Quando i manager non hanno un titolare presente

scritto da Lavinia Furlani | 3 Agosto 2020

Durante il nostro Italian Wine Tour vivo le aziende attraverso le risorse umane, il vero patrimonio per il successo del vino italiano.

Continua con ritmo spedito la risalita dell'Italia e continua a crescere il mio bagaglio personale di conoscenza. Oggi vi voglio parlare di aziende dove non abbiamo incontrato i titolari perché non possono quasi mai essere presenti in sede, ma dove ci siamo confrontati con il team di persone che quotidianamente contribuisce al successo delle aziende, senza avere il " fiato sul collo del padrone".

Persone che vivono le aziende come se fossero le loro, con tutti gli aspetti positivi o negativi di non avere la proprietà tutti i giorni presente. Conosco manager che pagherebbero per lavorare in aziende "in piena libertà", ma attenzione che ogni situazione ha i due lati di una medaglia!

Come ormai avrete capito i miei racconti si focalizzano "solo" sulle persone che ho incontrato, spetterà poi a Fabio scrivere di territorio e di aziende.

Durante le visite, usiamo spesso le carte di The Wine Village, il nostro nuovo progetto legato allo sviluppo delle competenze nel mondo del vino e che parte dal presupposto che siamo tutti abitanti di un villaggio con ruoli e funzioni diverse e con una simbologia radicata in noi e nelle nostre storie di vita.

Vediamo chi ho incontrato questa settimana.

Che cosa ho imparato da Francesca Frediani e Michela Bulleri di Varramista?

Aspettavo con trepidazione l'arrivo da Varramista per poter finalmente vedere la splendida tenuta che per due anni mi è stata descritta da Francesca nelle aule dei nostri Campus. Eccola, l'ho nominata! **Francesca** rappresenta per me la sintesi perfetta di un manager del vino oggi, che ama il suo lavoro e lo sa trasmettere con l'entusiasmo del primo giorno in azienda. E allo stesso tempo una donna che sente di non essere mai arrivata, nonostante 20 anni di esperienza, e che con estrema umiltà chiede, ascolta, si confronta con colleghi, scambia informazioni, condivide successi ma anche timori e limiti. Una donna che ha investito in prima persona nella formazione continua, facendo per due anni una volta al mese una trasferta giornaliera dalle colline pisane fino a quelle vicentine (con un bimbo molto piccolo).

Da Francesca ho imparato quanto è potente il rimanere fedeli a se stessi e non indossare maschere nel lavoro, l'autenticità paga sempre. Ho imparato che talvolta uscire dalla zona di confort nel lavoro può essere utile e "terapeutico", e ho imparato che anche a fronte di situazioni complesse, conviene guardare prima la parte di luce che quella d'ombra. Grazie Francesca per averci scelto e per averci dato ancora più fiducia nello straordinario spaccato dei manager del vino.

Tra gli abitanti del Wine Village ho intercettato **il Folle.**

E poi ho incontrato **Michela,** la direttrice dell'azienda. E'

entrata in punta di piedi perché non voleva interferire in uno spazio di Francesca, e già con questo si può capire la delicatezza di questa donna, che pur essendo la Direttrice si è messa da parte a favore di un manager.

Da Michela ho imparato che si può esercitare un ruolo strategico anche senza far troppo rumore ed inoltre ho imparato quanto potere ha l'approccio umile rispetto all'arroganza di chi ricopre un ruolo e si nasconde dietro ad un titolo.

Grazie Michela perché ti sei anche messa in gioco e ci hai assecondato nella nostra pazza gita a Varramista!

Tra gli abitanti del Wine Village ho intercettato **il Legislatore.**

PS: e poi ho incontrato **Alice** , la figlia di Francesca di 9 anni, che era al mare ma ha voluto a tutti i costi venire in azienda per conoscere i professori della mamma. Un sorriso contagioso, uno sguardo furbo, una simpatia innata… è stata lei l'unica persona durante il tour a cui abbiamo regalato la maglietta " we trust in our future"!

Che cosa ho imparato da Pietro Riccobono, Gaia Capitani, Angela, Sergio e Fabio di Val Di Suga?

Sono stata tanto felice di conoscere personalmente il team di Val di Suga, una delle aziende del gruppo Bertani Domains, perché per me, appassionata degli stati d'animo delle risorse umane, è importante capire e conoscere le persone che portano avanti aziende senza per forza il bisogno di emergere in prima persona.

Ci hanno accolto con una carica energetica contagiosa Gaia, Pietro, Angela, Sergio e Fabio con cui abbiamo visitato vigneti, cantina, azienda e con cui ci siamo confrontati non solo su aspetti tecnici ma anche e soprattutto umani.

Da loro ho imparato quanto è importante credere in un lavoro e vivere il proprio ruolo con abnegazione aziendale trovando un senso in ogni giornata, a tal punto da vivere l'azienda come se fosse la tua famiglia.

È questo che ho percepito da **Sergio e Fabio**, che ci hanno raccontato essere al servizio della terra e della cantina da più di 30 anni e di considerarla veramente la loro casa. Sentirlo dire da uomini che hanno vissuto tutte le fasi dello sviluppo del vino italiano, nel loro caso anche da prima che Montalcino diventasse un punto di riferimento internazionale, vi assicuro che è potente.

Tra gli abitanti del Wine Village ho intercettato in loro due **l'Agricoltore.**

Gaia, Pietro e Angela, hanno fatto scelte di vita importanti per dedicarsi a questo progetto. Da loro ho imparato il rispetto per la Proprietà anche se non la vivi quotidianamente. Quel rispetto che non è frutto di semplice convenienza professionale, ma che è intriso di gratitudine, di comprensione e di voglia di fare il massimo dimostrando amore per l'azienda.

Li ho incontrati in una fase doppiamente delicata per loro, non solo il post covid ma anche un cambiamento ai vertici importante, che talvolta potrebbe creare timore, scompiglio o anche diffidenza. Invece da loro ho imparato che se credi tu per primo in quello che fai, non devi temere nulla perché il tuo lavoro serve prima di tutto a te per essere una persona migliore.

Grazie a tutti voi che mi avete insegnato quanto sia fondamentale saper rimanere al proprio posto e mantenere la giusta sobrietà, dimostrando prima di pretendere.

Tra gli abitanti del Wine Village ho intercettato in loro tre **il Cuoco.**

Che cosa ho imparato da Fulvio, Leopoldo e Simone Pezzatini di Villa Bibbiani ?

Non ero mai stata in questa nuova realtà e non conoscevo personalmente il team tecnico di Villa Bibbiani.

Ci hanno accolto **Fulvio** Galgani , direttore dell'azienda, **Leopoldo** Morara, giovane enologo, e **Simone** Pezzatini, responsabile marketing.

In pochi minuti sono riusciti a condurci nelle viscere di questo ambizioso progetto e a farci immergere in un contesto di straordinaria bellezza.

Da loro ho imparato che possiamo sentire nostro anche un progetto e un'azienda seppur non siamo noi i titolari. Tutti e tre, pur nei loro ruoli ben distinti, sono accomunati da un credo aziendale fortissimo che a mio avviso ha ancora più valore considerando che la proprietà non è presente quotidianamente in azienda.

Siamo tutti bravi ad essere aziendalisti se percepiamo quella sorta di fiato sul collo di un titolare che ci fornisce coordinate costanti e ne verifica il risultato ogni giorno. Per questo da loro ho imparato che l'autonomia, che spesso è desiderata da tanti professionisti, è un'arma a doppio taglio se non la sai gestire con grandissima responsabilità e professionalità.

Grazie a tutti e tre perché ho percepito un credo e una serietà aziendale molto forte, e se fossi il titolare di Villa Bibbiani sarei orgoglioso di avervi come team.

Tra gli abitanti del Wine Village ho intercettato in loro tre **il Cuoco.**

Che cosa ho imparato da Michele Shah ?

Nel nostro viaggio abbiamo incontrato anche Michele Shah, una

professionista che conosco da tanti anni e che ho sempre osservato da distante. Nell'italian wine tour ho potuto stare qualche ora con lei.

Da Michele ho imparato cosa significa avere disciplina, rigore e precisione. Tre caratteristiche che talvolta la fanno apparire rigida, o troppo severa. Ma che ho imparato a decifrare come l'unica possibilità per fare un lavoro come il suo, dove è un attimo perdere il controllo di un processo di incastri.

Definisco Michele una professionista seria, una lavoratrice instancabile e una persona che non promette mai ciò che non è certa di mantenere.

Grazie Michele perché hai saputo costruire autorevolezza attorno a te e hai anche saputo prenderti gioco di alcuni tuoi modi di essere. Da te ho imparato che un manager per essere rispettato deve lavorare pesantemente sul suo personal branding, ed è un lavoro quotidiano. Di te si può dire tutto, tranne che non sei una donna che si fa un mazzo e che affronta ogni attività senza superficialità e con estrema attenzione maniacale.

Tra gli abitanti del Wine Village ho intercettato il **Legislatore.**

E anche per oggi posso dire grazie a tutti coloro che ho incontrato che mi hanno tramesso e donato un pezzettino del loro lavorare nel mondo del vino. Un plauso a tutti coloro che portano avanti le aziende con ruoli non sempre visibili e che considerano come loro le aziende in cui lavorano. Sono sempre più convinta che sono gli uomini e le donne al centro di questo straordinario comparto. La risorsa umana al centro del gioco.