

Valtrebbia e Valnure



A Rivalta con il conte

Oggi alle 15 al castello di Rivalta visita guidata al maniero sulle rive del Trebbia con il conte Orazio Zanardi Landi

I Maestri del Lavoro premiano Christian futuro avvocato che sogna più giustizia

A Rivergaro 350 studenti delle medie per la conclusione del concorso. Nei temi si chiedeva cosa avrebbero fatto da grandi

Cristian Brusamonti

RIVERGARO

Da grande vuole fare l'avvocato, «per difendere la giustizia e la legalità» e intanto ha iniziato ad appassionarsi alla politica e a «migliorare il mio modo di essere nei confronti delle persone, con autodisciplina». Sembra avere le idee molto chiare - nonostante la giovane età - Christian Badhan, che frequenta la classe 3A delle scuole medie di Gropparello: è lui il vincitore della decima edizione del concorso "Il nostro aiuto per il vostro futuro" promosso dai Maestri del Lavoro di Pia-

cenza, un'iniziativa che ha visto entrare nelle classi degli Istituti Comprensivi di Rivergaro, Gossolengo, Carpaneto e Castellarquato l'esperienza degli ex lavoratori e il futuro ancora da scrivere degli studenti di oggi. La premiazione si è svolta ieri mattina a Rivergaro, alla Casa del Popolo, dove i Maestri - con il console Claudio Bonardi - hanno richiamato gli studenti partecipanti al concorso dedicato ad Alfredo Ferranti, il primo a entrare nelle classi scolastiche a fare queste "lezioni di futuro" in vista dell'imminente impatto col mondo del lavoro. L'iniziativa - come ha spiegato Claudio Miserotti - ha coinvolto negli scorsi mesi circa 350 studenti piacentini e si è conclusa con il concorso: la richiesta di scrittura di un "tema" che ha invitato i ragazzi a guardare dentro di sé, per scoprire i tratti più caratteristici della personalità e il percorso di studio più adatto. La migliore elaborazione è stata quella di Christian



Il premio a Christian Badhan e il gruppo degli studenti che hanno meritato una menzione FOTOSERVIZIO BRUSAMONTI

Badhan ma a ricevere menzione particolare sono stati anche Francesca Ferrari (3E Castelvetto), Isabella Scagnelli (3A Gropparello), Margot Battista (3B Castellarquato), Emma Boglioli (3B Cortemaggiore), Cassio Giovanni Previti (3A Carpaneto), Alessandra Greco (3A Rivergaro), Marco Inzani (3D Morfasso), Anna Paola Hoxha (3F Gossolengo) e Matteo Croci (3A Lugagnano). Per tutti, sono arrivati buoni spendibili per fare acquisti in libreria. I ragazzi presenti hanno potuto capire di più del mondo del



lavoro attraverso le testimonianze di tre settori lavorativi fondamentali - produttivo, agricolo e commerciale - attraverso la voce di Diego Ramacci (amministratore della ditta Working Process di Niviano), di Filippo Arata (agricoltore a Larzano e presidente di Ainpo Piacenza) e di Imma Amodio (titolare del ristorante Lo Scajo a Rivergaro). E visto che i ragazzi sono impegnati nell'imminente scelta della scuola superiore, a rassicurarli e a dare consiglio ci hanno pensato tre ragazzi poco più

grandi di loro, allo stesso modo alle prese con la scelta dell'università: Camillo Palpi (5A Liceo Respighi), Marta Baldini (5B Liceo Gioia) e Michele Repetti (3D Liceo Respighi). E nel ricordare la figura unica di Alfredo Ferranti, il "maestro" Roberto Mori ha lodato il mondo del lavoro anche dal punto di vista culturale, come modo per entrare in sintonia con le altre persone. «E sceglietelo bene» ha ricordato ai ragazzi. «Altrimenti 45 anni di lavoro possono essere peggio di un ergastolo».

10^a
edizione
del concorso
"Il nostro aiuto
per il vostro futuro"

LA WORKING PROCESS DI NIVIANO

Ramacci re delle finestre «Insegniamo agli Usa»



Diego Ramacci, titolare della Working Process

Se una volta un falegname ci metteva una settimana per costruire una finestra, adesso ci sono macchine in grado di produrne 300 al giorno. Il merito è dell'azienda Working Process di Niviano, leader mondiale per la produzione di macchine per la lavorazione del legno per i telai delle finestre. «Un'avventura che è iniziata cinquant'anni fa, quando ho pensato di portare nel settore del legno il punto forte del mondo produttivo piacentino: la lavorazione del ferro» spiega il titolare Diego Ramacci. «Abbiamo trasferito la stessa tecnologia al servizio delle piante e degli strumenti di falegnameria e creato una sola macchina che, al suo interno, ne racchiude altre dodici». Ramacci ha iniziato come colaudatore a vent'anni, viag-

giando nei paesi del blocco sovietico come Bulgaria, Polonia o Russia, per la "Gabbiani" di Podenzano. «Sapevo solo il francese» ricorda. «Ho fatto mio il motto "osserva, rifletti, impara" e oggi, a 76 anni, portiamo avanti la nostra azienda. C'è chi dice che abbiamo portato via il lavoro ai falegnami. Forse, ma le macchine non servono a niente se non c'è chi le programma. E servono schiere di ingegneri. Intanto, però, stiamo insegnando agli americani come si fabbricano le finestre con il legno, un materiale ecologico, bello, caldo e resistente. Oggi, più che apprezzarne gli aspetti positivi, stiamo combattendo una battaglia contro l'intelligenza artificiale: per usarla, serve avere etica, morale e cultura. In ogni caso, serve sempre l'uomo». **_CB**

UN ANGOLO DI NAPOLI A RIVERGARO

Imma porta in piazza il sapore del mare «con sacrificio e gioia»

Il suo cuore batte ancora a 800 chilometri di distanza, a Pimonte, vicino a Napoli. Eppure per Imma Amodio, adesso, la sua "casa" è Rivergaro: in piazza Paolo, ha aperto "Lo Scajo" ristorante specializzato nella cucina a base di pesce. «È un'attività che ho costruito con sacrificio e gioia, alla quale sono molto devota» spiega. «Sono venuta qui a 24 anni,

per accompagnare mio marito, per uno spostamento temporaneo. Alla fine, abbiamo capito che questo poteva essere il luogo in cui costruire una famiglia. Inizialmente, sono rimasta perplessa dal modo di "approccio" dei piacentini, così diverso da quello del Sud Italia. Ma abbiamo capito presto che a Piacenza abbiamo la possibilità di essere noi



Imma Amodio, ristoratrice

stessi. Sono figlia di ristoratori, sono stata abituata ad essere cordiale ed accogliente. Ho portato a Rivergaro la nostra identità: infatti il ristorante ha molto successo perché è originale e non fa cucina piacentina. Siamo in un luogo che offre tantissime opportunità, dove ho lasciato che i miei tre figli scegliessero il loro futuro in autonomia». **_CB**

IL TITOLARE DEI CAMPI DI POMODORO DI LARZANO

Arata: «Fate gli agricoltori la zappa non serve più»

Quando era bambino, Filippo Arata giocava all'azienda agricola, con mini trattori e mini stalle da gestire. Ed è quello che oggi fa, ogni giorno assieme al fratello, nell'azienda agricola di Larzano ereditata dal padre, coltivando 240 ettari a pomodoro, altrettanti a grano duro e 120 a mais. Il suo "pallino" resta il pomodoro da industria, tanto che è presidente di Ainpo. «Non ho mai giocato col computer e ancora oggi, quando ho bisogno di impostare il sistema satellitare dei



Filippo Arata, agricoltore

trattori, chiamo qualche ragazzo giovane» racconta. «Gli dico, in dialetto "Sum mìa bon", non sono capace: voi ragazzi siete le nostre gambe, ma se si

vuole andare avanti bisogna lavorare. C'è da alzarsi alla mattina e scegliersi qualcosa che piace fare; altrimenti è una tortura. Non vi resta che entrare in questa consapevolezza e trovare la strada più giusta per sé: dopo, tutte le difficoltà saranno sempre risolvibili. L'agricoltura può essere una possibilità, magari poco considerata, per immaginare il proprio futuro. «È il settore che ancora ci sfama e la nostra provincia, tra pomodoro, vini, salumi Dop e grana padano, è all'avanguardia nel mondo» conclude Arata. «Piacenza è un crocevia che ha saputo raccogliere il meglio delle esperienze vicine, valorizzandole. E ci sarà sempre più spazio per i giovani in agricoltura, senza bisogno di prendere la zappa in mano». **_CB**

PODENZANO

Abat-Jour Market evento annullato causa meteo

A causa delle avverse previsioni meteo, gli organizzatori hanno annunciato l'annullamento di Abat-Jour Market, in programma domani alla Corte Faggiola. L'evento, che avrebbe dovuto svolgersi dalle 10 alle 20 tra espositori, musica dal vivo e proposte food, è pensato come una giornata dedicata al vintage, all'artigianato e alla convivialità negli spazi della storica corte di Gariga di Podenzano. L'appuntamento richiama operatori e appassionati da tutta Italia. **_Mat.Pra**

OGGI ALLE 18.30

Incontro pubblico per far rinascere la Pro loco a Perino

Oggi alle 18.30 tutti invitati a partecipare all'incontro nella palestra della scuola di Perino per ricostruire insieme la nuova Pro loco del paese, resa necessaria dopo le dimissioni di tutti i componenti del direttivo. «La partecipazione è fondamentale per garantire continuità alle attività del territorio», dicono i promotori.

ENTRO IL 3 GIUGNO

Nidi di Travo e Bobbio, aperte le iscrizioni

Sono aperte le iscrizioni per l'anno 2026/2027 a "Il nido dei piccoli" di Bobbio e "I ciottoli della Trebbia" di Travo. Le domande dovranno pervenire entro le ore 12 del 3 giugno in Unione montana valli Trebbia e Luretta all'indirizzo unione.trebbialuretta@legaimail.it. Per chiarimenti 0523-932241.

DIRITTI DEI CONSUMATORI

Oggi lo sportello d'ascolto è aperto a Bobbio

Ogni secondo e terzo sabato del mese è aperto il punto di ascolto per consulenza, informazioni e tutela dei diritti dei consumatori, dalle 10 alle 12, a Bobbio, in municipio. Per informazioni 0523. 459753. Lo sportello è gestito da Federconsumatori, all'interno di un progetto regionale.

STASERA A GRAGNANO

L'infinito nel cuore concerto dedicato a Giovanna

Oggi alle 21 nella chiesa di Gragnano concerto dedicato a Giovanna Guglielmetti "L'infinito nel cuore", a ingresso gratuito. Saranno presenti i Cantori di Casaliggio, i cori dei licei Gioia e Respighi, gli alunni e i docenti della scuola media di Gragnano.