



Studenti e docenti dell'università di Stoccarda in visita alla System

## Gli studenti tedeschi in visita alla System

► FIORANO

Gli studenti e docenti dell'Università Hochschule für Technik di Stoccarda in collaborazione con il dipartimento di ingegneria dell'Università di Parma hanno visitato il polo tecnologico di Fiorano di System.

L'istituto tecnico tedesco è rinomato per essere un centro di formazione all'avanguardia

e una delle scuole universitarie più importanti del Baden-Württemberg per la forte vocazione all'industrializzazione 4.0 del Land tedesco.

L'azienda per l'occasione ha aperto le sue porte ai futuri tecnici ed ingegneri che hanno potuto vedere dal vivo un'eccellenza manifatturiera capace di realizzare processi innovativi senza uguali per il mer-

cato mondiale. Da Stoccarda, città tedesca tra le più significative in ambito tecnico ed ingegneristico, alla sede di System per capire e osservare un esempio reale e concreto dove la fabbrica del futuro è già una realtà.

Gli studenti dell'università tedesca, accompagnati dai referenti aziendali responsabili dei progetti di formazione pro-

fessionale, hanno potuto ammirare i laboratori dotati di strumentazione all'avanguardia e i reparti di produzione, dove straordinari sistemi industriali per la manifattura ceramica prendono vita.

L'iniziativa, promossa dal dipartimento di ingegneria di Parma, si inquadra fra le attività volte a favorire un percorso di orientamento verso il mondo del lavoro per i giovani e a rafforzare i rapporti tra le università e il mondo imprenditoriale d'eccellenza, come quello rappresentato da System.

# Alessandro, dall'incidente alla nuova vita da chef

Formigine. Ha rischiato di morire in uno schianto in moto poi ha voltato pagina «Ho studiato la cucina giapponese e ora ho aperto un ristorante a Casinalbo»

► FORMIGINE

«Il freezer? Capitano, io non ce l'ho». Così Alessandro Fabbri risponde ai meravigliati carabinieri del Nas di Parma durante l'ispezione igienico sanitaria conclusa senza sanzioni del suo Itakesushi, il ristorante giapponese che ha aperto a ottobre a Casinalbo. «È una decisione che ho preso per principio - spiega Alessandro - Nei congelatori, anche a casa, ci finisce di tutto e a volte ci dimentichiamo anche che cosa ci sia dentro. Io preferisco alzarmi ogni mattina e comprare il pesce fresco e gli altri ingredienti, per offrire il meglio ai miei clienti».

La storia di Alessandro, 47 anni, è particolare. Per tutta la vita è stato un personal trainer: «Ma sapevo che da una certa età in poi avrei voluto fare qualcosa di diverso».

Il destino ha bussato con violenza alla sua porta nel 2016, quando è stato vittima di un gravissimo incidente stradale: «Ecco guardate - dice sollevando la maglia - ho ancora le cicatrici dell'intervento». Un'operazione durata undici ore, con cui i chirurghi gli hanno ricostruito il bacino. A quel punto ha intrapreso una nuova strada: «Anni fa andai in California - racconta - per aggiornarmi sui metodi di allenamento e sulle palestre degli Stati Uniti. In pochissimo tempo, mangiando "all'americana" ingrassai alcuni chili. Fu allora che mi avvicinai alla cucina giapponese, molto più leggera».



La specialità Itakesushi: l'uramaki con tonno, philadelphia e aceto balsamico



Alessandro Fabbri, 47 anni, titolare di Itakesushi

Dopo l'incidente Alessandro inizia un lungo percorso: «Uno chef giapponese mi ha dato lezioni a casa per circa un anno e poi mi sono lanciato. Ho deciso quindi di aprire qui a Casinalbo, vicino a casa mia, anche perché in zona non ci sono molti ristoranti di questo genere».

Itakesushi si trova proprio accanto alla nuova rotatoria del centro di Casinalbo. È un locale intimo, con pochi tavoli e un pianoforte all'ingresso: «Le cose vanno bene, ma non ho intenzione di ampliare il locale. A me piaci così e ritengo che sia il

miglior modo per offrire qualità ai miei clienti. Ai quali chiedo sempre di prenotare, perché io lavoro con ingredienti freschi e la preparazione richiede tempo. Non mi interessa fare grandi numeri, ma fare bene». Itakesushi è prevalentemente un take-away: «Non ho il sogno, per il futuro, di realizzare un vero ristorante, con tanti coperti e dipendenti. Amo lavorare così. Mi ispiro al modello di locale che ho visto spesso a Milano, ambienti piccoli in cui a volte può mangiare anche solo una coppia, molto esclusivi. Qui volendo ne posso ospitare anche tre o quattro, non di più. Ingrandirsi, secondo me, è un errore».

La specialità di Alessandro? L'uramaki con tonno, philadelphia e aceto balsamico.

Giovanni Balugani

► FIORANO

## Trasferito lo sportello Tari: ora è nel palazzo comunale

► FIORANO

L'amministrazione di Fiorano ha scelto di gestire la riscossione della Tari, a partire dal 2018, stipulando una concessione del servizio, affidato all'Ica, dalla dichiarazione alla bollettazione, dal rapporto con i cittadini alle verifiche ed agli accertamenti, fino alla riscossione coattiva. In questo modo il Comune può disporre di una sola e completa banca dati dell'Iuc, l'imposta unica comunale riguardante casa e rifiuti, cioè Imu, Tasi e Tari, scelta che va nella direzione prioritaria dell'equità fiscale, ma anche della comodità e della semplicità di accesso al servizio. Infatti lo sportello Tari è stato trasferito nel Municipio, dopo essere stato presso Hera spa, nel-

la sede di Sassuolo. Per tutte le informazioni inerenti la Tari, i cittadini potranno, pertanto, accedere al palazzo comunale. L'Ufficio Tari è al piano terra, dove prima c'era il servizio protocollo, trasferito al primo piano. Preventivando un alto numero di accessi nei periodi di fatturazione, è stato predisposto uno spazio con seduta e chiamata, attraverso il numero. Nei prossimi mesi il servizio con numero salvafila sarà esteso anche al Servizio Anagrafe e all'Urp. Con riferimento al pagamento della Tari 2018, in questi giorni sono in fase di spedizione gli avvisi di pagamento relativi alle prime due rate (scadenza 31 maggio e 31 luglio). La terza, con spedizione di un nuovo avviso dopo l'estate, scadrà il 31 ottobre.

► FORMIGINE

## Il progetto Cuore in comune dona defibrillatore alla Pgs

► FORMIGINE

Il progetto "Cuore in Comune", diretto da Maurizio Costanzo, arriva anche a Formigine, alla Pgs Smile, che doterà del defibrillatore la sala parrocchiale polivalente "Clementina Secchi" in grado di ospitare fino a 400 persone. A breve sarà presto dotata, grazie al progetto della Armando Curcio Comuni d'Italia, di un defibrillatore di ultima generazione, per permettere al personale della struttura di intervenire immediatamente in caso di arresto cardiaco. «Abbiamo pensato di dotare la sala polivalente "Clementina Secchi" di un defibrillatore - spiegato il presidente della Pgs Giuseppe Ban-

dieri - perché avere un defibrillatore li credo sia davvero importante. La presenza di un defibrillatore è indispensabile soprattutto se, come questo, è in grado di dialogare direttamente con le apparecchiature del pronto intervento e di "auto-monitorarsi" per verificare eventuali possibilità di malfunzionamento per poter essere immediatamente assistito da un centro operativo 24 ore su 24». Il Progetto "Cuore in Comune" prevede un'importante azione di sensibilizzazione dei cittadini tramite la pubblicazione di un libro sul primo soccorso e sull'uso degli strumenti salvavita. Il libro conterrà anche una mappa dei defibrillatori già disponibili sul territorio.

# TAPPETO ROSSO SANGUE.

## NOIRISSIMO ITALIANO

**LA FABBRICA DELLE STELLE DI GAETANO SAVATTERI.**

L'omicidio di una giovane donna insanguina il Festival di Venezia. Allo squattrinato giornalista Saverio Lamanna e al suo bizzarro amico Peppe Piccionello l'insolito compito di trovare il colpevole tra grandi star, registi famosi e tappeti rossi.

**IN EDICOLA**

**GEDI**  
GRUPPO EDITORIALE

GAZZETTA DI MANTOVA | GAZZETTA DI MODENA | GAZZETTA DI REGGIO | la Nuova Ferrara | la Provincia | la Sentinella