



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

Nuova edizione della Carta dei Servizi

TUTTE LE INFORMAZIONI UTILI

Appena pubblicata e già scaricabile dal sito www.bonbozzolla.it, la **nuova edizione della Carta dei Servizi** contiene tutte le informazioni utili per conoscere la struttura, le attività e, più in generale, il progetto assistenziale del Bon Bozzolla per la Comunità e le famiglie.

Attraverso un linguaggio semplice, ma allo stesso tempo preciso e dettagliato, l'Ente conferma così il proprio impegno nei confronti degli utenti, **nel segno della trasparenza e della partecipazione**. Proprio per questo, oltre alle tante informazioni contenute, in chiusura sono riportati gli standard di qualità a cui il Bon Bozzolla fa riferimento, nonché il modulo per formulare reclami e suggerimenti.

Con orgoglio, nella Carta dei Servizi trova spazio **la nuova struttura**, in cui gli Ospiti vivono già da dicembre e che oggi finalmente anche i familiari possono iniziare a conoscere: **gli ampi e luminosi spazi, all'avanguardia per sicurezza, sostenibilità e comfort abitativo**, sono stati fin da subito molto apprezzati! **I nuovi nuclei prendono il nome da grandi pittori** e sono decorati da numerose riproduzioni di famosi quadri che accendono di colore e allegria tutti



gli ambienti della struttura. Tante le zone dedicate alla socializzazione, le aree per godere della pace e delle bellezze della natura e anche un giardino pensile per gli anziani con demenze.

Ambienti e spazi **progettati con cura e attenzione al benessere globale** degli Ospiti, a cui in futuro potranno accedere anche gli anziani seguiti dal servizio di Assistenza Domiciliare per fruire di servizi aggiuntivi come interventi riabilitativi, bagno assistito e attività ricreative. Un vero e proprio salto di qualità, descritto nei dettagli nella Carta dei Servizi 2021, strumento con cui l'Istituto rinnova e consolida il **rapporto di fiducia con le famiglie e i cittadini del territorio**.

La festa del Martedì Grasso

A CARNEVALE OGNI SCHERZO VALE

Con febbraio sono finalmente riprese anche le feste, tanto amate dagli Ospiti e non solo! Dopo mesi di pausa era impossibile farsi sfuggire la ghiotta occasione del Carnevale per trascorrere un pomeriggio in grande stile, ma sempre in piena sicurezza.

Nelle sale addobbate con mascherine e festoni confezionati dai nonni durante l'attività manuale con l'educatrice, gli Ospiti si sono davvero divertiti.



Buon compleanno!

Maria Teresa D. R.

Giuseppina R.

Giuseppe D.

Giuseppe G.

Angelica G.

Giovanni S.

Ines Z.

Ida P.



C'è chi ha indossato cappelli colorati e stravaganti, immedesimandosi tra grasse risate in personaggi d'altri tempi, e chi come le signore più ardite ha scelto tra vistose e fluorescenti parrucche quella più adatta per trasformarsi in una vera vamp! Difficile scegliere la maschera più bella o il travestimento più buffo tra i tanti giullari, marinai e coloratissimi arlecchini, mentre sul cibo nessun dubbio: le golose frittelle delle cucine del Bon Bozzolla hanno messo tutti d'accordo.

Gioiosi canti improvvisati e risate spensierate hanno fatto da cornice a una giornata per tutti davvero ricca di emozioni. E così anche quest'anno il martedì grasso, degnamente festeggiato, con i suoi scherzi e i suoi colori ha portato una fresca ventata di allegria in tutto l'Istituto.

Riprendono le attività nei nuclei

NUOVI PROGETTI E GRANDI CLASSICI

Marzo porta con sé tante buone notizie: le **attività di gruppo riprendono** finalmente a pieno ritmo, per la gioia dei nonni e di tutto il personale! Concluse con successo le vaccinazioni, grazie allo splendido lavoro condotto in collaborazione con la task force dell'Ulss 2, adesso tutto è pronto per divertirsi in allegria e in sicurezza!

Ora che gli Ospiti si sono stabiliti e felicemente accasati, le attività non verranno più svolte nei saloni bensì **negli spazi appositamente creati in ogni nucleo, come disposto per motivi di sicurezza** e al fine di valorizzare al meglio le capacità degli anziani. Non solo, in cantiere ci sono anche **tanti progetti originali**, tutti volti a favorire il benessere e migliorare il tono dell'umore degli Ospiti.

Tra le novità assolute c'è **GI.RI.CO**, l'attività educativa che attraverso l'uso di card che raffigurano oggetti e strumenti di una volta, è utilizzata per stimolare racconti e ricordi autobiografici.



Nell'ambito della Terapia Occupazionale con **Mi prendo ancora cura di me** due Ospiti per ciascun nucleo parteciperanno a **sedute individuali** per stimolare la cura di sé attraverso attività multisensoriali, rilassanti e gratificanti... perché non si è mai troppo anziani per farsi e sentirsi belli e curati! Riprende poi anche il **Laboratorio** dove, rievocando i lavori di un tempo, i nonni mettono alla prova le loro abilità manuali... e lo fanno in compagnia.

Nuovissimi anche i **progetti che coinvolgono i servizi riabilitativi**. Per due volte a settimana, durante i pasti e in tutti i nuclei, fisioterapisti, logopedista e psicologi interverranno per favorire la sicurezza e l'autonomia dell'Ospite. Con anche il supporto della terapeuta occupazionale, **Liberi di fare e disfare** è invece pensato per gli Ospiti con demenze del nucleo Monet. Sotto lo sguardo vigile dei professionisti dell'Istituto, i nonni potranno sperimentare la libertà di "fare e disfare" dedicandosi ad attività significative e motivanti.

Tra tutte queste novità non mancheranno anche gli **amatissimi classici**: le attività educative di canto, arte e immagine, attività manuale, ma anche **Rischiatutto, Tombola, Parlamento, Gameover, Cruciverba...** e chi più ne ha più ne metta!

Rubrica Masterchef BB

FUSILLI CARCIOFI E LARDO

I carciofi, apprezzatissimi sulle tavole invernali, sono i protagonisti di questo appuntamento con la rubrica Masterchef BB, in cui vi proponiamo di gustarli così: **fusilli carciofi e lardo**.

Gli ingredienti: 500 gr. di fusilli, 100 gr. di lardo, 3 carciofi, prezzemolo tritato, 200 gr. di panna, ½ bicchiere di vino bianco, 2 cucchiaini di olio di oliva, 1 spicchio d'aglio, 2 cucchiaini di grana grattugiato.

Il procedimento: pulire i carciofi e tagliarli in sei spicchi. In una padella con l'olio soffriggere l'aglio schiacciato, poi toglierlo



e aggiungere il lardo tagliato in filettini. Aggiungere poi anche i carciofi e cuocere a fuoco vivo. Bagnare con vino bianco, lasciar evaporare, e terminare la cottura a fuoco moderato. Quando i carciofi sono morbidi, aggiungere la panna e lasciare sul fuoco per pochi minuti. Cuocere la pasta, scolarla e saltarla in padella con la salsa. Spolverare il tutto con prezzemolo e grana. **I consigli degli Ospiti:** con un tocco di zafferano il piatto diventa ancora più prezioso e colorato. **Buon appetito!**

ATTIVITÀ SETTIMANALI MARZO 2021

| | MATTINO | POMERIGGIO |
|---------------------------------|---|--|
| LUNEDÌ 1° del mese | Canto Interventi psicologici | Attività Manuale Festa dei compleanni |
| MARTEDÌ 1° del mese | Attività Manuale | Rischiatutto Interventi psicologici Festa dei compleanni |
| MERCOLEDÌ 1° del mese | Parlamento e Gameover Interventi psicologici | Gi.ri.co Interventi psicologici Festa dei compleanni |
| GIOVEDÌ | Rischiatutto Interventi psicologici | Canto Lab.terapia occupazionale |
| VENERDÌ | Attività Motoria Liberi di fare e disfare | Attività Motoria Lab. terapia occupazionale |
| SABATO | Terapia occupazionale | |

Nuclei ■ Botero ■ Gauguin ■ Van Gogh ■ Monet ■ San Gallo