



BBNEWS

NOTIZIE DAL BON BOZZOLLA

ANNO VIII n.92
Ottobre 2021

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

Al via "Delicata-mente"

REALTÀ VIRTUALE E BENESSERE

Pensare al benessere e alla salute della persona con soluzioni innovative nei percorsi di assistenza e cura grazie all'utilizzo delle più recenti tecnologie: questo da sempre l'approccio dell'Istituto Bon Bozzolla, confermato dal nuovo **progetto "Delicata-mente"** che coinvolgerà progressivamente trenta Ospiti.

Attraverso sofisticati **visori elettronici** i nonni potranno immergersi nella realtà virtuale per scoprire nuove dimensioni di serenità e luoghi lontani e inesplorati, "viaggiando" dalle grandi capitali del mondo ai paradisi naturali fino ai musei, seduti comodamente in poltrona, per vivere sensazioni ed emozioni positive.

Esperienze virtuali e in sicurezza, ampiamente testate da **professionisti della riabilitazione, psicologi ed educatori**, e ideate per stimolare la memoria, i sensi della vista e dell'udito. Il **progetto, all'avanguardia in Italia**, è patrocinato da G.I.R.N. (Gruppo Italiano di Riabilitazione in Neuropsicologia), SINEPSIP (Società Italiana di Neuropsicologia e Psicoterapia), UNEBA (Unione Nazionale Istituzioni e Iniziative di Assistenza Sociale) e Banca Prealpi San Biagio Credito Cooperativo.



Oltre al Bon Bozzolla, in provincia di Treviso aderiscono all'iniziativa la Casa di Riposo Villa Bianca di Tarzo e Casa Tomitano Boccassini di Motta di Livenza. Tante importanti realtà scientifiche e del territorio, unite per un **progetto di rete** che, con la **collaborazione dell'Università di Padova**, riprende quanto già messo in pratica con successo in Australia, Giappone, Stati Uniti e Regno Unito.

All'Interno dell'Ente le attività sono coordinate dallo psicologo Giuliano Dal Pos, che ha curato anche la fase sperimentale che, appena conclusa, ha visto la partecipazione di un primo gruppo di **Ospiti, già molto incuriositi ed entusiasti.**

Quelli che... vendemmiano!

LA TRADIZIONE RIVIVE NELLE VIGNE

Settembre, tempo di Vendemmia. Una tradizione che nei ricordi dei nonni ha sempre unito famiglia e amici. E grazie al progetto socio-educativo "Quelli che..." anche al Bon Bozzolla una comitiva di Ospiti si è cimentata nella raccolta manuale dei pregiati grappoli di Prosecco.

Una bella esperienza all'aria aperta in un vigneto di Col San Martino per stimolare la socialità, la manualità e la mente, attraverso gesti ripetuti e precisi, decisi ma delicati. La vendemmia infatti richiede attenzione, rispetto per la pianta e il frutto, senza dimenticare l'importanza di un'ottima vista... guai a dimenticarsi anche un solo grappolo! I nonni hanno affrontato il compito con entusiasmo e impegno, riscoprendo il piacere della collaborazione nello svolgere la più classica delle usanze contadine delle colline trevigiane, conclusa festeggiando con un buon panino farcito con *sopressa de casada e formajo!*



Buon compleanno!

Costantino S.

Maria del Rosario R.

Luigia Graziella S.

Anna Maria F.

Maria L.

Angelo T.

Emma C.

Giovanni P.

Paolina B.

Giacomino B.

Giovannina Z.

Rita G.

Luigi A.

Gino L.

Teresa F.

Ugo G.



Recuperando le abilità d'un tempo

PROVETTI RESTAURATORI ALL'OPERA

Dalla collaborazione tra i servizi Socio Educativo, di Terapia Occupazionale e Fisioterapico, al Bon Bozzola è nato il progetto **"Recuperando"**. Avviato nei primi giorni di settembre, il nuovo laboratorio abbraccia attività di gruppo all'insegna del **recupero motorio, cognitivo e relazionale degli Ospiti, ma anche del recupero materiale**, quello di "vecchi" oggetti altrimenti destinati a essere dimenticati. Una proposta capace di richiamare i **mestieri di un tempo**, stimolare l'**autostima** e allenare i partecipanti a mantenere una **postura ottimale**, in posizione eretta.

A segnare la partenza del progetto, gli Ospiti si sono messi alla prova con pennelli e spatole, per dare **nuova vita al vecchio mobile della Cappella che sostiene la statua della Vergine**. Con operosità e coordinazione nei diversi passaggi, ecco allora gli uomini occuparsi soprattutto della carteggiatura e della pittura, mentre le donne hanno dato il meglio nelle delicate fasi di ceratura e lucidatura. Una distribuzione dei compiti che è avvenuta quasi spontaneamente, anche seguendo le preferenze e delle capacità e conoscenze dei partecipanti.



Il tutto guidato da **terapisti occupazionali e fisioterapisti del Bon Bozzola** che con attenzione hanno supportato gli Ospiti nella corretta esecuzione dell'attività manuale. È così che, dalla levigatura della superficie alla prima mano di colore, fino all'applicazione dello stucco decorativo e alle ultime finiture, il mobile ha ripreso vita. Un'attività certosina, svolta con tanta passione, che ha riscosso la grande approvazione degli Ospiti coinvolti e non solo, tra sorrisi, frasi di soddisfazione e **l'entusiasmo per il meraviglioso risultato ottenuto con il contributo di tutti**.

Attività che l'Ente intende riproporre, anche in collaborazione con i familiari che volessero consegnare nelle mani dei nonni qualche mobiletto, sedia, comodino, o piccola credenza da rimettere a nuovo. A quanti offriranno una nuova opportunità di recupero, la squadra di provetti restauratori restituirà in cambio una **trasformazione unica e colma di significato**.



Festa dei nonni

Che belle le creazioni realizzate durante il laboratorio di origami da regale a nipotini e nipotine per la **Festa dei nonni e degli Angeli Custodi**

Rubrica Masterchef BB

RISOTTO ALLA ZUCCA E BALSAMICO

Per quest'inizio d'autunno Masterchef BB vi propone un piatto semplice ma dal gusto deciso e di stagione: il **risotto alla zucca e aceto balsamico**.

Gli **ingredienti**: 250gr. di riso, 200gr. di zucca pulita, 20gr. di mela, 25gr. di grana grattugiato, brodo vegetale, burro sale, olio extra vergine d'oliva e aceto balsamico.

Il **procedimento**: grattugiate la zucca a scaglie. Tagliare la mela a dadini e farla appassire in una casseruola con 2 cucchiaini di olio, unendo verso la fine anche la zucca.



Aggiungere il riso, tostarlo e cuocerlo unendo il brodo un po' alla volta e aggiustando di sale. Scaldare 4 cucchiaini di aceto balsamico in un pentolino e ridurlo della metà. Mantecare il riso con il grana e una noce di burro e servire con la riduzione di aceto balsamico.

I **consigli degli Ospiti**: mantecate il riso con del gorgonzola, per un piatto più ricco... da leccarsi le dita e **buon appetito!**

ATTIVITÀ SETTIMANALI OTTOBRE 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
SABATO	Terapia occupazionale	

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