

INNOVAZIONE E TRADIZIONE



Consegnati i diplomi
a 19 studenti dei corsi
"Digital Universitas"

Connessioni digitali

ORGANIZZATORI

“



Gianfausto
FERRARI

Con questa edizione è arrivata la conferma che Digital Universitas è un ottimo ponte tra scuola e impresa

“



Mario
MAZZOLENI

Il nostro format può essere replicato con una certa facilità anche in altri distretti industriali

di FEDERICA PACELLA

- BRESCIA -

METTERE in relazione la nuova generazione di innovatori digitali e le imprese. È l'obiettivo della Digital Universitas di Superpartes Spa, nata per risolvere il problema del divario tra le competenze standard fornite dal sistema scolastico e le competenze necessarie alle aziende. Palazzo Loggia ha ospitato la cerimonia di consegna degli attestati di frequenza dei 19 studenti che hanno concluso il master in Digital transformation, sette mesi di formazione in aula, e che ora si avviano ad iniziare il periodo di stage.

Tutti i costi sono stati sostenuti dalle aziende partner, che hanno permesso ai ragazzi di formarsi gratuitamente e che offriranno stage retribuiti.

«**QUESTA EDIZIONE** - spiega Gianfausto Ferrari, presidente Superpartes - è stata la conferma che la Digital Universitas è in grado di contribuire alla realizzazione di quel ponte tra scuola e im-



La platea in Vanvitelliano (Fotolive)

presa di cui molti sentono l'esigenza». Dei 23 ragazzi della prima edizione, circa il 50% è stato poi assunto nell'azienda in cui ha fatto lo stage; 3 si sono iscritti all'università, mentre gli altri hanno scelto la strada della libera professione.

Ora tocca alle nuove leve. «Ho scelto questo percorso - racconta Enrico De Marco, 24 anni, una laurea triennale in economia, ora iscritto alla magistrale - perché avevo bisogno di un cammino

che seguisse le novità della digitalizzazione e mi permettesse di essere aggiornato».

Agli studenti è piaciuto l'approccio innovativo, che mette in discussione il sistema pedagogico tradizionale. «Abbiamo studiato - ricorda Dounia Bouchnafa, 21 anni - coding, design, management, marketing, comunicazione digitale. Tutte materie che difficilmente si affrontano nei tradizionali percorsi di studio».

PRESENTI alla consegna degli attestati il sindaco Emilio Del Bono (il Comune ha dato il patrocinio), il prefetto Nunziato Vardè, Claudio Castelli, presidente Corte d'appello di Brescia, Enrico Frigerio, vicepresidente Aib, Stefano Vittorio Khun, direttore Brescia Nord Est di Ubi Banca (tra i partner); ospite d'onore, Roberto Vacca, scrittore e divulgatore. «Il format della Digital Universitas - sottolinea Mario Mazzoleni, scientific advisor - può essere replicato con una certa facilità anche in altri distretti industriali». Dal 15 marzo sarà possibile iscriversi alla prossima edizione.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

RAGAZZI

“



Enrico
DE MARCO

Sono iscritto a Economia laurea magistrale. Ho scelto questo percorso per il desiderio di essere aggiornato

“



Dounia
BOUCHNAFA

Abbiamo studiato tutte materie che difficilmente si affrontano nei normali percorsi di studio



COTTURA
Le migole in preparazione

PIATTI DI ALTRI TEMPI SPECIALITÀ DELLA ZONA, LA SUA RICETTA È RIMASTA DEL TUTTO IMMUTATA

A Malonno è arrivato il tempo delle "migole"

- MALONNO -

APPUNTAMENTO con la tradizione e i sapori del passato questo sabato a Malonno, in alta Valcamonica. In menù, al salone delle scuole medie, ci saranno le "migole": un piatto che si prepara esclusivamente nel paesino camuno. «Le migole sono a base di farina di castagne e grano saraceno in quantità variabile a seconda che le si voglia più o meno dolci - spiega Stefano Mariotti, vicepresidente della Pro Loco Malonnesa e uno degli "chef" volon-

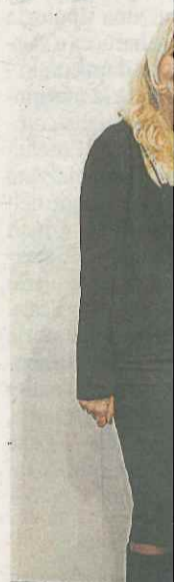
tari, che sabato delizieranno tanti palati - la cottura deve essere fatta in un paiolo sulla stufa, oppure sulle braci se si cucina all'aperto. Il cuoco deve avere forza, perché il composto va rimastato per almeno 20 minuti dal basso verso l'alto. A fine cottura di deve aggiungere del buon burro casalino, preferibilmente d'alpeggio. La consistenza sarà grumosa». I volontari malonnesi per tutta la serata di sabato saranno impegnati nella preparazione dell'antico piatto, che sarà abbinato ad altri prodotti tipici locali. «Proporranno le «migo-

le» abbinare a salame fresco e cotechino - spiega il presidente della Pro Loco Fausto Mariotti - non solo. Perché ci sarà anche del gorgonzola. Non mancheranno nemmeno i nostri formaggi di malga, anche loro ottimi con le migole». Il menù della tradizione costerà 18 euro. Durante la serata si potranno fare anche altre degustazioni, tra cui quella della birra artigianale Bepete, che è prodotta da un gruppo di giovani malonnesi che usano solo ingredienti a chilometro zero.

Milla Prandelli

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Le più viste
di ieri



Cappelli di
ed è subito

Tre immagini
dello stilista T
che mettono in
l'attenzione ai
a partire dai fi
che esaltano la
di chi indossa i
cappelli origina
un tocco di est

