



# BB NEWS

NOTIZIE DAL BON BOZZOLLA

ANNO VII n.79  
Settembre 2020



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

## Finalmente tutti negativi

### LA STRUTTURA È COVID FREE

In poco più di un mese il Bon Bozzolla è tornato a essere "Covid free" e l'ultimo giro di tamponi è stato negativo per tutti gli Ospiti e il personale, un risultato frutto del grande lavoro di collaborazione tra l'Ente e la Task Force dell'ULSS 2 Marca Trevigiana. Un'azione tempestiva, coordinata e rigorosa che ha permesso di circoscrivere il focolaio e di attivare tutte le procedure per garantire l'isolamento dei positivi e il loro costante monitoraggio, secondo le linee guida regionali e nazionali per il contenimento del contagio, e la conseguente sospensione delle visite e dei nuovi ingressi.

Precauzioni e protocolli di controllo restano anche oggi all'ordine del giorno perché il virus è subdolo e questa nuova fase impone ancora una volta cautela, ma in struttura ci si avvia gradualmente a tornare alla normalità. Nonostante l'apprensione, infatti, il mese trascorso dopo il riscontro di alcune positività è stato affrontato con grande serietà, nell'impegno totale a gestire l'emergenza e a continuare a garantire non solo la salute di anziani e lavoratori, ma anche la migliore qualità possibile ai servizi, per trasmettere a tutti, famiglie comprese, la massima tranquillità.



Grazie alle videochiamate, poi, Ospiti e familiari non si sono mai persi di vista, scambiandosi seppur virtualmente affetto e dansosi conforto. Lo stesso che ha sorretto il lavoro degli operatori, della Direzione e della Presidenza, che insieme ringraziano quanti, e sono stati davvero tanti, in queste settimane hanno rivolto al Bon Bozzolla messaggi e dimostrazioni di fiducia e solidarietà e attestazioni di stima. Lo sforzo comune del personale e delle Istituzioni coinvolte e la comprensione di anziani e famiglie hanno avuto la meglio sul virus, ma l'imperativo resta quello di tenere alta la guardia, procedendo con cautela e verificando con costanza le condizioni anche per riprendere, quando sarà possibile, le visite in sicurezza.

# Stare insieme per star bene

## TUTTE LE ATTIVITÀ QUOTIDIANE

Nonostante questo strano periodo, che ha costretto a rivedere un po' di abitudini e a rimandare appuntamenti ormai storici per il Bon Bozzolla, la vita in struttura è stata comunque ricca di attività e di occasioni per stare insieme, sempre nel rispetto del distanziamento sociale per garantire salute e sicurezza.

I nonni, allora, si sono mantenuti in forma con la ginnastica, hanno giocato a tombola, perché come dicono loro, quando si smette si invecchia. Hanno cantato e liberato la fantasia creando tanti addobbi e pensierini da mostrare con orgoglio ai nipoti. Si sono ingegnati con i cruciverba per tenere allenata la mente e hanno anche battagliato a briscola, che riscalda sempre gli animi e anche se la sconfitta fa male, si può sempre puntare a una rivincita. Hanno letto i giornali e con la voce dell'esperienza hanno commentato le notizie del momento, affidando poi i loro pensieri a qualche chiacchierata con gli operatori o a una preghiera durante il Rosario.



E poi non sono mancate neppure le sorprese, come la meravigliosa torta fatta recapitare dai familiari della signora Rosa per la festa dei suoi primi 82 anni: una vera bontà gustata insieme gli altri Ospiti, che hanno accompagnato il soffio delle candeline con un gioioso "Tanti auguri a te!"

# Buon compleanno!

Neda Lucina S.

Maria Loretta V.

Maria Carmen B.

Bruna M.

Lino Z.

Guiditta Z.

Luigi T.

Policarpo V.

Luigi D. F.

Iolanda Z.

Giuseppe P.

Giovannina R.

Anna B.

Delfina F.

Onorina T.

Giusto P.

Luigi R.



# Tra ninfee e fiori di lavanda

## IL "FARE" CHE STIMOLA I SENSI

Il ritorno alla normalità passa per le piccole cose. I nonni del Bon Bozzolla lo sanno bene e i loro ricordi ne sono una testimonianza: le difficoltà si superano meglio insieme e bisogna sempre essere fiduciosi e godere di quello che si ha per rendere più bella e gioiosa la vita.



Ecco allora che i laboratori manuali svolti con gli educatori sono l'occasione per trascorrere delle belle ore in compagnia, sfruttando colori e aromi per far correre la mente ai momenti felici... e pensare già ad abbellire le stanze e gli spazi del nuovo Bon Bozzolla, quasi pronto e ormai prossimo all'inaugurazione!

Nelle ultime settimane protagonisti sono stati i fiori: gli Ospiti si sono divisi tra ninfee in carta per decorare la struttura e sacchetti di lavanda per profumare gli armadi, ognuno assecondando le proprie abilità e pescando dai ricordi di gioventù antiche abitudini e curiosi aneddoti.



Sia le ninfee che la lavanda, infatti, sono molto diffuse anche nel trevigiano, negli stagni e nei laghetti le prime, negli orti e nei giardini, come anche al Bon Bozzolla, la seconda. E se in pochi sanno che la ninfea, meglio conosciuta soprattutto in Oriente come fiore di loto, ha proprietà lenitive e rinfrescanti e che viene utilizzata anche nel settore tessile, più conosciuti sono i benefici, anche curativi, della lavanda. Basta infatti ammirarne le distese tra l'azzurro e il lilla e odorarne l'intensa essenza, e con un gesto semplicissimo migliorare l'umore, calmando stress e ansia.

Una pianta davvero preziosa, insomma, che raccolta proprio nei mesi di luglio e agosto, e lasciata essiccare, si presta a moltissimi usi, dalla cucina alla cosmetica, fino appunto alla lavorazione casalinga per rendere sempre freschi e profumati i vestiti.



# Rubrica

## Masterchef BB

### BROCCOLI CROCCANTI AL FORNO

Settembre segna il passaggio di stagione: con ancora negli occhi il giallo caldo del sole estivo, la terra e suoi frutti accompagnano il gusto verso l'autunno, offrendo al palato tante prelibatezze dal sapore dolce e deciso. Arrivano la zucca, i funghi e le tante varietà di cavolo, che per questo mese la rubrica Masterchef BB propone in un'originale variante: i **broccoli croccanti al forno**. Una ricetta facile e veloce, ideale per servire uno snack sfizioso e versatile o un contorno davvero saporito.

Gli **ingredienti**: 300 gr. di broccoli, 50 gr. di olio extravergine di oliva, 2 spicchi d'aglio, 1 pizzico di peperoncino in fiocchi, fior di sale, la scorza di 1/2 limone grattugiata, 40 gr di mandorle a lamelle, pecorino qb.

Il **procedimento**: tagliare a metà il broccolo lasciando una parte di gambo e poi ciascuna delle due parti a fette di 2 cm.

In una ciotola mescolare olio, limone, aglio,



sale e peperoncino e poi condire il broccolo, adagiandolo in una teglia ricoperta con carta forno e spolverarlo con le mandorle e il pecorino. Infornare a 245° per circa 15 minuti, girando il broccolo a metà cottura e servire come antipasto o contorno.

Le **curiosità**: la cottura in forno, rapida e a temperatura molto elevata, permette di ottenere broccoletti con gambi morbidi e cimette croccanti, quasi caramellate. Un gusto dolce, rafforzato dalla frutta secca ed equilibrato dal piccante del peperoncino, che bene si sposa con un bianco fermo.

I **consigli degli Ospiti**: preparate in questo modo i broccoli ai vostri bambini... vedrete che li mangeranno con gusto... parola di nonni! Buon appetito!

## ATTIVITÀ SETTIMANALI SETTEMBRE 2020

### IL MATTINO

LUNEDÌ **Attività manuale** | MARTEDÌ **Arte e Immagine**  
GIOVEDÌ **Tombola** | VENERDÌ **Terapia Occupazionale**

### IL POMERIGGIO

MARTEDÌ E GIOVEDÌ **Terapia Occupazionale** | GIOVEDÌ **Canto**  
MERCOLEDÌ E VENERDÌ **Santo Rosario**

### DURANTE LA GIORNATA

GIORNI ALTERNI **Stimolazione spazio-temporale**  
DA LUNEDÌ A SABATO **Videochiamate programmate con i familiari**

Via San Gallo, 25 - Farra di Soligo  
Tel. 0438 841311

Email [info@bonbozzolla.it](mailto:info@bonbozzolla.it)

FACEBOOK Istituto Bon Bozzolla

SITO WEB [www.bonbozzolla.it](http://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