



Reagire uniti all'emergenza

LA GRANDE SFIDA DEL BON BOZZOLLA

In seguito ad alcune positività al covid-19 riscontrate tra Ospiti e operatori lo scorso mese di luglio, all'Istituto Bon Bozzolla sono scattati immediatamente i protocolli di sicurezza per le situazioni di emergenza nelle case di riposo e il focolaio è stato subito circoscritto.

Gli ospiti positivi, quasi tutti asintomatici, sono stati individuati con grande rapidità e alloggiati in un nucleo creato ad hoc, seguiti costantemente da personale dedicato. Gli operatori, invece, hanno passato un periodo di isolamento domiciliare e oggi risultano negativi al tampone.

Fin dall'inizio dell'emergenza, l'Istituto ha alzato le sue difese, tanto da essere a lungo classificato Covid-free. Anche in questo caso, tenendo costantemente aggiornato il Sindaco di Farra di Soligo Perencin, l'applicazione rigorosa della procedura, la comunicazione tempestiva all'Ulss2 e l'adozione scrupolosa del Piano della Regione Veneto hanno consentito di individuare e subito arginare il focolaio.

Un lavoro di squadra, solerte e professionale, per il quale il Presidente Giuseppe Bubola, insieme alla Direzione, vogliono ringraziare tutto il personale.



Ringraziamento rivolto anche al direttore dell'Ulss2 Benazzi, al dottor Rigoli dell'Unità Operativa di Microbiologia, al Medico coordinatore dottoressa Bonato, al dottor Moretto della Task Force e agli operatori dell'azienda sanitaria, per il puntuale intervento che ha permesso di monitorare in poche ore Ospiti e dipendenti.

C'è da dire che questo virus è davvero subdolo; anche alla luce dell'esperienza appena vissuta, l'invito rivolto a tutti è di mantenere sempre l'attenzione molto alta. Anche per questo, nelle scorse settimane, oltre agli anziani e al personale sono stati effettuati i tamponi anche ai familiari recatisi in visita al Bon Bozzolla nei giorni precedenti.

Monitorando costantemente la situazione, lavorando di concerto con l'Ulss2, il Bon Bozzolla ha dimostrato di saper reagire all'emergenza e di mettere tutti in sicurezza nel più breve tempo possibile.

La festa dei compleanni

CON IL GELATO ARTIGIANALE

A inizio luglio, come da tradizione, la festa dei compleanni del mese si è svolta all'insegna dell'estate.



Gustando una buona pallina di gelato artigianale, al fresco degli alberi in giardino, il pomeriggio è trascorso tra racconti e sorrisi, con semplicità ma anche tanta allegria.



Un ringraziamento a tutti gli operatori, che nel massimo rispetto delle disposizioni, si sono adoperati per far trascorrere un bel pomeriggio all'aperto ai nonni del Bon Bozzolla, e al signor Nicola che con il suo simpatico furgone ogni anno delizia gli Ospiti con il suo gustoso e sano gelato.

Buon compleanno!

Rita S.

Rosa B.

Rita B.

Esie M.

Erminia D. C.

Anna Maria C.

Anna Maria M.

Regina P.

Lorenzo L.

Augusta B.

Rita M.



Manualità e condivisione

L'IMPORTANZA DI FARE E STARE INSIEME

È un momento particolare e di massima attenzione per la salute di tutti gli Ospiti e dei lavoratori. Ciò non toglie che nel rispetto delle procedure e in sicurezza, l'attività educativo-animativa non possa proseguire... con mascherine e dispositivi di protezione ben inteso!



Il lavoro degli educatori, specie in questi mesi, è volto in particolare a valorizzare la manualità dei nonni e le loro capacità di relazione.

Per questo, oltre alle attività creative, tanti sono i momenti in cui anche solo ricordare il Santo del giorno o un proverbio, piccoli gesti e attenzioni per permettere agli anziani di ri-orientarsi nello spazio e nel tempo.



Ci si fa compagnia, insomma, e si condividono le ore in serenità, dando libero sfogo alla fantasia. Con ago e filo, pennelli, giornali e materiali di riciclo, giorno dopo giorno, tra un quiz e un gioco di gruppo, al Bon Bozzolla prendono forma tanti piccoli lavoretti, frutto di creatività e bravura.



Un'occasione, anche questa, per trascorrere del tempo insieme, raccontarsi come si sta, in attesa magari di una video-chiamata con i propri familiari a casa, ai quali mostrare con orgoglio la propria colorata opera d'arte.

L'estate però non è ancora finita, anzi. Tutti si augurano di poter presto nuovamente uscire a fare una bella passeggiata e a godersi liberamente dei caldi raggi del sole.

Rubrica

Masterchef BB

POMODORINI CONFIT

Si avvicina il Ferragosto e, come ogni anno, arriva il momento di scovare qualche ottima ricetta per fare un figurone con amici e familiari. La rubrica Masterchef BB di agosto propone allora un piatto delizioso da utilizzare come colorato contorno o come gustoso condimento: i **pomodorini confit**, sfiziosi e saporiti pomodorini caramellati, perfetti anche per chi è a dieta.

Gli **ingredienti**: 500 gr. di pomodorini ciliegini, 1 spicchio di aglio, 25 gr. di zucchero, 10 rametti di timo, olio extravergine di oliva, origano, sale e pepe.

Il **procedimento**: lavare e asciugare con un canovaccio i pomodorini. Tagliarli a metà e disporli su una teglia ricoperta di carta da forno con il cuore rivolto verso l'alto, aggiungendo sale e pepe a piacere.

A parte, sminuzzare finemente lo spicchio d'aglio sbucciato e il timo, cospargendo ogni pomodorino con il trito, un pizzico di



zucchero, l'origano secco e un filo d'olio. Infornare in forno statico preriscaldato a 140° per circa due ore, fino a quando l'acqua dei pomodorini sarà evaporata e questi risulteranno leggermente abbrustoliti.

Le **curiosità**: anche se quelli rossi sono i più diffusi, esistono diverse varietà di pomodorini ciliegini. Quelli gialli e arancioni sono per chi ha gusti più dolci e delicati, quelli neri per chi ama i sapori acidi e vuole fare il pieno di antiossidanti.

I **consigli degli Ospiti**: questo piatto ha mille usi, perfetto da servire come contorno caldo o freddo, ma ottimo anche per condire le classiche e impareggiabili bruschette o una buona pasta o una profumata torta salata. Buon appetito!

ATTIVITÀ SETTIMANALI AGOSTO 2020

MATTINO LUNEDÌ **Attività manuale**
MARTEDÌ **Arte e Immagine**
GIOVEDÌ **Tombola**

POMERIGGIO MERCOLEDÌ **Santo Rosario**
GIOVEDÌ **Canto**
VENERDÌ **Santo Rosario**

GIORNI ALTERNI DURANTE LA GIORNATA **Stimolazione spazio-temporale**

DAL LUNEDÌ AL SABATO DURANTE LA GIORNATA
Videochiamate programmate con i familiari

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