

## Parma

## Via Toscana L'Overmach capofila della rete Itis da Vinci, 70 aziende donano un nuovo laboratorio

Piva: «Macchine importanti per la formazione»



**Sinergia**  
Dall'alto, Ugo Morini, Mattia Verani, Giorgio Piva e Giorgio Vellini.

» Settanta aziende in rete per creare un nuovo laboratorio all'Itis Leonardo da Vinci: un'aula macchine utensili, con un tornio e un Centro lavoro.

Macchine Cnc, a controllo numerico, in parole povere «digitali», con dispositivi di simulazione, che permetteranno agli studenti di essere continuamente aggiornati sul mondo professionale che li aspetta dopo il diploma. Una donazione che guarda al futuro di questi ragazzi e di tutta la comunità: un esempio virtuoso. «Ho il piacere di aprire questa giornata importante - ha detto il presidente Giorgio Piva ieri all'inaugurazione -, perché testimonia la bontà del lavoro fatto dalla scuola e dalle imprese del territorio. E per ottenere questi risultati l'impegno e la volontà sono stati reciproci. Il progetto è iniziato nel 2019, quando alla guida dell'Itis c'era la presidente Elisabetta Botti, per cui ho avuto la for-

tuna di ereditarlo». Ed è stato il professore Giorgio Vellini, coordinatore dell'indirizzo di Meccanica, a illustrare la genesi del progetto: «L'obiettivo era quello di mettere a disposizione dell'istituto macchine utensili Cnc di ultima generazione per rendere efficace, aggiornata e interessante per il mondo del lavoro la formazione dei nostri studenti, che entrano in contatto con macchine utensili ampiamente presenti nella realtà produttiva. Anche perché per i nostri studenti non è solo importante l'aspetto della tecnologia, ma parlare un linguaggio comune. Così l'Overmach si è proposta come capofila per realizzare una raccolta fondi finalizzata a donare alla scuola un laboratorio macchine utensili Cnc. E tante aziende del territorio hanno aderito a questa proposta. E prima ancora di formalizzare la donazione è arrivato a scuola il tornio: era il 2020 in piena pandemia. Nel-

**Itis Leonardo da Vinci**  
Inaugurato il laboratorio Macchine utensili, con un tornio e un centro di lavoro all'avanguardia. Presenti i rappresentanti delle aziende che hanno fatto rete per la donazione.



la primavera successiva abbiamo avviato la formazione di docenti, quindi è toccato agli studenti. Il professore Giuseppe La Paglia ha poi inserito una telecamera nelle macchine per vedere cosa succede all'interno: la webcam è collegata a uno schermo e l'immagine è proiettata nell'aula». Tecnologia dei nostri tempi e i ragazzi seguono alla lettera cosa bisogna fare per creare tappi e perni. Una formazione sul campo che però ha bisogno anche di consapevolezza: «Io dico sempre - ha proseguito il pro-

fessore Vellini - "Prima di fare del truciolo bisogna avere la testa". In questi anni si è cercato di ampliare l'offerta formativa con il corso Auditor di sistemi di gestione per la qualità Aicq, con la collaborazione del professore Giampaolo Sarti, e con un corso di approfondimento macchine utensili Cnc con il prof La Paglia». Una scuola, l'Itis da Vinci, che trova sempre l'energia per rinnovarsi e rimanere al passo coi tempi. Questa volta grazie all'idea di tre agenti dell'Overmach, Ugo Morini, Mattia Verani e il padre Mario

Verani, che insieme a Om-bretta Sarassi di Opem, hanno avuto prima l'idea di fare rete con le aziende del territorio e poi la forza per realizzare questo laboratorio: un'aula fondamentale per la preparazione degli studenti e per rispondere a una domanda di tecnici sempre più urgente.

«Il nostro mestiere ci porta a girare le aziende del territorio - ha spiegato Morini - e la richiesta di tecnici c'è da tempo. Da qui è nata l'idea di adeguare le macchine della scuola per dare la possibilità ai ragazzi di formarsi con le ultime tecnologie, affinché potessero acquisire le competenze necessarie. Così abbiamo coinvolto le aziende e la risposta del territorio è stata importante, per cui oggi gli studenti dell'Itis da Vinci possono prepararsi sulle stesse macchine che troveranno sul luogo di lavoro. Per dire la verità, il progetto non è concluso, perché abbiamo ancora idee per completare i percorsi dei ragazzi. E tutto questo è possibile perché pubblico e privato si sono incontrati e hanno condiviso esigenze comuni». Mattia Verani ha ringraziato tutte le aziende «che hanno creduto in questo progetto interessante e innovativo. Un progetto che dimostra quanto questi studenti siano importanti e il ruolo dell'uomo nella meccanica del futuro. Tutto quello che i ragazzi riceveranno dalla loro scuola anticiperà quello che troveranno all'esterno: una possibilità di crescita che porterà tante soddisfazioni».

**Mara Varoli**

© RIPRODUZIONE RISERVATA

## Meteo Dall'anticipo di primavera si ritornerà a valori da pieno inverno

# In arrivo gelate e forse la neve

### Domani tracollo della temperatura con maltempo in serata

#### Colpo di coda

Nei prossimi giorni torneranno temperature da pieno inverno.

» Una brusca fine della primavera anticipata che da una decina di giorni a questa parte ha caratterizzato il clima della nostra città: è quello che ci attende domani, quando dai 15,7 gradi di massima registrati ieri dalla stazione Parma Centro di Meteo Parma e una minima di 6,6 gradi, si avrà un tracollo delle temperature e addirittura il rischio di nevicata, oltre che sull'Appennino parmense e a quote collinari, fino alla pianura fra la sera di domani e la mattina di lunedì.

## Domani la domenica ecologica Smog giù, via libera oggi agli Euro 5

» A seguito delle proiezioni dell'Arpae relative al possibile sfioramento dei valori limite giornalieri del Pm10, si prospetta un miglioramento della qualità dell'aria; pertanto oggi i diesel Euro 5 potranno circolare liberamente in città.

Domani invece è prevista una domenica ecologica, con limitazioni al traffico dalle 8.30 alle 18.30, entro l'anello delle tangenziali, nell'ambito

delle misure antismog adottate dal Comune di Parma collegate al Pair2020 - Piano aria integrato regionale - che prevede limitazioni alla circolazione per i veicoli più inquinanti nei centri urbani dei Comuni con più di 30 mila abitanti ed in quelli dell'agglomerato urbano di Bologna, e nelle domeniche ecologiche.

**R.C.**

© RIPRODUZIONE RISERVATA

#### Fine febbraio da brividi

Febbraio, dunque, si chiuderà come era iniziato: con temperature gelide e sotto la norma stagionale, anche se l'inverno 2022/23 resterà negli archivi come uno dei più caldi di sempre nella storia di Parma. Oggi, in realtà, sarà ancora una giornata tiepida, con sole e massima che potrebbe toccare anche i 17/18 gradi. Ma da domenica cielo grigio e folate di vento gelido porteranno a una brusca discesa della temperatura, con una massima non superiore ai 10 gradi che scenderà ancora lunedì, quando, oltre a più che probabili gelate notturne, la temperatura durante la giornata difficilmente riuscirà a salire sopra i 5-6 gradi, facendo così ripiombare in pieno inverno.

#### Città imbiancata?

La neve, che di fatto quest'inverno non ha mai fatto la propria apparizione in città, fatta eccezione per una comparsata a gennaio solo nella zona Sud-Ovest, potrebbe arrivare a cadere anche sulla città fra la sera di domani e la mattina di lunedì. Si tratta però di una previsione ancora incerta, in quanto è possibile che al massimo si arrivi a vedere un po' di nevischio. In ogni caso, non si tratterà di una precipitazione di lunga durata, anche perché già da martedì ci sarà una leggera risalita delle temperature. In ogni caso il Generale inverno, quest'anno quasi sempre a riposo, sembra aver deciso di sferrare un attacco proprio a fine stagione.

**g.i.z.**

© RIPRODUZIONE RISERVATA

## Una disfida fino all'ultimo boccone

# Su 12TvParma protagonisti i panini

#### In onda alle 21

Da stasera la trasmissione che celebra le paninoteche della nostra città.

» Le paninoteche storiche di Parma e della provincia protagoniste di un nuovo programma che andrà in onda, da domani sera e per cinque domeniche in totale alle 21 su 12TvParma.

Si intitola «Il Panino Perfetto, passione e fantasia», format con la regia di Nello Fochetti condotto da Valentina Vincetti, food influencer e volto noto di diverse altre trasmissioni dell'emittente cittadina, la maggior parte delle quali legate pro-

prio al cibo.

Cinque le puntate, nella prima è protagonista il notissimo locale «Pepèn» di borgo Sant'Ambrogio. Il format, simile a quello già proposto da 12TvParma e intitolato «Vite in Pentola», prevede nella prima parte della puntata il racconto della storia dell'attività, che in questo caso ha radici lontane. Ma anche, ovviamente, un excursus sui grandi cavalli di battaglia, dallo «Spaccaballe» alla «Carcio-

fa», fino ai gettonatissimi panini con il «caval pist».

Nella seconda parte della trasmissione invece spazio ad una sfida a colpi di golosità. Ma a misurarsi nella creazione del «panino perfetto» saranno non i professionisti che lavorano nel locale, bensì due clienti (ribattezzati «fast gourmet»), aspiranti «paninari» o semplici appassionati di buon cibo. Dovranno utilizzare ingredienti scelti dal gestore del locale protagonista della



puntata, potranno aggiungere un ingrediente a scelta e un altro stabilito da Parma Menù. Proprio il gestore del locale, alla fine, dovrà giudicare, insieme ad un altro esperto parmigiano (in questo caso Filippo Scaccaglia, dell'omonimo Forno di via Solferino, da cui proviene il pane da utilizzare). Il panino vincitore avrà l'occasione di entrare nel menù dal quale proviene.

La trasmissione, oltre che sul canale 16 del digitale terrestre (visibile in tutta l'Emilia-Romagna) e sul 5016 del bouquet Sky, è visibile anche in diretta streaming sul sito web [www.12tvparma.it](http://www.12tvparma.it)

**R.C.**

© RIPRODUZIONE RISERVATA