

Parma

MOTORI PRESENTATA AL «PALETTI» DI VARANO L'AUTO PROGETTATA DAL RACING TEAM

Università, una nuova vettura per vincere nella Formula Sae

L'ateneo di Parma vuole primeggiare nella «Formula uno» degli studenti

Valentino Straser

Hanno sollevato il telo sotto gli occhi di tecnici, sponsor e un pubblico qualificato della nuova CSR-02 Evo e svelato le caratteristiche tecniche del modello. È scattato il countdown per la Formula SAE Italia che vedrà, fra i protagonisti, UniPR Racing Team, che ieri ha presentato all'Autodromo Riccardo Paletti il modello 2017.

Alla presentazione della vettura da parte del Team Leader Lorenzo Cavaliere e del Team manager Marco Di Mola, di UniPR Racing Team, è seguita la relazione della referente di ITS Maker, Giulia Carbognani, che ha illustrato i corsi ITS Maker, in risposta alle esigenze aziendali di tecnici altamente specializzati.

Di Mola ha ripercorso le tappe fondamentali dell'esperienza decennale del Team dell'Università degli Studi di Parma, nato nel 2007 per iniziativa di una decina di studenti che, insieme all'Ateneo, decisero di entrare nel mondo della Formula SAE.

Nell'anno di esordio il Team dell'Università degli Studi di Parma ha partecipato nella categoria class3, che prevede la presentazione del solo progetto, ottenendo un podio.

Nel 2013, invece, l'UniPR Racing Team ha gareggiato nella tappa di



A Varano La presentazione dell'auto realizzata dagli studenti universitari.

Silverstone arrivando ad ottenere il miglior risultato di sempre in tutte le prove e il decimo posto assoluto nella tappa italiana 2016.

Per questa edizione, ha proseguito Di Mola, il Team può contare su 40 studenti provenienti da più di 5 percorsi di studio differenti e, per la prima volta, l'UniPR Racing Team, coordinato da Giorgio Toderi Faculty Advisor Team formula SAE, parteciperà a due tappe nel 2017, in Italia e nella Repubblica Ceca.

Cavaliere ha invece illustrato le caratteristiche tecniche del modello che concorrerà fra pochi giorni nella kermesse motoristica varanese. Giulia Carbognani ha spiegato le opportunità offerte dai corsi della Fondazione ITS - Istruzione tecnica superiore post diploma e del corso altamente professionale di tecnico superiore in materiali compositi e additive manufacturing, che ha sede a Forno Taro.

Carbognani ha poi passato la parola ai referenti dei due Team di specializzandi, costituiti all'interno del corso da poco concluso, che hanno sottoposto a una giuria qualificata, due modelli di volante. Quello scelto dalla giuria, con le caratteristiche di semplicità ergonomica, design e affidabilità, sarà posto sulla vettura di UniPR Racing Team. ♦

Le caratteristiche

CSR-02 Evo, semplice e affidabile nel segno dell'innovazione

«Semplicità, affidabilità, innovazione». È quanto promette la nuova vettura progettata dal Team di UniPR Racing Team alla vigilia della kermesse motoristica Formula SAE Italia. La CSR-02 Evo si presenta come evoluzione dei modelli del 2015 e 2016. La vettura è spinta da un motore Beta monocilindrico da

500 cc da enduro, trasformato in un motore a iniezione elettronica con un sistema di scarico che risponde agli standard costruttivi. Nel modello 2017, hanno spiegato Lorenzo Cavaliere e Marco Di Mola, rispettivamente Team Leader e Team manager UniPR Racing Team, si presenta con una nuova aerodinamica con l'aggiunta di

due «ali» e innovazioni ergonomiche che consentiranno al pilota di esprimere il massimo potenziale nel rispetto dei consumi, grazie alla collaborazione stretta con Dallara Automobili, e per le soluzioni dei materiali compositi suggeriti dall'azienda Bercella, main sponsor di UniPR Racing Team. V.Stura.

LE NOSTRE INIZIATIVE IN EDICOLA

«Piatti freddi»: tutti i sapori estivi in un ricettario

Laura Ugolotti

Il clima vacanziero e il caldo estivo non invogliano certo a mettersi ai fornelli. Se siete alla ricerca di qualche idea per la cena o per un pranzo veloce, semplice da preparare, fresco e gustoso, non perdetevi il volume «Piatti freddi», edito da Moka Libri e in edicola con la Gazzetta di Parma. Il ricettario, curato da Valentina Cordioli, raccoglie ricette della tradizione, ma anche spunti per piatti innovativi, per tutti i gusti: per chi ha scelto

un'alimentazione vegetariana, per chi vuole stare attento alla linea, per gli amanti della pasta, della carne o del pesce. Piatti leggeri, veloci e belli da vedere, come il riso Venere con code di gamberi e verdure croccanti. Prepararlo è semplicissimo. Per quattro persone vi occorrono: 350 grammi di riso Venere, 16-20 code di gambero sgusciate, un cipollotto tritato, 2 zucchine e 2 carote, mezzo peperone giallo e mezzo rosso, germogli di soia, olio extravergine, sale e pepe. Lessate il riso in acqua salata; una volta cotto, scolatelo e fatelo raffreddare. Riponetelo in

una terrina e conditelo con olio e sale. A parte, in una padella, saltate le verdure e le code di gambero con olio, sale e pepe, per pochi minuti, in modo che restino croccanti. Quindi aggiungete il riso, mescolate, aggiustate eventualmente di sale, se occorre, e servite. Se volete aggiungere un tocco in più, create delle tortine di riso aiutandovi con un coppapasta e garantite con verdure e gamberi.

Il successo è assicurato, per una fresca cena estiva o un pranzo salutare, in famiglia o con ospiti speciali. Nel ricettario troverete non solo ricette di primi piatti, ma anche per secondi di carne - come gli straccetti di pollo su carpaccio di asparagi e mandorle, il maiale saltato piccante, il

roastbeef con mistanza e frutti di bosco -, di pesce - come il salmone marinato con crema acida, le polpettine di pesce al sesamo, i gamberi al wok con taccole e semi di finocchio - e dessert, dalla cheesecake ananas e ribes alla mousse di pesce con amaretti. Ce n'è davvero per tutti i gusti. «Piatti freddi» vi aspetta in edicola con la Gazzetta a soli 10 euro più il prezzo del quotidiano. ♦



© RIPRODUZIONE RISERVATA

CAGNA & BENELLI

La verdura più buona, i frutti più belli.

€ 0,69

al kg.

MELONI LISCI PRODUZIONE LOCALE

1,29

al kg.

PESCHE SATURNINA O TABACCHIERA

€ 0,44

al kg.

sacco da 10 kg.

PATATE NOVELLE LOCALI

€ 0,69

al kg.

MELANZANE LOCALI

MELONI	PESCHE	PATATE	MELANZANE
Valori Nutrizionali: ✓ Energia Kcal 34/Kj 141 ✓ Grassi g 0.19 di cui saturi g 0.051 ✓ Carboidrati g 8.16 di cui zuccheri g 7.86 ✓ Proteine g 0.84 ✓ Fibre g 0.9	Valori Nutrizionali: ✓ Energia Kcal 39/Kj 165 ✓ Grassi g 0.25 di cui saturi g 0.019 ✓ Carboidrati g 9.54 di cui zuccheri g 8.39 ✓ Proteine g 0.91 ✓ Fibre g 1.5	Valori Nutrizionali: ✓ Energia Kcal 77/Kj 321 ✓ Grassi g 0.08 di cui saturi g 0.026 ✓ Carboidrati g 17.47 di cui zuccheri g 0.78 ✓ Proteine g 2.02 ✓ Fibre g 2.2	Valori Nutrizionali: ✓ Energia Kcal 24/Kj 102 ✓ Grassi g 0.19 di cui saturi g 0.034 ✓ Carboidrati g 5.7 di cui zuccheri g 2.35 ✓ Proteine g 1.01 ✓ Fibre g 3.4

Consulta il sito internet www.cagnabenelli.it e troverai sempre le nostre offerte settimanali

ORTOMERCATI CAGNA & BENELLI

REGGIO 1 - Tel. 0522 557 949 - Orario continuato sabato

REGGIO AERONAUTICA - Tel. 0522 272 716 - Orario continuato

REGGIO OVEST - Tel. 0522 175 3018

GUASTALLA (RE) - Tel. 0522 171 8172

BRESCELLO (RE) - Tel. 0522 982 202 - sabato orario continuato

PARMA - Tel. 0521 1992696 - SABATO ORARIO CONTINUATO - DOMENICA MATTINA APERTO

PONTETARO - Tel. 0521 618 396 - aperto la domenica e sabato orario continuato

CENTER FRUIT NOCETO (PR) - Tel. 0521 620 504

RAMIOLA (PR) - Tel. 0525 393 71 - SABATO ORARIO CONTINUATO