



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

Aiutiamoci a rivederci in serenità

LE MODALITÀ DI VISITA PER I FAMILIARI

Riprendono i lavori del cantiere, si torna sul San Gallo per la tradizionale grigliata, ripartono le visite con i familiari: luglio è proprio un bel mese, che al Bon Bozzolla promette tanti piccoli grandi momenti di normalità, da gestire anche in questa fase con la massima attenzione, in sicurezza.

Quanto fatto in questi mesi di emergenza per garantire la salute di tutti ha impegnato l'Istituto non solo sotto il profilo organizzativo, ma anche della relazione con i familiari, del confronto Istituzionale, della formazione e del supporto agli operatori, che come gli Ospiti e i familiari hanno dovuto affrontare preoccupazioni e fatiche, potendo però contare anche sul prezioso aiuto degli psicologi.

Un impegno condiviso, che ha portato i suoi frutti. Per questo ora che con le nuove linee guida regionali, le visite possono avvenire non più attraverso un vetro ma all'esterno, mantenendo il distanziamento, è importante continuare a seguire le indicazioni e attenersi ai comportamenti richiesti, contribuendo ancora una volta, tutti insieme, a fare in modo che gli Ospiti possano godere di un momento di serenità con i propri familiari.



Nel rispetto delle norme sul distanziamento sociale, l'adozione dei dispositivi e altri adempimenti sanitari, **le visite dei familiari si svolgono unicamente su appuntamento nell'area appositamente predisposta**

Per programmare le visite e/o le videochiamate chiamare il Coordinatore Salvatore Ausilio al numero **366 8154830** dal lunedì al venerdì dalle ore 08 alle 16

Modalità di **VISITA** dei familiari

- su appuntamento dal lunedì al venerdì ore 9 - 11 e ore 16 - 17 e il sabato ore 9 - 11
- massimo due familiari a visita, per non più di 20 minuti
- solo nell'area predisposta, tranne in casi eccezionali previa autorizzazione, e dopo aver compilato la documentazione richiesta
- mantenendo il distanziamento sociale (almeno un metro) e tutte le precauzioni
- presenza obbligatoria per tutta la durata della visita di personale dell'Istituto

VIDEOCHIAMATE

- attivo dal lunedì al sabato ore 11 - 12 e dal lunedì al venerdì ore 17 - 18 (festivi esclusi)

Rivedersi, che emozione

LA FELICITÀ DI OSPITI E FAMILIARI

Come tutte le cose che si desiderano fortemente e si attendono a lungo, la ripresa delle visite ha portato una ventata di gioia ed entusiasmo al Bon Bozzolla!



Prima distanziati da un vetro, che ha tenuto al riparo i nonni, e **oggi ancora più vicini grazie all'allestimento di un apposito spazio all'esterno**, l'emozione del rivedersi si fa sentire e riempie di gioia per questo felice momento.



Così, anche se **per gli abbracci bisogna portare ancora un po' di pazienza**, gli Ospiti non hanno perso un secondo e si sono ingegnati per dimostrare tutto il loro affetto ai propri cari: naturalmente con dei bellissimi doni da regalare al momento delle visite!

Buon compleanno!

Meri T.

Gilda M.

Rosa D. B.

Marilena C.

Maria D. A.

Andrea O.

Aldo S.



I nonni, come sempre ottimi artisti, hanno **creato dei colorati portafoto** con qualche simpatico scatto dei bei momenti passati al Bon Bozzolla. Fiori, canzoni e qualche lacrimuccia dovuta all'emozione, **da quando sono riprese le visite in sicurezza, in Istituto è sempre festa!**



I lavori sono ripartiti e la nuova ala dell'Istituto Bon Bozzolla sta prendendo sempre più forma!

Creare con la fantasia

CON LA TERAPIA OCCUPAZIONALE

Ago, filo, cartoncino colorato e un pizzico di creatività... è questa la formula che rende così magiche le mani degli Ospiti del Bon Bozzolla!

Durante i laboratori settimanali di **terapia occupazionale**, a cui partecipano sempre in tanti, i nonni si impegnano a **realizzare meravigliosi lavori personalizzati**, dando libero sfogo alla propria fantasia e abilità.



Con una accurata e specifica valutazione che permette di individuare capacità residue, interessi o particolari necessità, anche rispetto all'uso di eventuali ausili, la terapeuta occupazionale coinvolge infatti gli Ospiti in **esecuzioni ad hoc**.

Così Enrico è diventato un esperto compositore di mosaici, Irma ha ripreso confidenza con ago e filo, Luigina ha trovato la sua modalità espressiva nella pittura e nel ricamo.

Tante **passioni e propensioni diverse**, accomunate da un'unica, grande soddisfazione: quella di vedere la propria idea prendere vita, tra divertenti risate e



qualche piccolo pasticcio, perchè, come dicono i nonni del Bon Bozzolla, qui non si smette mai di imparare.

Ed è proprio questa **l'essenza della terapia occupazionale, l'essere nel fare**, il sentirsi gratificati creando qualcosa di significativo e prezioso, il cui valore va oltre il "semplice manufatto".

Ogni Ospite, infatti, è diverso per interessi, necessità e abilità e, durante la terapia occupazionale, può **esprimersi facendo proprio ciò che più lo fa star bene**, naturalmente sempre in ottima compagnia!



Un po' strani i compleanni in questi mesi, ma l'affetto non è mai mancato. Ne sa qualcosa la signora Brigida, che ha spento 92 cadeline ricevendo una sorpresa davvero gradita. Auguri tutti i nonni del Bon Bozzolla che compiono gli anni!



Rubrica

Masterchef BB

FARFALLE GAMBERI E ZUCCHINE

Per il mese di luglio Masterchef BB propone un primo piatto fresco e semplice da preparare, adatto a chi ha poco tempo ma non vuole rinunciare a un pasto sfizioso o a sorprendere gli amici con gusto durante un'allegria cena estiva: le **farfalle gamberi e zucchini**.

Gli **ingredienti**: 400 gr. di pasta formato farfalle, 350 gr. di code di gambero sgusciate, 4 zucchini, 1 porro, 20 cl. di vino bianco, prezzemolo, olio extravergine d'oliva, sale e pepe.

Il **procedimento**: in una padella, scaldare un filo d'olio e unirvi le code di gambero. Farle saltare per circa un minuto, poi sfumarle con il vino bianco e lasciarle riposare in una ciotola. Sulla stessa padella, far appassire un trito di porro, aggiungere le zucchini tagliate a rondelle e rosolarle per qualche minuto. Nel frattempo, cuocere la pasta e scolarla leggermente al dente. Trasferire



la pasta nella padella con il condimento e i gamberi, saltare il tutto a fuoco vivace e cospargere con prezzemolo tritato e abbondante pepe.

Le **curiosità**: la zuccina, scoperta in America Latina, è stata importata in Europa nel XVI secolo, dove oggi l'Italia è uno dei maggiori produttori. Questo ortaggio, di facile coltivazione e che per molto tempo ha sfamato le classi più povere, esistono ben 16 varietà che permettono di preparare le ricette più disparate.

I **consigli degli Ospiti**: un piatto perfetto da gustare anche freddo, ottimo per un pranzo all'aperto, da gustare in compagnia, accompagnato da una bibita rigorosamente fresca. Buon appetito!

APPUNTAMENTI LUGLIO 2020

MARTEDÌ 7

ORE 15:30 – GAZEBO ESTERNO

Festa dei compleanni e Ice Cream Party

GIOVEDÌ 9

ORE 10:00 / 15:00 – COLLINA DEL SAN GALLO

Tradizionale grigliata all'aperto

**OGNI GIOVEDÌ
E VENERDÌ**

ORE 14:30 – 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