

FORMAZIONE: LA NOSTRA BANCA SPERIMENTA PERCORSI INNOVATIVI

Se vuoi essere Manager, usa lo scalogno

*a cura dei
Capi Servizio
della BCC San Marzano
di San Giuseppe*

“Tutti insieme appassionatamente”. Prendiamo in prestito il titolo di un film musicale di grande successo, diretto da Robert Wise, come metafora per sottolineare quello che, in un solo giorno i Capi Servizio della BCC di San Marzano di San Giuseppe, organizzati dalla Focus Consulting di Napoli, decidono di fare per consolidare (e ancor più perfezionare) l'attività di gruppo. Nella bella cornice di Masseria Bagnara a Lizzano, in un clima tipicamente estivo, anche se già sull'uscio dell'autunno, alle 9 del mattino si dà il via ad una giornata particolarmente intensa e ricca di contenuti, grazie alla visione della Direzione della nostra Banca, sempre attenta a innovativi percorsi formativi. Ma la vera sfida, a tutti sconosciuta, è subito rivelata dal nuovo tema della giornata, mutuato dal best seller dello chef Carlo Cracco: “Se vuoi fare il Manager usa lo scalogno”, presentato dal Prof. Raffaele Sacchi, ordinario in scienze e tecniche alimentari del Dipartimento di Agraria dell'Università Federico II di Napoli. Non trascorre molto tempo per rendersi conto che al di là delle preziose nozioni teoriche per un argomento nuovo ed interessante, si passa alla pratica. La perplessità iniziale si è presto trasformata in incredulità: il relatore al termine della

lezione ha svestito i panni del professore per indossare quelli dello chef. Con tanto di cappello, ci ha fornito altrettanti indumenti e ci ha trascinati in cucina trasformando i “bancari” in “provetti cuochi”.

Tutti al lavoro, ma in cucina, struttura strumentalmente efficiente e ben organizzata. I consulenti di Focus Consulting, Pippo Li Volti e Giovanna D'Elia, consegnano ad ogni partecipante cappello e grembiule da chef, il Prof. Sacchi con grande mestiere e rassicurante pacatezza, impartisce chiare e precise istruzioni operative, e tutti d'un colpo si trasformano in attenti discenti. Il Menu: “L'orto e l'alice”. Il professorchef con estrema semplicità unità a sicurezza e coinvolgimento ha spiegato cosa doveva essere fatto e quale obiettivo doveva essere raggiunto, fornendoci un messaggio forte e chiaro: tutto può essere fatto se c'è volontà, abnegazione, organizzazione e buon comando. E' stato particolarmente divertente e ha destato meraviglia avere a che fare non più con carte e clienti o con numeri o computer ma con ingredienti da amalgamare nelle giuste dosi al fine di creare i piatti studiati dal professorchef. L'esperimento è risultato vincente: i 10 bancari hanno creato piatti da far

