



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

## Benessere all'aria aperta

### UN TOCCASANA PER L'UMORE

Gli ambienti del nuovo Bon Bozzolla sono il frutto di un **ambizioso progetto** che traduce in linee, luce, colori e spazi la visione assistenziale dell'Istituto. Una cura e un'attenzione che non si fermano alle stanze e alle parti comuni, ma che coinvolgono pienamente **gli elementi architettonici esterni**.

Oltre alle **ampie vetrate** che aprono lo sguardo sul verde della vallata, infatti, gli Ospiti oggi possono godere di un grande **terrazzamento al primo piano**, posto in corrispondenza dei saloni, e di un **percorso coperto al secondo piano**, dove più internamente sono stati realizzati anche due **giardini protetti**, progettati in particolare per le persone con demenze.

Da quando, con l'arrivo del bel tempo, le giornate lo permettono, **all'esterno vengono svolte molte attività**, i laboratori manuali, il giardinaggio e i momenti conviviali. E la vita all'aria aperta, ancora una volta, si dimostra un vero e proprio **tonico per l'umore e il benessere degli Ospiti**. Anche le **visite con i familiari**, finalmente riprese con le dovute cautele, grazie agli ampi spazi esterni possono essere svolte con serenità, per la felicità di nonni e parenti.



Proprio di come tutti questi elementi, insieme, stiano contribuendo soprattutto negli ultimi mesi al **miglioramento del tono dell'umore degli Ospiti**, si parlerà nella prossima edizione del **BB Porte aperte**. Evento ormai consolidato dell'attività dell'Ente, accolto sempre con tanto affetto e interesse, il **BB Porte Aperte** quest'anno si svolgerà online, con una **diretta facebook** in cui interverranno, in particolare, il coordinatore, lo psicologo e l'educatrice. A breve, tutti i dettagli dell'appuntamento.

# Evviva l'Ice-cream Day!

## IL GIORNO PIÙ CREMOSO CHE CI SIA

Il mese scorso è stato ricco di compleanni, ma anche luglio non è da meno! Dopo aver gustato **pizzette e dolcetti** con i tanti festeggiati di giugno, anche quest'anno è tornato l'amatissimo appuntamento con **l'Ice-cream Day!**

Grazie alla generosità del **signor Nicola** di Miane, come da tradizione, per festeggiare i compleanni di luglio al Bon Bozzolla è arrivato il coloratissimo furgoncino dei gelati. Parcheggiato sul piazzale esterno, il signor Nicola ha servito **tante golose e fresche coppette** di gelato pronte per essere portate agli Ospiti, in trepidante attesa nel salone.



# Buon compleanno!

Andrea O.

Rosa D.B.

Giuditta L.

Maria D.A.

Pietro B.

Ivana P.

Aldo S.



Nonostante la distanza dovuta alle misure anti contagio, i nonni sono stati felicissimi di vedere il familiare furgoncino arrivare all'Istituto, e ancora di più di gustare una **merenda così ghiotta!**

Del resto, come rinunciare a questo piccolo peccato di gola? Cioccolato, fragola, vaniglia, limone, stracciatella, bacio, nocciola, yogurt e chi più ne più ne metta: anche quest'anno gli Ospiti si sono davvero sbizzarriti nella scelta dei gusti e degli abbinamenti.

L'ottimo gelato del signor Nicola, **sano, cremoso e artigianale**, ha portato una ventata di gioia e di freschezza al Bon Bozzolla: proprio quello che ci voleva in una calda giornata di luglio. Infatti, è proprio il caso di dirlo, **è stato subito spazzolato!** Tra aneddoti, canzoni e tanti sorrisi, i festeggiamenti sono andati alla grande... e chissà cosa riserveranno i compleanni di agosto!

# Fiori, carta e tanta fantasia

## LA CREATIVITÀ È DI CASA

Con l'arrivo dell'estate gli Ospiti del Bon Bozzolla non amano starsene troppo con le mani in mano: il sole splendente, i fiori di campo e le colline cariche d'uva, ammirate dalle grandi finestre, accendono in loro la creatività. Le attività proposte dal personale sono sempre molto apprezzate e i nonni si dedicano con energia ed entusiasmo ai lavoretti manuali.

Le spezie e i fiori piantati il mese scorso nell'ambito del progetto *Aria di casa mia* crescono rigogliosi nelle terrazze del Bon Bozzolla e gli Ospiti si avvicinano attorno alle comodissime aiuole rialzate per prendersi cura dei nuovi nati.



Del resto, all'aria aperta si sta proprio bene, e tra rosmarino, basilico e fiori colorati **tutti i sensi vengono piacevolmente risvegliati.**

Non solo **giardinaggio**, però, perchè durante i **laboratori** i nonni si destreggiano anche tra **carta e stoffe**. C'è chi disegna e ritaglia gli addobbi floreali per rendere sempre più allegro e gioioso il salone della struttura, e chi si dà al cucito. Qui le signore più abili ed esperte rispolverano la loro maestria con ago e filo, svolgendo anche un apprezzatissimo servizio di rammendo sui vestiti delle amiche.

Gesti fatti per una vita intera che ancora oggi regalano grande compiacimento quando, al termine dell'attività, l'indumento sembra tornato come nuovo! E lo spirito della **Terapia Occupazionale** è proprio questo. Al Bon Bozzolla i nonni sperimentano attività manuali diverse ma accomunate dalla grande **soddisfazione di vedere la propria idea prendere vita**, nonostante scappi anche qualche piccolo pasticcio!

Al di là del lavoro o del manufatto realizzato o aggiustato, il sentirsi gratificati è la cosa più importante, preziosa e significativa. Ogni Ospite, infatti, è diverso per interessi, necessità e abilità e, durante la terapia occupazionale, così come nel giardinaggio, può esprimersi facendo proprio ciò che più lo fa star bene... naturalmente **sempre in ottima compagnia!**

# Rubrica

## Masterchef BB

### INVOLTINI DI PEPERONE RIPIENI

Belli e colorati, i peperoni sono tra gli ortaggi più amati dell'estate! La ricetta Masterchef BB di luglio ve li propone come spuntino sfizioso dal successo assicurato: **involtini di peperone ripieni al tonno.**

Gli **ingredienti**: 2 peperoni gialli e rossi, trancetti di tonno, 1 bicchiere di vino bianco, 1 cucchiaino di aceto, capperi, prezzemolo, olio d'oliva, sale e pepe q.b.

Il **procedimento**: cuocere i peperoni in acqua con sale e aceto o al forno, in modo da poterli facilmente spellare.



Dividerli in lunghezza e riempirli con i trancetti di tonno spezzettati. Arrotolarli, infarinarli leggermente e rosolarli in padella con un filo d'olio e vino bianco. Unire capperi, prezzemolo tritato, sale e pepe e cuocere qualche minuto.

I **consigli degli Ospiti**: servite gli involtini su un letto di rucola, darà ancora più freschezza e allegria al piatto. **Buon appetito!**

## ATTIVITÀ SETTIMANALI LUGLIO 2021

	MATTINO	POMERIGGIO
<b>LUNEDÌ</b> 1° del mese	Canto Interventi psicologici	Attività Manuale Festa dei compleanni
<b>MARTEDÌ</b> 1° del mese	Attività Manuale	Rischiatutto Interventi psicologici Festa dei compleanni
<b>MERCOLEDÌ</b> 1° del mese	Parlamento e Gameover Interventi psicologici	Cruciverba Interventi psicologici Festa dei compleanni
<b>GIOVEDÌ</b>	Rischiatutto Interventi psicologici	Canto Lab. terapia occupazionale
<b>VENERDÌ</b>	Attività Motoria Liberi di fare e disfare	Attività Motoria Lab. terapia occupazionale
<b>SABATO</b>	Terapia occupazionale	

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