



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

Assistenza domiciliare in crescita

SERVIZI DI QUALITÀ PER IL TERRITORIO

Migliorare la qualità della vita e rispondere con efficacia ai bisogni delle persone anziane e fragili dentro e fuori le porte del Bon Bozzolla. Una mission, quella dell'Ente, che passa anche dal **Servizio di Assistenza Domiciliare**, offerto agli utenti del territorio dal 2018 in convenzione con il Comune di Farra di Soligo attraverso un ampio ventaglio di interventi di supporto.

Dai pasti a domicilio all'assistenza infermieristica, dalle diverse attività della vita quotidiana - igiene personale, pulizia della casa, cure mediche di base e segretariato - fino al servizio di trasporto per l'accompagnamento a visite mediche, riabilitazione e il disbrigo delle commissioni, come la spesa e molto altro ancora. Servizi, svolti da operatori e professionisti dell'Istituto, che negli ultimi tre anni hanno raggiunto un numero crescente di utenti. Anziani e famiglie, adulti e minori in particolari **situazioni di bisogno**, anche temporanee, con limitazioni dell'autonomia, che hanno beneficiato di un sostegno concreto.

Dal 2019 al 2021, infatti, l'assistenza domiciliare ha raggiunto in **totale 185 utenti**, passando dai 55 del 2019 a ben



67 del 2021. Sono aumentate, inoltre, le **ore prestate dagli operatori, da 2.116 del 2019 a 2.144 del 2021**. Per quanto riguarda il trasporto sociale, anche in questo caso il servizio ha visto numeri importanti e in crescita soprattutto nel 2021. Un **anno record che ha registrato 244 ore di guida e accompagnamento per spostamenti all'interno e all'esterno del territorio del comune, pari a 1.500 chilometri**, distanza equivalente a un viaggio di andata e ritorno dal Bon Bozzolla a Berlino.

Numeri che confermano i grandi risultati raggiunti dall'Ente e uno sprone per continuare a sostenere con impegno e sempre maggiore efficacia la persona nel proprio contesto di vita così come in struttura. Un obiettivo da perseguire sempre in sicurezza con **costanza, adattabilità e prontezza nelle risposte**. Parole chiave, in particolare proprio in questa fase, per **garantire il benessere e favorire l'autonomia** con un'assistenza di qualità e attenta alle esigenze degli utenti.

Ogni giorno è San Valentino

L'AMORE VINCE SEMPRE

Al Bon Bozzolla, la **Festa di San Valentino** ha portato una ventata di dolce romanticismo. E per celebrare questa ricorrenza speciale, il 14 febbraio due coppie di Ospiti dell'Istituto hanno voluto condividere la loro gioia di stare insieme, raccontando la nascita della loro storia d'amore lunga una vita intera.

La Storia di Silvana e Carlo

"Per strada, a Venezia". Così si sono conosciuti Carlo e Silvana, detta Milena. Carlo racconta: "Facevo tutti giorni la stessa strada per andare al lavoro e lei per andare a scuola. Io avevo 17 anni e lei 14. Ci siamo incontrati sulle Fondamenta a Venezia." Un'amica comune li ha presentati e Milena ha insegnato a parlare bene l'italiano a Carlo che parlava solo dialetto. Si sono sposati nel 1955.

La storia di Clara e Severino

Una storia "nata per scherzo", come dice lui. Clara e Severino andavano alle scuole elementari assieme e si vedevano talmente tanto e tutti i giorni che - parola di Severino - "un giorno per scherzo le ho detto che, da quanto ci si vedeva, potevamo essere fidanzati. E da lì è cominciata...e ancora continua"!



Buon compleanno!

Rosa Maria D. T.

Maria Teresa G.

Maria Vanda D. C.

Virginio M.

Martina B.

Candida C.

Luigina M.

Severino F.

Carlo T.

Pia P.

Lina D.



L'inverno che ricarica

ALL'OPERA CON ENERGIA E VITALITÀ

Chi l'ha detto che l'inverno è il tempo del letargo? Al BB anche i mesi più freddi dell'anno sono operosi e ricchi di attività per ricaricarsi di stimoli, aguzzare la memoria e l'ingegno, mettere alla prova le abilità con energia e creatività. Sono infatti tante le occasioni per **prendere ispirazione da quanto di bello regala questa stagione** con i laboratori e le ricorrenze da festeggiare stando insieme all'interno della struttura.

Dalla **realizzazione di scaldacollo e berretti lavorati a maglia** con la **macchina acquistata grazie alle offerte dei familiari**, fino alle splendide **decorazioni per abbellire porte e finestre con fiocchi e cristalli di neve** in carta. Due attività che riportano alla mente quando un tempo la neve abbondava e "si andava con la slitta e si tornava con le scarpe rotte e le ginocchia sbucciate... Ed erano rimproveri!".

E come non pensare ai **Giorni della Merla!** Un momento di passaggio che scandiva la vita quotidiana, in casa e in campagna, e che anche quest'anno è stato festeggiato in Istituto, come da tradizione, con una **bella bicchierata di vin brulé**. Un brindisi in allegria per salutare l'inverno con un arrivederci e attendere con il sorriso la primavera che verrà.



Servizio Civile Universale

UN POSTO DISPONIBILE AL BB

Un anno da operatore volontario al Bon Bozzolla con il Servizio Civile Universale. Sono ancora aperte fino al prossimo 9 marzo le candidature per un posto disponibile nell'ambito del progetto "NODI intergenerazionali - intrecci e scambi a sostegno delle marginalità" del programma "IL TELAIO - la Comunità che rEsiste ritessendo legami", promosso dall'Associazione Comuni della Marca Trevigiana.

Un'opportunità preziosa, rivolta ai giovani tra i 18 e i 28 anni, per offrire un sostegno pratico alla comunità e al territorio, agevolare i rapporti con e tra le persone, condividere esperienze e valori, ma anche per comprendere l'invecchiamento e la gestione della non autosufficienza sotto l'aspetto emotivo, assistenziale e organizzativo.

Al Bon Bozzolla l'operatore volontario potrà relazionarsi con tutti i professionisti, cooperando nelle attività quotidiane dedicate agli Ospiti e agli utenti del servizio domiciliare, nonché nell'accoglienza dei familiari. Per maggiori informazioni visitare la pagina web www.comunitrevigiani.it.

Rubrica

Masterchef BB

MIGLIACCIO SALATO

Per questo mese Masterchef BB propone un'antica ricetta della tradizione campana, una preparazione rustica e gustosa, tipica del Carnevale: il **migliaccio salato**.

Gli **ingredienti**: 250 gr. di semolino, 250 gr. latte, 250 gr. di zucchero, 1 litro di acqua, 400 gr. di ricotta, 4 uova, 50 gr. di strutto, 125 gr. di salame, 30 gr. di parmigiano, 30 gr. di pecorino romano, sale e pepe qb.

Il **procedimento**: portare quasi a bollore l'acqua con il sale e lo strutto, mescolando con una frusta. Abbassare un po' la fiamma



e versare il semolino a pioggia, continuando a mescolare bene. Cuocere per 2 minuti, poi lasciare intiepidire. Nel frattempo, in una terrina, unire uova, salame a tocchetti e i formaggi grattugiati. Incorporare il tutto con la ricotta setacciata e il semolino. Infine infornare in una tortiera imburrata a 200° per 60 minuti e poi servire.

I **consigli degli Ospiti**: aggiungete della provola e del prosciutto cotto, la ricetta sarà ancor più... carnevalesca! **Buon appetito!**

ATTIVITÀ SETTIMANALI FEBBRAIO 2022

	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