08 - 16)

100 candeline per nonna Linda

FESTA GRANDE AL BON BOZZOLLA

Il 28 maggio il personale e gli Ospiti del Bon Bozzolla hanno festeggiato l'importante traguardo della signora Linda, che ha compiuto 100 anni!



Una giornata piena di allegria e ricordi di una vita non sempre facile, ma soprattutto ricca di soddisfazioni e affetti. Non sono mancate le candeline, una torta da leccarsi i baffi, degli splendidi e profumatissimi omaggi floreali e, tra i tantissimi auguri ricevuti, anche un apprezzato **videomessaggio del Sindaco di Pieve di Soligo**, dove si era trasferita giovanissima dopo il matrimonio e dove sono nati i suoi tre figli.



Buon compleanno!

Maria Anna V.

Ida Maria N.

Brigida Z.

Augusta B.

Luigi B.

Lorenzo F.

Claudio B.

Orlando B.

Antonia S.

Antonia T.

Paolo C.

Pietro G.

Dario L.

Odo G.

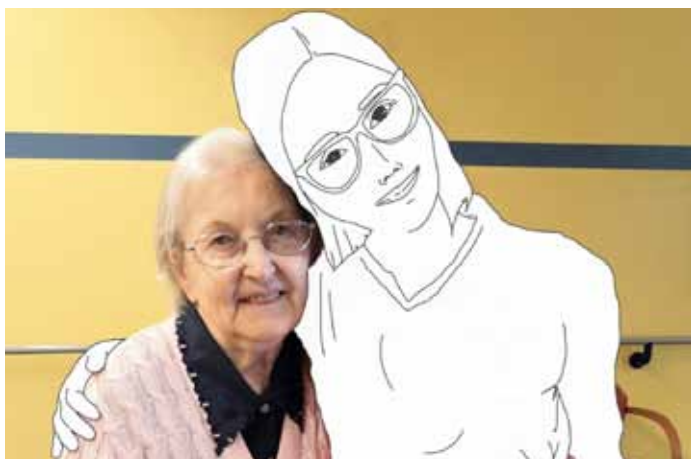


Nonostante le grandi prove che il destino le ha riservato, come ricorda l'amata nipote Denise, Linda non si è mai persa d'animo e anzi, si è sempre rimboccata le maniche, tanto che ha lavorato come cuoca fino oltre ai settant'anni. Così, con **forza e serenità**, è arrivata a cento anni di sorrisi stampati sulle labbra e un **animo sempre vivace e ricco di fantasia**... sarà forse questo il segreto di una lunga vita?

Tutti pronti a rivedersi presto

E LE NONNE SI FANNO BELLE

Sempre più esperti delle nuove tecnologie, i nonni del Bon Bozzolla non hanno mai fatto mancare ai propri cari **messaggi affettuosi e rassicuranti**. Tanti gli abbracci virtuali scambiati in questi mesi e raffigurati su Facebook da bellissime foto-fumetto, così intense da sembrare reali.



Tutti sono però d'accordo su una cosa: alla vecchia maniera è sempre meglio! E così, ora che è iniziato il conto alla rovescia per rivedersi, in sicurezza, ma senza l'aiuto di quelle diavolerie, l'emozione è davvero tanta, quasi un sogno a occhi aperti! Per questo le nonne, che quando c'è da prepararsi hanno sempre una marcia in più, non hanno perso tempo e si sono messe **in coda per la manicure**, per sfoggiare al primo incontro le loro unghie rosse fiammanti!



Festeggiare con il cuore

PERCHÈ OGNI GIORNO È SPECIALE

Quanti festeggiamenti durante il mese di maggio! Due le giornate speciali per l'Istituto: la **festa della mamma** e la **Giornata Internazionale dell'Infermiere**, entrambe figure indispensabili e preziose, senza le quali il mondo non sarebbe quello che è.



Un **ringraziamento speciale**, allora, a tutti gli uomini e le donne, Ospiti e personale, che con i loro sorrisi, le loro storie e le loro piccole e grandi attenzioni, **rendono la vita al Bon Bozzolla ogni giorno un po' speciale!**

Rubrica

Masterchef BB

TORTA SALATA CON PORRI E FETA

Per il mese di giugno Masterchef BB consiglia un piatto veloce, perfetto per chi desidera godersi un pasto sfizioso, quando le lunghe giornate di sole non lasciano molto tempo da spendere in casa: la **torta salata con porri e feta**. Una ricetta da gustare sia calda che fredda, che unisce la tradizione locale al gustosissimo formaggio greco che con il suo tocco salato e leggermente acidulo contrasta alla perfezione con i porri.

Gli **ingredienti**: 4 porri medio-grandi, 100 gr. di feta greca, 50 ml. di panna fresca, 1 confezione di pasta brisée, 3 uova, 1 noce di burro, 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva, sale e pepe.

Il **procedimento**: stufare leggermente i porri in una padella e tagliare la feta greca a dadini. Rompere le uova in una terrina, aggiungere la panna fresca, i porri stufati, la feta, olio, sale e pepe a piacimento.



Stendere su una teglia rotonda la pasta brisée e versare al suo interno il ripieno. Cuocere in forno preriscaldato a 220° per circa 30 minuti, poi lasciare riposare qualche minuto e servire.

Le **curiosità**: il porro è un ortaggio dalla coltura eccezionalmente lunga, tanto che matura ben dieci mesi dopo la semina. A discapito delle apparenze e del suo utilizzo, spesso associato ai piatti poveri delle tavole contadine, è un alimento a dir poco prezioso per abbinamenti raffinati.

I **consigli degli Ospiti**: per una ricetta ancor più golosa aggiungete della pancetta croccante e mangiatela in occasione di un bel pic-nic all'aperto, sarà un'esplosione di gusto e allegria. Buon appetito!

APPUNTAMENTI GIUGNO 2020

MARTEDÌ 9

ORE 15:30 – SALONE PIANO TERRA
Festa dei compleanni

GIOVEDÌ 18

ORE 15:30 – GIARDINO
Progetto "Aria di Casa mia"

**OGNI GIOVEDÌ
E VENERDÌ**

ORE 14:30 E ORE 08:30 – SALA UOI
Laboratorio di terapia occupazionale

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