

PARMA

# Architettura Esame di stato, ora si può saltare la prova pratica

Firmata una convenzione per l'avvio del tirocinio professionale: 900 ore da svolgersi in 6 e 12 mesi in uno studio abilitato in regione

## SIMONE DEL LATTE

■ Saltare la prova pratica dell'esame di stato di architettura? Da quest'anno si può, anche in Emilia-Romagna. Seguendo l'esempio di Liguria, Veneto e Toscana, la Federazione ordini architetti Ppc della nostra Regione ha infatti firmato una convenzione con le Università di Parma e Ferrara per l'avvio del tirocinio professionale. Si tratta di un percorso formativo di 900 ore, da svolgersi nell'arco di sei e dodici mesi in uno studio abilitato in Emilia-Romagna, che permetterà ai neolaureati in architettura di dire addio alla prova di progettazione. Le novità dell'accordo, a breve esteso anche alla sede di Forlì e Cesena dell'Università di Bologna, sono state presentate assieme al regolamento di partecipazione mercoledì pomeriggio in corso di un incontro online cui hanno partecipato circa una settantina di interessati. «Esprimo una doppia soddisfazione, come professionista e come docente universitario, per l'attivazione di questa pratica nella nostra Regione - spiega Paolo Giandebiaggi,



**TIROCINIO** In alto, da sinistra a destra: Marco Filippucci e Fabio Ceci; qui sopra, Daniele Pezzali e Paolo Giandebiaggi.

membro esperto per l'Italia del gruppo architettura della Commissione Europea - . Auguro a tutti di intraprenderla perché penso sia più qualificante rispetto allo svolgimento di un progetto abbozzato in otto ore». Ne conviene anche il presidente dell'ordine degli architetti Ppc di Parma Daniele Pezzali, che ha sottolineato la competenza del lavoro di squadra svolto dai vari

soggetti all'interno della federazione: «È un'opportunità che permette di affacciarsi fin da subito nel mondo del lavoro e capire cosa significhi fare l'architetto oggi». Massima attenzione sarà riposta nei confronti del neolaureato. «Il tirocinante sarà al centro di quest'esperienza - dichiara Anna Allesina, coordinatrice della Federazione ordini architetti Ppc Emilia-Romagna

- . Riceverà una formazione ampia che riguarderà anche la sua deontologia professionale; il tutto nell'assoluto rispetto del suo contributo, che ci auspichiamo non avvenga in forma gratuita».

Ad assumere il ruolo di mediatore tra la domanda e l'offerta dei soggetti ospitanti e dei neolaureati sarà Fabio Ceci, consigliere dell'ordine degli architetti Ppc Parma e delegato ai tirocini professionali.

Anche lui è intervenuto nel corso dell'incontro, prima di lasciare l'ultima parola a Marco Filippucci, membro del Gruppo operativo università, tirocini, esami di stato nel Consiglio nazionale architetti, pianificatori, paesaggisti e conservatori, che ha invece spiegato i vari passaggi burocratici che soggetti ospitanti, neolaureati, ordine e università devono compiere per attivare e quindi convalidare il tirocinio professionale. Una procedura «più facile a farsi che a dirsi», per usare le stesse parole, facilmente consultabile sul sito dell'ordine di Parma.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

## Le nostre iniziative

### Quei dolci dimenticati: un assaggio di emozioni per viaggiare fra i sapori

■ «I dolci dimenticati; un viaggio alla ricerca dei sapori perduti», di Rita Monastero (ed. Gribaudo), in vendita con la Gazzetta di Parma (euro 9,90 + il prezzo del quotidiano), è un libro con le dosi esatte di una felicità impastata da gesti d'amore.

Ogni dolce si associa a nomi di persone e alla loro storia, invitando dentro case, scorci di mondi, sapori, sorrisi, umori. L'autrice, che insegna cucina in Italia e nel mondo, star dell'editoria e dei media, nota come Lovely Cheffa per il suo modo di relazionarsi alla professione, ha raccolto ricette come contorni, scorcetti di mondi, sapori, sorrisi, umori. L'autrice, che insegna cucina in Italia e nel mondo, star dell'editoria e dei media, nota come Lovely Cheffa per il suo modo di relazionarsi alla professione, ha raccolto ricette come contorni, scorcetti di mondi, sapori, sorrisi, umori. L'autrice, che insegna cucina in Italia e nel mondo, star dell'editoria e dei media, nota come Lovely Cheffa per il suo modo di relazionarsi alla professione, ha raccolto ricette come contorni, scorcetti di mondi, sapori, sorrisi, umori.

«I dolci dimenticati» è un ricettario di ricordi o, meglio, per usare le parole di Rita Monastero, «un romanzo di ricette». Pagine finemente decorate per



105 proposte, con illustrazioni, divise in tre sezioni: torte da conservare a temperatura ambiente; dolcetti e biscotti, dalle paste da latte ai golosi scrigni farciti; creme e budini. Un viaggio nell'Italia di una volta, nei saperi tramandati attraverso generazioni, nel profumo dei giorni di festa, «I dolci dimenticati» è il libro della gioia, perché fare (e mangiare) torte & affini piace proprio a tutti.

La narrazione di Rita Monastero propone ricette originali: ad ogni riga offre assaggi di emozioni.

**Claudia Olimpia Rossi**

© RIPRODUZIONE RISERVATA

# FERMATI

ABBIGLIAMENTO UOMO DONNA

# OUTLET!

## MONTICELLI TERME!

### APRE OGGI

### SCONTI DAL 20% AL 50%












Fermati Parma

**APERTO TUTTI I GIORNI: 9:00/12:30 - 15:30/19:30**

Via Montepelato Sud, 60 - Monticelli Terme (PR) - [www.fermati.eu](http://www.fermati.eu)