



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

Relazione al Consiglio Comunale

IL PRESIDENTE INVITATO DAL SINDACO

Dopo il seguitissimo appuntamento organizzato online a metà marzo, a inizio aprile il **Presidente Giuseppe Bubola**, invitato dal **sindaco di Farra di Soligo Mattia Perencin** in Consiglio Comunale, ha relazionato i presenti sulla situazione al Bon Bozzolla, dalla **gestione dell'emergenza alla realizzazione dei lavori** di ampliamento e ristrutturazione.

Un intervento breve e preciso, per informare in **trasparenza** su questioni rilevanti per l'intera comunità, visto il ruolo che il Bon Bozzolla ricopre nel territorio e nei confronti delle famiglie.

Tra i temi affrontati, in primo piano, la pandemia da covid-19, battaglia per la quale personale e dirigenza hanno messo prontamente in campo tutte le risorse necessarie. I contagi registrati, in linea con i numeri delle altre Rsa trevigiane, sono stati gestiti secondo i protocolli e le misure adottate sono state validate dall'ULSS 2, nonché dal controllo dei NAS dello scorso marzo. Ad oggi, poi, l'istituto è completamente Covid-free con **alte percentuali di vaccinazione** che raggiungono il 90% tra il personale e il 95% tra gli Ospiti.



Nel suo intervento il Presidente ha anche ricordato l'**iter** che ha portato alla **progettazione e realizzazione dei lavori di ampliamento** della struttura. Tanto è già stato fatto con il completamento del primo stralcio a novembre 2020, mentre per la primavera del 2022 è prevista la conclusione del secondo stralcio.

Il Bon Bozzolla, in qualità di IPAB dalla natura autonoma, sta provvedendo ai lavori con **risorse proprie**, a cui si aggiungono fondi derivanti da un **mutuo bancario**, da un **contributo a fondo perduto del GSE** (Gestore Servizi Energetici) e da un **finanziamento regionale** proveniente dai fondi di rotazione, che prevede la restituzione del solo capitale erogato.

A conclusione della relazione, qualche **accenno anche ai progetti futuri**, con particolare riferimento alla volontà di condividere con il Comune la **realizzazione di ulteriori servizi per la comunità**.

Una Pasqua dolcissima

CONIGLIETTI E CIOCCOLATO A VOLONTÀ

La Pasqua al Bon Bozzolla è sempre molto attesa, un giorno in cui si celebra la propria **spiritualità**, ma anche la **voglia di stare insieme**.

I preparativi per addobbare saloni e corridoi fervevano già da qualche giorno: i nonni hanno dato sfoggio delle loro abilità manuali creando **teneri coniglietti di carta, bellissimi pulcini e uova di feltro**. Immane, poi, la **tradizionale colorazione delle uova** con i metodi di tintura naturale, in cui ognuno si sbizzarrisce con erbe, fiori e tanti simpatici trucchetti.

Con l'Istituto tutto decorato e un clima sereno, gli Ospiti hanno così festeggiato la **Santa Pasqua** con tutto il personale, divertendosi con le videochiamate... e gustandosi le grandi **uova di cioccolato**, consegnate in dono al Bon Bozzolla e davvero molto apprezzate dai nonni!



Buon compleanno!

Graziella N.

Policarpo C.

Clotilde S.

Cesira Z.

Mirella D.

Primo P.

Ida Z.



Ad aprile la signora Maria ha compiuto 90 anni... un traguardo bellissimo e importante, da festeggiare insieme tra canti, risate e palloncini... e un'ottima torta al cioccolato!



Il 25 aprile tra storia e saggezza

RICORDI E RACCONTI DEGLI OSPITI

La **Festa della Liberazione** è un avvenimento molto importante della storia d'Italia, e i nonni del Bon Bozzolla lo sanno bene. Molti di loro ricordano fatti e avvenimenti precisi di quei lunghi giorni: la tensione, l'arrivo degli Americani, ma anche le corone per i tanti caduti.

Per onorare la festa, gli Ospiti hanno **condiviso i loro racconti**, come il signor Gino del nucleo Gauguin, ascoltato con passione da tutti: *Quel giorno stavo facendo l'erba per le mucche, perché sono nato in un paesino di contadini, avevo 16 anni e una misera vita. Ricordo che hanno iniziato a suonare le campane, e tutti abbiamo iniziato a festeggiare. Un giorno meraviglioso. C'era la guerra da cinque anni e finalmente quel giorno è finita.*

Le sue parole hanno suscitato grandi emozioni nei nonni e negli operatori all'ascolto, così come il **video condiviso sui social**, dove la pagina del Bon Bozzolla è molto seguita dai familiari, tanto da aver raggiunto i 1000 like. Qui gli Ospiti hanno mischiato **storia e saggezza popolare**, ricordando che il 25 aprile è il giorno in cui si semina il granturco e si comprano i bachi da seta... festeggiando tutti quelli che si chiamano Marco!



L'equipe racconta...

NON TUTTA LA MEMORIA È PERDUTA

Quando si parla di demenze, a far suonare il primo campanello d'allarme è spesso la **memoria**: quella che riguarda il bagaglio personale, detta **dichiarativa**, e quella che indica la capacità di ricordare come svolgere un compito, detta **procedurale**.

Quando la persona anziana comincia a maturare uno stato confusionale crescente, ai professionisti spetta proporre attività che abbiano la maggiore probabilità di successo, per restituire e mantenere un **senso di dignità e autoefficacia** a ciascuno. Ecco allora, ad esempio, che molte Ospiti trovano molto piacevole e stimolante svolgere attività manuali che amavano in gioventù come il lavoro a ferri, l'uncinetto, il cucito e il ricamo. Nel farlo dimostrano un'abilità impeccabile, frutto di gesti ripetuti e che ancora danno soddisfazione. Grazie alla memoria procedurale si mantengono vive le abilità, aiutando a trasmettere ai nonni un **senso di benessere globale**, che parte dal riconoscimento del proprio ruolo sociale.

Rubrica Masterchef BB

MOUSSE DI CILIEGIE CON MERINGA

Per la ricetta Masterchef BB di questo mese al Bon Bozzolla sono stati scelti i più gustosi frutti di stagione! Non c'è nulla di meglio, infatti, di una deliziosa crema, fresca e morbida, con cui accogliere gli invitati o concludere i pasti. Ecco a voi: la **mousse di ciliegie con meringa**.

Gli **ingredienti**: 1 lt. di panna, 1kg di polpa di ciliegie, 500 gr. di meringa, 32 gr. di colla di pesce, 2 cucchiaini di liquore di ciliegia.

Il **procedimento**: frullare le ciliegie e aggiungerle alla meringa sbriciolata, alla



colla di pesce, precedentemente messa a bagno, e al liquore. Montare bene la panna e incorporarla al preparato. Sistemare la mousse in uno stampo a piacere e riporla in frigorifero per 5 ore.

I **consigli degli Ospiti**: tenete da parte qualche ciliegia per decorazione... anche l'occhio vuole la sua parte. **Buon dessert!**

ATTIVITÀ SETTIMANALI MAGGIO 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	Cruciverba 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 Gi.ri.co
SABATO	Terapia occupazionale	
Nuclei	■ Botero ■ Gauguin ■ Van Gogh ■ Monet ■ San Gallo	