

Parma

SCUOLA LEZIONE DI ORIENTAMENTO AL NUOVO TEATRO PEZZANI ORGANIZZATA DA ITS TEECH&FOOD E ITS MAKER

«It's my life» per il dopo maturità Che spettacolo scegliere il futuro

Sketch teatrali e animazioni per guidare gli studenti verso il mondo del lavoro

Carla Giuzzi

Con sketch teatrali e animazioni multimediali aiuta gli studenti a scegliere che cosa fare dopo la maturità. È questo «It's my life. Progettati nel futuro», lo spettacolo - lezione di orientamento andato in scena ieri al Nuovo Teatro Pezzani. Ma Its sta anche per Istruzione tecnica superiore. Un gioco di parole che svela gli organizzatori della mattinata: Its Teech&Food Parma e Its Maker sede di Forno, fondazioni di cui fanno parte imprese, istituzioni, scuole, università, enti di formazione e ricerca del territorio.

Con i loro due corsi biennali, di alta tecnologia, preparano i futuri tecnici specializzati, il primo nel settore dell'agro-alimentare, il secondo in quello della progettazione di prodotti con materiali compositi. L'obiettivo è quello di creare un trait d'union tra i ragazzi che escono dalle superiori e il mondo del lavoro, in equilibrio tra inclinazioni personali ed esigenze del mercato.

In platea c'erano allievi del polo agro industriale Bocchialini di Parma - Galilei di San Secondo - Solari di Fidenza, degli istituti tecnici da Vinci di Parma, Benvenuti di Fidenza, Gadda di Forno, D'Arzo di Reggio Emilia. Lo showman della compagnia



Dal palco Corrado Boldi ha coinvolto gli studenti, spiegando i cambiamenti del mondo del lavoro.

Teatroeducativo.it, Corrado Boldi, li ha intrattenuti, facendoli divertire, partecipare, e infilando, tra una gag e l'altra, le notizie utili per orientarsi.

Boldi ha chiamato gli studenti sul palco per un gioco di autovalutazione, ha raccontato come è cambiato il mondo del lavoro dagli anni '50 a oggi ballando sulle canzoni in voga nei vari decenni, ha mostrato un video

con le testimonianze di ragazzi che hanno già compiuto il percorso Its (le fondazioni nascono, in Italia, nel 2010). Ha fatto accomodare sul palcoscenico, per una simpatica intervista doppia, l'imprenditore Egidio Amoretto, titolare di Corte Parma Alimentare e presidente di Its Teech&Food, e Filippo Di Gregorio, responsabile delle risorse umane della Dallara Automobili, so-

cia fondatrice di Its Maker. «Abbiamo voluto una sede sul territorio - ha spiegato Di Gregorio - perché desideriamo che Forno diventi punto di riferimento anche a livello nazionale per studiare i materiali compositi». I ragazzi che frequentano questo corso diventano tecnici per la progettazione di prodotti con impiego di materiali compositi e tecnologie di

additive manufacturing (stampa 3D), utilizzati nei settori automotive, aeronautico e aerospaziale. Da Its Teech&Food escono tecnici responsabili delle produzioni e delle trasformazioni agrarie, agro-alimentari e agro-industriali.

«Questo spettacolo particolare - ha detto Amoretto - vuole far conoscere ai ragazzi un'opportunità importante di formarsi ed essere inseriti direttamente nel mondo del lavoro, dove spesso arrivano senza competenze subito spendibili». Curiosità e volontà, passione e umiltà, i loro consigli per i giovani. Da tempo le imprese lamentano la difficoltà a reperire figure con una preparazione di alto livello tecnologico. Per questo sono nate le fondazioni. I corsi, finanziati dalla regione Emilia - Romagna tramite il Fondo sociale europeo, sono di due anni, gratuiti, con selezione d'ingresso, creati sul modello dell'alternanza scuola-lavoro: sette/ottocento le ore di stage in imprese leader nei rispettivi settori, del territorio e non, e tanti docenti che vengono dal mondo lavorativo. Quasi tutti i diplomati trovano lavoro in tempi brevi e in ruoli attinenti agli studi. Il titolo è valido in Europa. Le informazioni si trovano su www.itsparkma.it e www.itsmaker.it.

REPRODUZIONE RISERVATA

FOOD IL CAVAL PIST AL WORKOUT PASUBIO

Dall'allevamento al piatto: i segreti della carne equina

Un marchio di tradizione e un'eccellenza gastronomica che ha ottenuto la riconoscenza di piatto tipico della Regione. Parliamo del «caval pist» delle sue proprietà, qualità, dei metodi di lavorazione che richiedono particolari cure e tutela. Oggi al Workout Pasubio, in via Palermo 6, dalle 9 si terrà un meeting sugli aspetti della filiera della carne equina: dagli allevamenti alla macellazione, passando per gli accurati metodi di lavorazione fino a giungere in macelleria.

«Oltre alla sicurezza alla qualità, ciò che differenzia questa carne sono tipicità e storicità - introduce il professor Stefano Bentley - Quando si connota un alimento con un territorio si dà un'identità maggiore al prodotto, il legame territoriale consente di comunicarne il valore aggiunto. Proteggere la tradizione e la storicità è nostro compito: viviamo nell'era della contraddizione, si parla di mangiare insetti e si fa la guerra alla carne rossa, si apre al sushi con tutto ciò che concerne la lavorazione del pesce crudo, rintracciabilità ecc. e si creano restrizioni al coltello».

L'incontro sarà l'occasione per parlare di aspetti storici, culturali, inoltre nutrizionali, rischi microbiologici, sicurezza alimentare, critica legislativa e della proposta di Fiesca Confescenti che da anni tutela il prodotto. Nella capitale della creatività gastronomica anni fa un gruppo di operatori tra cui il presidente Fabio Ferrarini con l'appoggio di Confescenti ha fondato



Tipicità Caval pist appena fatto.

L'Associazione per la tutela del cavallo pesto impegnata per la tutela della filiera di produzione arrivando alla costituzione del Gruppo Italiano carni equine presieduto da Mario Rossoni.

«Spesso veniamo attaccati in modo strumentale e subiamo vere e proprie campagne di disinformazione. È importante portare all'attenzione gli aspetti positivi di questo piatto parmigiano» sottolinea Ferrarini. Saranno presenti alcuni docenti dell'Università di Parma per affrontare aspetti storici (Bentley), nutrizionali (Elisabetta Dall'Aglio) e microbiologici (Sergio Ghidini), Carlo Alberto Alberti dell'Usi di Reggio Emilia tratterà di Sicurezza alimentare e tracciabilità. Presenti inoltre Giuseppe Romanini della Commissione Agricoltura Camera dei Deputati e Gian Paolo Angelotti, presidente Fiesca Confescenti.

REPRODUZIONE RISERVATA

INNOVATION that excites

OVUNQUE TI PORTI LA TUA PROSSIMA STORIA PUOI CONTARE SU NISSAN QASHQAI.

CONNETTIVITÀ INTEGRATA

Navigation Multimediale NissanConnect

SCOPRI IL NUOVO NISSAN QASHQAI N-Connecta TUO A € 229 AL MESE

TAN 5,49% TAEG 6,74%

NissanConnect | Around View Monitor | Safety Shield®

SICUREZZA PROATTIVA

Sistema Safety Shield®

FACILITÀ DI PARCHEGGIO

Nissan Around View Monitor

SCOPRI TUTTI I VANTAGGI "YOU+ NISSAN"

IL NOSTRO IMPEGNO, LA TUA SODDISFAZIONE.

AUTO SOSTITUTIVA GRATIS

CHECK-UP COMPLETO, TRASPARENTE E GRATUITO

MIGLIOR RAPPORTO QUALITÀ PREZZO IN ASSISTENZA

ASSISTENZA STRADALE 24H, GRATIS E PER SEMPRE

EURO NCAP

TEST 2014

VALORI MASSIMI CICLO COMBINATO: CONSUMI 6 l/100 km; EMISSIONI CO₂ 138g/km.

NISSAN QASHQAI N-CONNECTA 110 CV EURO 6 CON NAVIGATORE MULTIMEDIALE NISSANCONNECT, SAFETY SHIELD® SISTEMA DI RILEVAMENTO SEGNALETICA STRADALE + VISIVO CAMBIO DI CORSA INVOLONTARIO + FARI ABBAGLIANTI AUTOMATICI + DISPOSITIVO FRENATA DI EMERGENZA, 5 SENSORI DI PARCHEGGIO ANTERIORI E POSTERIORI, SPECCHIO RETROVISORE INTERNO CON FUNZIONE ANTIFABBAGLIAMENTO, CRUISE CONTROL E LIMITATORE VELOCITÀ CON COMANDI AL VOLANTE, SISTEMA STOP & START, FENDINEBBIA, CERCHI IN LEGA DA 18", VETRI POSTERIORI PRIVACY, SENSORI PROXIMA E CEREPUSCOLARE, CLIMA AUTOMATICO BI-ZONA, RADIO CD E BLUETOOTH® A € 24.050, PREZZO CHIAVI IN MANO (IPT E CONTRIBUTO PNEUMATICI FUORI USO ESCLUSO), LISTINO € 271.90 (IPT ESCL. MENO € 3.100 (IVA INCL.), GRAZIE AL CONTRIBUTO NISSAN E DELLE CONCESSIONARIE NISSAN CHE PARTECIPANO ALL'INIZIATIVA, A FRONTE DEL RITIRO, IN PERMUTA O ROTTAMAZIONE, DI UN VEICOLO DI PROPRIETÀ DA ALMENO 6 MESI ALLA DATA DEL CONTRATTO DEL VEICOLO NUOVO E A FRONTE DELL'ADESIONE AL FINANZIAMENTO "SUPER PROTECTOR". ES. EMPILO DI FINANZIAMENTO SU NISSAN QASHQAI N-CONNECTA 110 CV EURO 6: IMPORTO TOTALE DEL CREDITO € 18.550, ANTICIPO € 8.500, 36 RATE DA € 229 COMPRENSIVE, IN CASO DI ADESIONE DI FINANZIAMENTO PROTETTO E PACK 1 ANNO DI ASSICURAZIONE FURTO E INCENDIO NISSAN INSURANCE + 1 ANNO DI COPERTURA "COLLISIONE" A SOLI € 949, IMPORTO TOTALE DOVUTO DAL CONSUMATORE € 19.842, TAN 5,49% (TASSO FISSO), TAEG 6,74%, VALORE FUTURO GARANTITO (RATA FINALE) € 11.403, SPESE ISTRUTTORIA PRATICA € 300 + IMPOSTA DI BOLLO IN MISURA DI LEGGE, SPESE DI INCASSO MEN SILLI € 3, SALVO APPROVAZIONE NISSAN FINANZIARIA, INFORMAZIONI EUROPEE DI BASE SUL CREDITO AI CONSUMATORI DI SPONIBILI PRESSO I PUNTI VENDITA DELLA RETE NISSAN E SUL SITO WWW.NISSANFINANZIARIA.IT, OFFERTA VALIDA PER IMMATRICOLAZIONE ENTRO IL 31/03/2016. *TIRPO, CONDIZIONI E TERMINI DI YOU+NISSAN SU NISSAN.IT.

AUTO & AUTO

Via Emilia Ovest, 47/A - 43126 Parma - Tel. 0521 290421

autoeauto.nissan.it