Anno X n.114 Agosto 2023

BB News

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

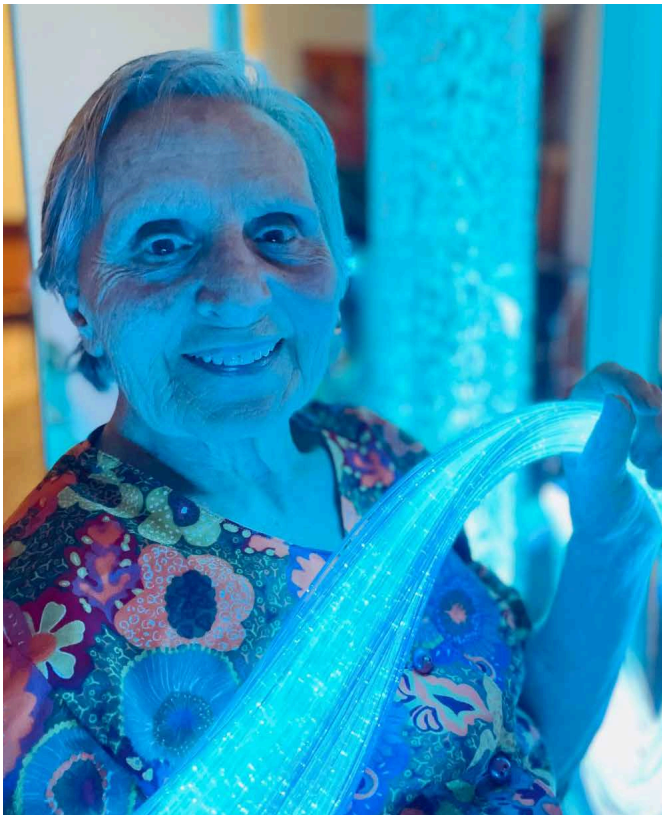
Nuovo acquisto al Bon Bozzolla

IN USO DA ALCUNE SETTIMANE UN CARRELLO MULTISENSORIALE

Per migliorare la qualità della vita degli Ospiti e conservarne le capacità residue, poche settimane fa l'Istituto Bon Bozzolla ha acquistato un carrello multisensoriale. Si tratta di un dispositivo dotato di effetti di luci colorate, di suoni e in grado di esalare profumi **per stimolare l'attenzione e le capacità percettive** in particolare degli anziani con patologie mentali. L'acquisto ha visto il prezioso contributo di Banca Prealpi SanBiagio.

Il tanto atteso carrello permette al personale dell'Istituto di **coinvolgere gli Ospiti attraverso l'innovativo approccio Snoezelen** (termine coniato da due parole olandesi e traducibile con "rilassarsi utilizzando i sensi"). Il dispositivo, infatti, nel permettere una stimolazione sensoriale equilibrata dei diversi sensi, bilancia il numero di stimoli preferendo quelli calmanti, con lo scopo da un lato di **aumentare l'iniziativa, la vigilanza, il linguaggio spontaneo, il riposo e la relazionalità degli anziani** residenti, e dall'altro di ridurre stati di confusione, agitazione e stress, soprattutto nel caso degli Ospiti con demenza, che spesso incontrano difficoltà di percezione corporea, spaziale e di movimento, nonché di riconoscimento degli oggetti.

Uno dei modelli più completi sul mercato, si tratta di una struttura in legno dotata di ruote alta poco più di un metro e mezzo, completo di amplificatore e altoparlanti, fibre ottiche con 200 cavi trasparenti lunghi due metri, tubo a bolle trasparente, specchi per ampliare l'effetto visivo, diffusore di aromi con un kit di ben 12 oli essenziali diversi da utilizzare, proiettore led solar con immagini astratte. Il fatto che sia mobile lo rende poi particolarmente **utile nel trattamento terapeutico degli Ospiti allettati**,



poiché non richiede l'allestimento di uno spazio attrezzato. A farne uso è l'équipe di professionisti, psicologi ed educatori, infermieri e operatori del Bon Bozzolla, che hanno ricevuto una formazione ad hoc per il suo utilizzo.

Con soddisfazione la direzione dell'Istituto segnala che le prime sedute svolte si sono rivelate più che promettenti. **Un ringraziamento doveroso va dunque a Banca Prealpi SanBiagio** che – ha sottolineato la presidente del Bon Bozzolla, Isabella Paladin – ha dimostrato grande sensibilità nell'accogliere e sostenere economicamente un progetto così significativo per la qualità della vita degli Ospiti.

Gelato per tutti!

SUPER FESTA DEI COMPLEANNI

Con l'occasione dei festeggiamenti dei compleanni di luglio, al Bon Bozzolla si è organizzata una festa del tutto speciale dominata dal re incontrastato dell'estate: il gelato! **Grazie alla gentile collaborazione del Gelataio Nicola**, ormai affezionato a tutti gli Ospiti e altrettanto apprezzato da tutti loro, non solo i festeggiati ma anche gli altri residenti hanno potuto godere di un pomeriggio di pura prelibatezza con dell'ottimo e fresco gelato. **Gli occhi degli Ospiti si sono letteralmente illuminati** non appena hanno visto il furgoncino parcheggiarsi sulla rampa di accesso alla terrazza! Occasioni come questa sono tutt'altro che scontate e anzi, **aiutano moltissimo a rallegrare le giornate dei residenti…** ma anche del personale! Per questo un ringraziamento al gelataio Nicola e alla Direzione è più che doveroso!

Buon compleanno!

I COMPLEANNI DEL MESE

GIOVANNI P.

ROSA B.

ESIE M.

ANNA MARIA C.

RENZO M.

AUGUSTA B.

MIRELLA D.F.

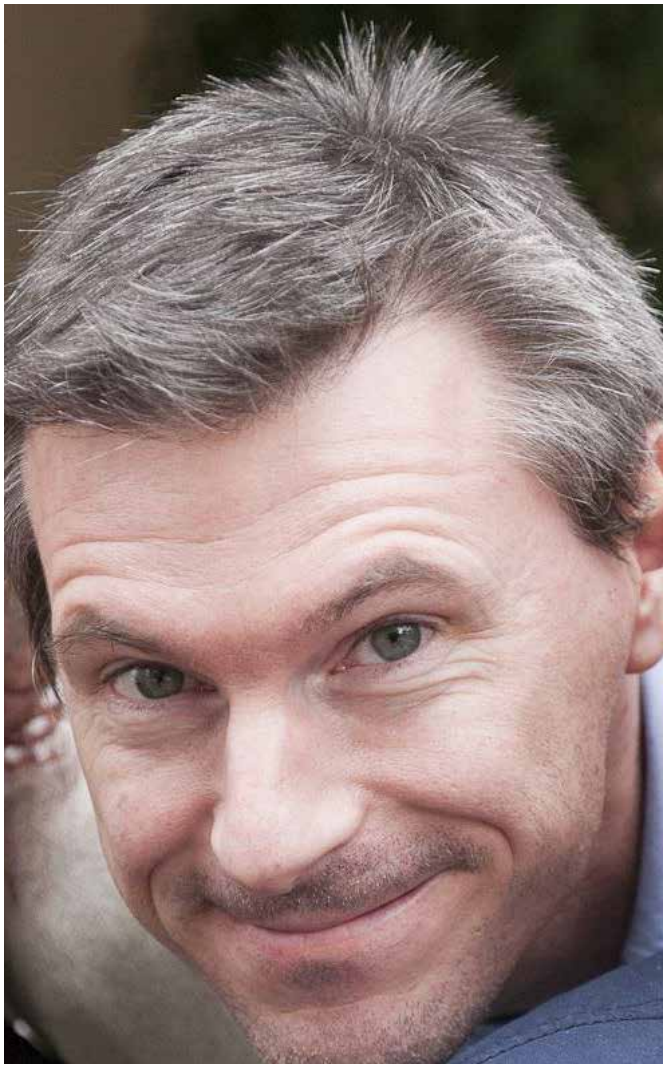
RITA M.

SANTINA T.

Torneo di bocce

PROGETTO SPORTIVO AL BON BOZZOLLA

Quest'anno al Bon Bozzolla è stato avviato un nuovo progetto: "Bocce"! Si tratta dell'amato e tradizionale gioco di bocce, **pensato però per essere vissuto all'interno** e quindi fattibile anche nelle stagioni fredde, ventose e piovose utilizzando delle specifiche bocce. Sicuramente **è uno degli sport preferiti dagli over 65**, anche perché capace di tenere in esercizio e di distendere la mente, ma anche **facilitare la relazione e favorire una sana competizione**. I suoi effetti sono così positivi che si è continuato a giocare volentieri anche in estate sfruttando gli spazi esterni dei nuclei Botero e Monet. Per questo è doveroso **ringraziare il signor Andrea**, che con grande abilità artigianale ha realizzato un "campo" bocce e un segnapunti facilmente trasportabili. Nonni e nonne hanno apprezzato tantissimo… e che festeggiamenti in caso di vittoria!



Ciao Giuliano!

DOPO QUASI 20 ANNI DI COLLABORAZIONE CON L'ISTITUTO BON BOZZOLLA, GIOVEDÌ 27 LUGLIO IL DOTT. DAL POS GIULIANO HA SALUTATO TUTTI GLI OSPITI E I DIPENDENTI DELL'ENTE.

In questi 20 anni il dott. Dal Pos ha svolto il proprio lavoro, in qualità di Psicologo, con grande professionalità e umanità.
Ha visto il Bon Bozzolla crescere, evolversi e adeguarsi ai tempi che cambiano.
Lo staff e gli ospiti lo ricorderanno sempre con piacere e sanno che è solo un arrivederci.

Appuntamenti di AGOSTO 2023

1 MARTEDÌ
FESTA DEI COMPLEANNI
ORE 15:30 - **NUCLEI VAN GOGH E GAUGUIN**

2 MERCOLEDÌ
FESTA DEI COMPLEANNI
ORE 15:30 - **NUCLEI BOTERO E MONET**

8 MARTEDÌ
ANGURIATA DAY
ORE 15:30 - **TUTTI I NUCLEI**

BUONE VACANZE!

Rubrica Masterchef BB

GAZPACHO ANDALUSO

L'estate è la stagione dei viaggi per antonomasia, e anche quando non è possibile spostarsi fisicamente è sempre bello poter viaggiare con la fantasia e… con il palato! Ecco che la ricetta **Masterchef BB** di agosto è un volo diretto per l'Andalusia attraverso un piatto semplice, fresco e gustoso: il **gazpacho**!
Ingredienti: 600 gr di pomodori tondi ramati, 100 gr di peperoni rossi, 50 gr di peperoni verdi, 60 gr di cetrioli, 60 gr di cipolla rossa, 150 gr di mollica di pane raffermo, 2 cucchiai di aceto, 3 cucchiai di olio extravergine, 1 spicchio d'aglio, sale, pepe, 1 fetta di pane. **Preparazione:** prima di tutto ammorbidire il pane con un bicchiere d'acqua e l'aceto. Poi lavare tutte le verdure, tagliarle e riporle in un mixer con sale, pepe, olio e aglio; frullare il tutto fino a ottenere una purea cremosa. A parte strizzare bene la mollica di pane, poi aggiungerla

alla crema di verdure e azionare di nuovo il mixer per tritare il composto. Passare al setaccio il tutto, schiacciando bene per ricavare tutta la purea. Riporre la zuppa in frigo, dove dovrà raffreddarsi almeno per due ore. Nel frattempo, tagliare il pane a pezzettini, saltarlo in padella con un filo d'olio, fino a ottenere dei crostini dorati. **Il consiglio degli Ospiti:** il gazpacho va servito freddo da frigo, magari anche con un paio di cubetti di ghiaccio, verdurine e crostini e una spolverata di pepe. **Buon appetito!**

ISTITUTO BON BOZZOLLA
Via E. F. Cardani, 1/A - Farra di Soligo
T // 0438 841311
M // info@bonbozzolla.it
FB // Istituto Bon Bozzolla
W // www.bonbozzolla.it

Orari Uffici Amministrativi
dal Lunedì al Venerdì 09.00 - 12.00
pomeriggio su appuntamento

COMITATO DI REDAZIONE
Flavia Casetta
Segretario-Direttore

Martina Della Giustina
Psicologa

Elena Zanchetta
Alessandra Presicce
Educatrici

PROGETTO EDITORIALE RADICI SRL