

L'APPUNTAMENTO

Due professori e 25 studenti
della Sapienza nei vari padiglioni

L'Università in visita al Car, ottimi voti dai futuri ingegneri *Una giornata di studio e ricerche*

IL CAR promosso dall'Università: due professori e 25 futuri ingegneri in visita alla Città dei commerci di Guidonia.

Il Centro Agroalimentare di Roma esempio di eccellenza da studiare a lezione come un moderno capolavoro di ingegneria civile con funzioni economiche di produzione e di stoccaggio, di logistica e di distribuzione commerciale. Attenuti in secondo piano per una volta gli odori delle merci e le grida degli operatori, il Car si è aperto ieri mattina a un gruppo di 25 studenti (con alcuni professori) della Facoltà di Ingegneria Edile-Architettura della Università La Sapienza, che dalla prima mattina al pomeriggio avanzato hanno passato un'intera giornata di studio e ricerca tra gli impianti, i padiglioni, i locali e le infrastrutture della Città dei commerci. Tutti puntualissimi all'arrivo, attenti ad ascoltare e a prendere nota fin dalle prime battute dell'insolita lezione tenuta al Car a partire dalle 9 in punto. Accolti nel Centro congressi del Car (la sala-conferenze dedicata allo scomparso patriarca dei grossisti Franco Petacca) gli aspiranti-ingegneri della Sapienza hanno subito familiarizzato con le planimetrie, gli elaborati grafici, le mappe millimate relative all'ubicazione degli impianti tecnologici, alla dislocazione delle reti di servizio e alla collocazione spaziale di tutti i diversi edifici: dai box commerciali alle officine, dalle celle frigorifere alle piattaforme logistiche, ai piani di carico e scarico. Con un breve confronto delle curiosità e degli interessi preminenti tra i 25 futuri ingegneri si è deciso dove e come iniziare il percorso nei circa 150 ettari di strutture sotto la guida dell'architetto Iginò Mannarelli (Responsabile dell'Area Tecnica) e del



LE IMMAGINI DELLA VISITA

Alcuni momenti della visita di ieri dei futuri ingegneri dell'Università La Sapienza al Centro Agroalimentare. A fianco nel centro direzionale, in basso a sinistra presso uno degli impianti refrigeranti e qui sotto al mercato ittico

dottor Massimo Antonioni (Coordinatore dell'Area servizi commerciali di Cargest). Si parte, dunque, dal Centro Direzionale del Car - le due palazzine di travertino e cristallo in stile razionalista moderno - con i professori Pompili e Porru che illustrano ai loro studenti il progetto firmato dal celebre architetto Ma-

sino Valle. Di lì la comitiva si muove verso i padiglioni della Città dei Commerci. In un primo giro di ricognizione - sul pullman messo a disposizione da Cargest - Antonioni spiega a studenti e insegnanti il funzionamento dei circa 56mila metri quadri di strutture per la commercializzazione, lo stoccaggio e la movimentazione delle delicate derrate ittiche ed ortofrutticole. Indica, altresì, la dislocazione degli impianti di refrigerazione e di lavorazione delle merci, le piattaforme logistiche e le soluzioni tecnologiche dell'impiantistica, soffermandosi sulla modernità dei sistemi adottati e sul lavoro che comporta la gestione integrata di

una "macchina" così complessa. Come docente di Impiantistica elettrica, il professor Massimo Pompili commenta soddisfatto: «Questo invito a una giornata di studio dentro il Car che gentilmente ci è venuto dall'Amministratore delegato del Car, dottor Fabio Massimo Pallottini, è una

preziosa occasione di formazione per questi laureandi ed un particolare di grande merito per un'azienda come Cargest, che da sempre guarda con interesse al mondo dell'Università, della formazione, della cultura e dei giovani». Aggiunge Pompili: «Per la prima volta i miei studenti hanno avuto l'opportunità di osservare dal vero una struttura leader, probabilmente unica in tutta Europa quanto a superfici, a modernità degli impianti, a coerenza di scelte gestionali e organizzative». Come docente di Impianti tecnici, il professor Andrea Porru si dichiara ammirato: «Non capita tutti i giorni di confrontarsi tecnicamente con un tale esempio di ingegneria industriale moderna ed efficiente. Quel che colpisce di più del Centro Agroalimentare Roma è la capacità di coniugare la funzionalità con la "pulizia" degli impianti, pensati per essere efficienti e con basso impatto ecologico». E loro, gli studenti? Enthusiasti e un po' stanchi a causa del lungo girare per la Città dei Commerci, commentano: «Siamo tutti positivamente sorpresi dal Car - ammette Laura, 26 anni, al V di corso - per la prima volta abbiamo modo di osservare una struttura di queste dimensioni dove funzionano sistemi, impianti e reti che finora avevamo visto solo sulla carta». Giacomo, laureando di 25 anni che ha riempito un blocco di appunti durante la visita, se ne dice entusiasta: «Studiare il funzionamento del Car è stata una opportunità davvero eccezionale per noi - commenta - perché è un esempio unico nel nostro territorio di stoccaggio industriale refrigerato di grandi dimensioni. Nemmeno i centri commerciali lo eguagliano come grandezza e a modernità».

Nel centro direzionale è in arrivo un nuovo negozio di ceramiche

E arriva anche lo spazio per la casa

La società Globo punta su bellezza, comodità e funzionalità

CRESCONO nelle due palazzine del centro direzionale del Car le superfici commerciali dedicate alla bellezza, alla comodità, alla funzionalità.

Parliamo di ceramiche per la casa ed innanzitutto per il settore delle costruzioni.

Questa volta a portare nel Car un nuovo contributo di efficienza aziendale, di fantasia artistica, di praticità tecnologica è la società "Globo", che di recente ha preso in affitto un luminoso locale nel Centro Agroalimentare di Roma per adibirlo al più presto a ufficio e a showroom per i suoi prodotti e i suoi servizi: dalle mattonelle (per i pavimenti e le pareti) fino ai sanitari, senza escludere i pianali in muratura per le cucine più eleganti e i rivestimenti per le stanze da bagno più esclusive.

Nella nuova e prestigiosa "location" a via Tenuta del Cavaliere, la "Globo Srl" - solida azienda abruzzese attiva in tutta l'Italia centrale - si accinge dunque ad esporre un affascinante campionario di prodotti e di soluzioni per tutti gli ambienti domestici in ceramica e in cotto, in monocottura e in materiali terrosi smaltati.

Con le proposte estetico-funzionali più

vicine al marketing "one to one" (una proposta ritagliata su misura per ogni cliente), l'azienda vuole soddisfare la sua clientela prevalentemente formata da costruttori con soluzioni modulari tra gli stili più classici e quelli più fantasiosi, tra i materiali più tradizionali e quelli più innovativi, tra i prodotti con un più vantaggioso equilibrio costi/qualità e quelli più di moda firmati dai nomi più affermati del design nazionale ed internazionale.

«La scelta di questa nostra nuova "location" a via Tenuta del Cavaliere presso il Centro Agroalimentare Roma - affermano dagli uffici della casa madre abruzzese i titolari della "Globo" - ha motivazioni innanzitutto logistiche, perché risulta perfettamente baricentrica rispetto alle direttrici geografiche prevalenti della nostra attività che si svolge un po' in tutta l'Italia centrale dalla dorsale adriatica a quella tirrena e punta però sempre più decisamente su Roma.

Per questo Setteville di Guidonia ai confini con il territorio di Roma s'è rivelata la soluzione ideale, anche per l'abbondanza di parcheggi che il Centro Agroalimentare Roma mette a disposizione».

Le prime gialle della stagione risentono del loro aspetto, però...

Forse bruttine, ma quanto son buone

Il capo dei grossisti in difesa delle pesche: piccole ma dolcissime

BRUTTINE ma tanto dolci, le prime "gialle" della stagione non vanno rifiutate: il capo dei grossisti interviene in difesa delle piccole pesche.

Tipico prodotto degli inizi di giugno, che resta in vendita da maggio fino a settembre, la pesca gialla in queste prime giornate di commercializzazione non sembra assecondare le aspettative dei consumatori e tantomeno quelle di grossisti e dettaglianti. Malgrado una qualità prevalente di ottimo gusto, le dimensioni piuttosto piccole e la già grande disponibilità quantitativa di questo prodotto ne hanno notevolmente abbassato i prezzi all'ingrosso (da un minimo di 50 centesimi al chilo a un massimo di 1 euro), senza parlare di quanto rendano poco oggi le pesche ai produttori, allontanandone pure i consumatori non allettati per



ora da un aspetto spesso modesto e dimesso. La pesca è un frutto che dev'essere un concentrato di bellezza, profumo e freschezza. «Viceversa - sottolinea con cognizione di causa il presidente dei grossisti ortofrutticoli attivi nel Car, Enzo Desiderio - le pesche gialle di pezzatura più grande e quelle diciamo grandissime (come le calibre 16) toccano

quotazioni decisamente alte e seppure remunerative (all'ingrosso stanno tra 1,80 euro e i 2 euro), nelle rivendite al dettaglio "schizzano" su certi prezzi che non incoraggiano i consumatori medi ad acquistarle». Nei mercati rionali dei quartieri residenziali in questi giorni le pesche di taglia più grande arrivano a sfiorare i 3 euro. E ciò significa che per quest'estate le pesche più spettacolari diventeranno un bene di lusso? «Assolutamente no - Desiderio si sbilancia in una previsione fondata sulla professionalità - questo prodotto è ancora agli inizi del suo ciclo stagionale. Nei prossimi giorni la situazione migliorerà, ma anche le piccole pesche in commercio attualmente sono buone e fanno bene come quelle più belle che verranno. E' sciocco rifiutare le pesche bruttine: sono ottime».