

Campionato di automazione Siemens Il miglior progetto è dell'Its di Lecco

La gara Coinvolti 1700 giovani e 65 imprese

Formazione. Il concorso tra gli studenti degli istituti tecnici punta a diffondere la cultura digitale. Lo studio ha sviluppato un macchinario automatizzato per la movimentazione delle merci

CHRISTIAN DOZIO
LECCO

Sono gli studenti dell'Its Lombardia meccatronica di Lecco ad aver vinto l'edizione 2023 dei Campionati di automazione Siemens, la competizione che da 14 anni viene proposta ai ragazzi delle scuole secondarie di secondo grado e degli Istituti tecnici superiori per aiutarli e stimolarli a conoscere il settore dell'Industria 4.0 e dell'automazione, sempre più pervasiva nelle aziende produttive.

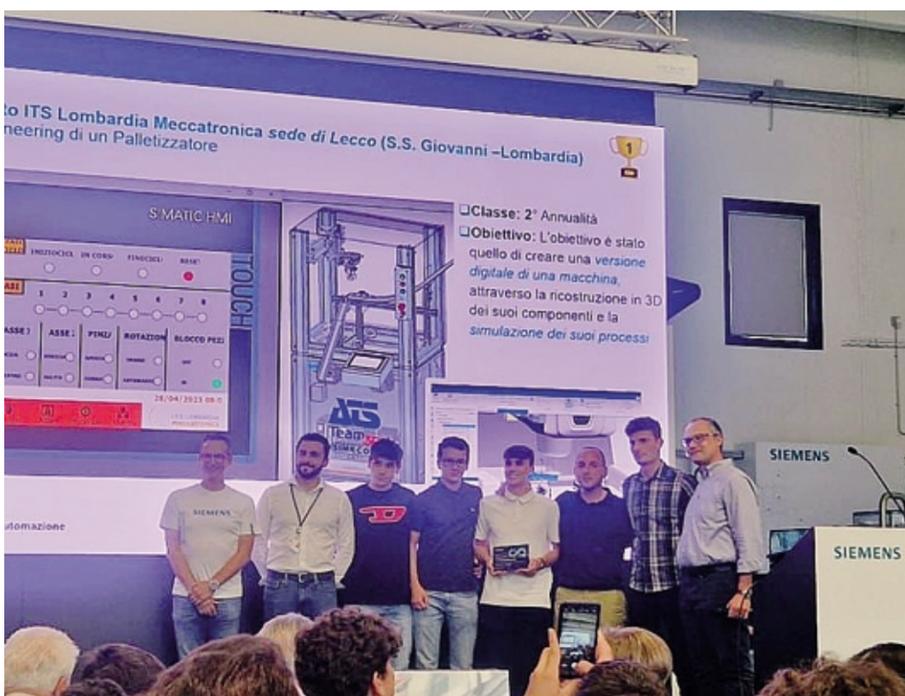
Sotto la guida del prof. Fabio Coppola, referente per l'apprendistato all'istituto Fiocchi, docente dell'Its e trainer Siemens, e con il supporto di diverse realtà del territorio (Ats Team 3D, Tank Gauging Italia srl e Simecon Automation), i ragazzi del secondo anno hanno messo a punto un progetto di reverse engineering di un pallettizzatore industriale, macchinario fondamentale per la movimentazione e l'organizzazione delle merci in numerose industrie.

Un progetto che ha convinto la giuria, che difatti, nella categoria riservata agli Its, ha scelto di premiare la delegazione lecchese, piazzatasi davanti all'Its Malignani di Udine e all'Its Academy abruzzese. «Le competenze acquisite durante il progetto - hanno spiegato i ragazzi

nella loro presentazione - non solo sono fondamentali per il nostro futuro professionale, ma uniscono e consolidano tutti i moduli di studio che abbiamo svolto durante i due anni all'Its Lombardia Meccatronica. Infatti, il progetto ci ha permesso di applicare concretamente le conoscenze acquisite durante i moduli di Cad, Cae, Cam, Plc, IoT, Hmi e Sicurezza, e di utilizzare tecniche di virtual commissioning per realizzare un digital twin della macchina reale».

L'idea del reverse engineering (partire da una macchina reale e a ritroso sviluppare tutta la parte di progettazione, ndr.), ha dato la possibilità ai ragazzi di sviluppare nuove competenze e conoscenze anche grazie alle aziende che hanno collaborato con loro.

«Il successo - ha commentato il prof. Coppola cui è stata riservata una bella soddisfazione: il coordinatore del percorso è stato premiato con il Siemens Teacher Award, scelto dunque come docente dell'anno per la passione e l'impegno con cui segue i "suoi" ragazzi - è il frutto dell'innovazione e della collaborazione. Attraverso un solido ponte formativo, le aziende si uniscono alla formazione per creare un ambiente in cui l'innovazione fiorisce e le compe-



Un momento della premiazione degli studenti lecchesi dell'Its meccatronica

I ragazzi hanno avuto l'opportunità di confronto con nuove idee

tenze si sviluppano. Insieme, costruiamo un ecosistema in cui le idee si trasformano in realtà e il successo diventa tangibile. La formazione diventa il motore che ci spinge verso nuovi orizzonti, aprendo le porte a opportunità straordinarie. Sfruttiamo il potere dell'innovazione

e della collaborazione per plasmare un futuro di successo, in cui il talento e le idee si incontrano per creare risultati straordinari. Insieme, trasformiamo le sfide in opportunità e gli obiettivi in realtà straordinarie».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Le eccellenze dell'impresa Il premio BtoB Awards

Riconoscimento

È folta la rappresentanza lecchese alla manifestazione che avrà la serata finale a Villa Reale di Monza

È nutrita la delegazione di imprese lecchesi selezionate per l'undicesima edizione di BtoB Kpmg Awards, che nel giro di una manciata di

giorni arriverà al momento culminante.

Si tratta del premio dedicato alla valorizzazione delle eccellenze imprenditoriali di Monza, Lecco e Como, creato su un format di Hubnet Communication e Esse Editore con il patrocinio di Assolombarda.

Le aziende selezionate fanno riferimento a nove cate-

gorie per ognuna delle quali concorrono sei aziende, per un totale di 54 imprese in gara. I vincitori per categoria saranno il frutto delle votazioni della giuria istituzionale combinata a quella del voto popolare, attraverso il sito www.bto-bawards.it.

Per quanto riguarda il nostro territorio, tra le grandi imprese c'è Agrati, che ha sede

anche nel Lecchese, mentre nella categoria Piccola e media imprese il nostro territorio è rappresentato da tre realtà (su sei): Combustion and Energy, Consorzio Premax, D3Wood. Nelle imprese storiche figurano invece Fornace Artistica Riva e Molteni Vernici, mentre tra le startup è Cicero a difendere i colori del nostro territorio. Si passa quindi alla categoria Esg, dove le aziende sono due: Omet e Sacchi Elettroforniture, mentre in relazione al Passaggio generazionale in lizza c'è Del Pin Food Packaging e nel Green il portabandiera lecchese è 3C Catene. A chiudere la dele-

gazione lecchese, nell'Hotel-lerie, è l'hotel Bianca Relais.

Tutti possono votare le proprie aziende "preferite" al sito dell'evento; tale voto verrà combinato con quello dei partner istituzionali, e da qui usciranno i nomi dei vincitori di ciascuna categoria e il vincitore assoluto. I vincitori finali verranno presentati il 19 giugno nel corso del Gala Awards alla Villa Reale di Monza.

Il premio è nato nel 2010 per celebrare le imprese eccellenti per volontà di Hubnet Communication e della rivista Best to Brianza, edita da Esse Editore. Si tratta dell'evento business più atteso della

Brianza dove le migliori aziende dell'anno si trovano per decretare i vincitori delle categorie e la migliore in assoluto. Sin dalla prima edizione del 2010 il premio rappresenta per le aziende del territorio di Monza, della Brianza e più in generale della Lombardia uno degli appuntamenti di business più importanti.

Nel corso di undici edizioni la manifestazione e la rivista hanno raccontato le eccellenze dell'imprenditoria made in Monza e Brianza ad un vasto pubblico composto da aziende, professionisti e istituzioni di alto profilo. **C. Doz.**

«La carne sintetica? Impatto pesante sul clima»

Innovazione

Coldiretti Como-Lecco cita una ricerca sugli effetti ambientali del nuovo alimento

La carne sintetica inquinava più di quella naturale: «non lasciamo la strada vecchia per la nuova, quando i benefici non sono certi».

È il messaggio che gli allevatori lecchesi e comaschi hanno

voluto lanciare, per bocca di Coldiretti Como-Lecco, in relazione alla spinta che sta arrivando da più parti sul tema della carne a base cellulare.

«Il potenziale di riscaldamento globale della carne sintetica, definito in equivalenti di anidride carbonica emessi per ogni chilogrammo prodotto è da 4 a 25 volte superiore a quello della carne bovina tradizionale, secondo i risultati della ricerca realizzata da Derrick Risner ed i

suoi colleghi dell'Università della California a Davis». Dati (tratti dallo studio pubblicato su www.biorxiv.org) che, evidenzia l'associazione, spazza via ogni dubbio su cosa sia meglio.

«I ricercatori hanno condotto una valutazione del ciclo produttivo della carne a base cellulare stimando l'energia utilizzata in ogni fase con gli attuali metodi di produzione, un parametro che è grosso modo indipendente dal tipo di carne prodotta.



Fortunato Trezzi, Coldiretti

In particolare, è stata focalizzata l'attenzione sulle sostanze nelle quali vengono fatte crescere in laboratorio le cellule staminali che sembrano avere un forte impatto sull'ambiente, in particolare a causa dei processi di trattamento necessari per evitare la formazione di tossine o batteri. Il risultato è che la produzione della carne in laboratorio è più impattante dal punto di vista ambientale della zootecnia tradizionale».

Le preoccupazioni ambientali che arrivano dal mondo della ricerca, aggiunge Coldiretti, «fanno seguito ai rischi per la salute censiti dal Rapporto pubblicato dalla Fao e dall'Oms che hanno individuato 53 pericoli potenziali per la salute, dalle al-

lergie ai tumori, per i cibi «a base cellulare».

«È importante sottolineare come dal mondo scientifico iniziò ad arrivare conferme sulla necessità di rispettare il principio di precauzione di fronte ad una nuova tecnologia con molte incognite che rischiano di cambiare la vita delle persone, l'ambiente che ci circonda e che, non in ultimo, potrebbe stravolgere il valore della filiera agroalimentare nazionale - rimarca il presidente Fortunato Trezzi - Proprio per questo la sfida che Coldiretti lancia alle istituzioni europee è che i prodotti in laboratorio nei processi di autorizzazione non vengano equiparati a cibo, bensì a prodotti a carattere farmaceutico». **C. Doz.**