



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

Inverno all'insegna della prevenzione

CON IL VACCINO ANTINFLUENZALE

Sono trascorsi ormai più di due mesi da quando il Bon Bozzolla è stato ufficialmente dichiarato Covid free e anche l'ultimo e recente giro di tamponi è risultato negativo per tutti gli Ospiti e i dipendenti. E se da un lato si continuano a prendere tutte le precauzioni del caso e la soglia di attenzione rimane alta, dall'altro si stanno cercando nuove modalità per permettere agli Ospiti di rimanere in contatto con i propri cari, non solo attraverso le videochiamate, ma anche con visite dirette, naturalmente in totale sicurezza.

Per questo è stato realizzato un pannello di plexiglass, montato su una struttura mobile in legno e progettato ad hoc con un apposito foro dove poter infilare la mano, protetta da un doppio guanto igienizzato e monouso. L'allestimento permette quindi agli Ospiti non solo di vedere dal vivo i propri familiari e conversare con loro di persona, ma anche di scambiarsi una carezza e un gesto di affetto di cui, specie in questo periodo, si sente tanto il bisogno.

Oltre all'assunzione di tutte le misure igienico-sanitarie anti Covid e al costante monitoraggio della situazione tramite ciclici round di tamponi rapidi, l'attenzione



verso la salute degli Ospiti ha visto l'Istituto partecipare alla campagna di prevenzione contro l'influenza promossa dall'ULSS 2 Marca Trevigiana. A metà ottobre, a tutti i dipendenti è stato quindi somministrato il vaccino antinfluenzale, così da evitare di prendere questo male di stagione, che per le persone più fragili può causare anche serie complicanze, o di alleviarne i sintomi. Un'altra iniziativa per proteggere i nonni del Bon Bozzolla, offrendo loro un ambiente il più sicuro possibile sotto tutti i punti di vista.

Per i familiari

Nel ringraziare Ospiti e familiari per la comprensione con cui stanno affrontando questi mesi di forzato distanziamento, si ricorda che è possibile programmare le videochiamate, a cui i nonni si sono sorprendentemente appassionati, e gli appuntamenti per le visite che, nuovamente autorizzate, sono gestite nella massima sicurezza, grazie ai pannelli in plexiglass, adattati con ingegno per permettere un piccolo ma grande gesto di affetto.



Nel rispetto delle norme, l'adozione dei dispositivi e altri adempimenti sanitari, le visite dei familiari si svolgono unicamente su appuntamento

Per programmare le visite e/o le videochiamate chiamare dal lunedì al venerdì dalle ore 8.30 alle 9.30

0438 841311 #2 per le visite
(Assistente sociale)

334 1007288 per le videochiamate
(Educatrici)

Modalità di **VISITA** dei familiari

- su appuntamento dal lunedì al venerdì ore 9 - 11 e ore 16 - 17, il sabato ore 9 - 11
- durata 15 minuti
- solo nell'area predisposta, seguendo le indicazioni del personale dell'Istituto

VIDEOCHIAMATE

- attivo dal lunedì al sabato ore 11 - 11.40 e dal lunedì al venerdì anche ore 17 - 18 (festivi esclusi)
- durata 10 minuti

Buon compleanno!

Giovanna Maria B.

Giuliana G.

Maria Teresa Z.

Adriana S.

Ines C.

Carlo M.

Antonio L.

Nella B.

Irma P.

Pia S.

Rosa D.R.

Maria R.





Attività manuali e ludiche

PER STIMOLARE MENTE E UMORE

Piccole composizioni, disegni dai colori autunnali, graziosi manufatti: tante le attività a cui gli Ospiti del Bon Bozzolla si dedicano quotidianamente per tenere allenate mani e mente e trascorrere le giornate all'insegna dell'allegria e del divertimento! E proprio la stagione autunnale, con i suoi colori e i suoi frutti e ortaggi caratteristici, ha offerto lo spunto per realizzare delle bellissime decorazioni che adesso rallegrano soffitto e pareti dei saloni dell'Istituto. Ecco allora che, pastelli alla mano, i nonni hanno dato vita a zucche, funghi, castagne, uva, melograni, cachi e foglie delle più svariate sfumature, mentre le signore più esperte, con il taglia e cuci, hanno improvvisato delle divertenti zucche realizzate con diversi tipi di stoffa. Attività che, grazie al lavoro di educatori e animatori, hanno permesso agli Ospiti non solo di trascorrere qualche divertente ora in compagnia, ma anche di risvegliare il loro ingegno e la loro manualità. Si tratta infatti di esercizi di natura ludico-ricreativa che si rivelano particolarmente validi per stimolare positivamente l'umore e l'attenzione e, nel complesso, per mantenere il benessere psicofisico degli anziani. E presto arriveranno anche i lavoretti per le festività natalizie... al Bon Bozzolla è già quasi tutto pronto!

Al via il conto alla rovescia

PER IL NUOVO BON BOZZOLLA

Il momento del trasloco si avvicina e tutti, Ospiti e personale, sono in fremente attesa di varcare la soglia di quello che sarà il nuovo Bon Bozzolla. I lavori di ampliamento e adeguamento della struttura, cominciati a inizio 2019, stanno ormai per essere ultimati e la voglia di vedere il risultato finale è davvero grande! Il nuovo edificio costruito di fronte al vecchio stabile, che sarà anch'esso oggetto di restauro e riqualificazione in un secondo momento, ha ormai preso completamente forma e la sua caratteristica silhouette è già diventata familiare per nonni e visitatori. Un progetto ambizioso che prevede spazi ampi e luminosi, un attento uso dei colori



per migliorare il comfort abitativo, grandi aree verdi esterne e terrazze attrezzate, una vista incredibile sulla vallata e l'utilizzo di tecnologie all'avanguardia per migliorare la qualità della vita degli Ospiti e per agevolare il personale nello svolgimento del loro lavoro quotidiano. Al Bon Bozzolla ormai è scattato il conto alla rovescia per il passaggio nel nuovo Istituto, che sarà non solo una nuova casa per gli anziani, ma anche per tutta la comunità solighese.

Rubrica

Masterchef BB

GNOCCHI DI ZUCCA ALLE CASTAGNE

Novembre è il mese della castagna e, data anche la vicinanza di Combai, il paese dei marroni, la rubrica Masterchef BB propone una ricetta tipica della zona: gli **gnocchi di zucca alle castagne**. Una specialità dal sapore tutto autunnale e dalla consistenza avvolgente, per riscaldare anche le giornate più fredde e nebbiose!

Gli **ingredienti**: 1 kg di patate, 300 gr. di farina di frumento, 150 gr. di farina di castagne, 150 gr. di pane grattugiato, 2 tuorli, 60 gr. di zucca gialla, salvia, noce moscata, sale, pepe e toma d'alpeggio.

Il **procedimento**: in due pentole diverse far bollire le patate e la zucca. Setacciare i due tipi di farina e disporle a fontana, aggiungere zucca e patate passate con lo schiacciapatate, i tuorli, il sale, il pepe e una spolverata di noce moscata. Impastare il tutto, aggiungendo il pan grattato poco alla volta fino a ottenere in impasto omogeneo.



Fare dei salami con l'impasto, tagliarli con il coltello a piccoli pezzi e passarli su una forchetta per ottenere le caratteristiche scanalature degli gnocchi. Lessarli in acqua salata e, una volta venuti a galla, scolarli e farli saltare in una padella con burro e salvia. Impiattare e aggiungere una grattugiata di toma d'alpeggio oppure di ricotta affumicata.

I **consigli degli Ospiti**: al posto della farina di castagne si possono usare le castagne fresche, lessate e passate al setaccio. Visto che quest'anno la secolare Festa dei Marroni non potrà svolgersi, procuratevi le castagne a Combai... ce ne saranno in abbondanza! **Buon appetito!**

ATTIVITÀ SETTIMANALI NOVEMBRE 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

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